



Main table with columns for Date, Dish Name, Main Ingredients, and Nutritional Value. Includes rows for days 1, 2, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 29, 30, 31.

*献立や食材は、天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。

Summary table for School Lunch (学校給食) with values 650 and 26.8.

○ 1日：こどもの日の行事食献立です。季節の食材を生かした「グリーンピースごはん・若竹汁

・かしわもち」を実施します。

○ 17日：毎月19日は『食育の日』です。佐世保市産・長崎県産の食材を使った献立を実施しています。

今月は長崎県産の新じゃがを使った「じゃがいものそぼろ煮」です。

地元の旬の美味しい食材を知ってもらえたらと思います。



★今月の地場産物★

【佐世保産】
精白米・牛乳・煮干し
きゅうり・グリーンピース
ほうれん草

【長崎県産】
麦・大豆・わかめ・にんじん
たまねぎ・キャベツ
じゃがいも・えのきだけ