



Main table with columns for Date, Menu Name, Main Ingredients, and Nutritional Value. It lists daily menus from 3/1 to 6/28.

\*献立や食材は、大候や価格により変更になることがあります。

\*栄養価は、小学校中学年(3・4年生)の値です。

\*給食では、地産地消に取り組んでおり、できるだけ佐世保市産・長崎県産の食材を使用しています。

学校給食 栄養価 26.8

毎年の6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」
「食べる力」=「生きる力」を育みましょう

食育で育てたい「食べる力」
1 心と身体の健康を維持
2 食事の重要性や楽しさを理解
3 食べ物の選択や食事づくりができる
4 一緒に食べたい人がある(社会性)
5 日本の食文化を理解し伝えることができる
6 食べ物をつくる人への感謝の心

★今月の地場産物★
【佐世保産】
精白米・牛乳・煮干し・きゅうり・ほうれん草
【長崎県産】
麦・大豆・わかめ・くきわかめ
にんじん・たまねぎ・キャベツ
じゃがいも・えのきたけ・タチウオボール
しいたけ・エリンギ・メロン

こんなことも食育です
買い物や料理など、一緒に食事の支度をする
家族や仲間と楽しく食卓を囲む
地域の郷土料理や行事食を味わう