



Main table with columns for Date (日付), Dish Name (献立名), Main Ingredients (主な働きと食品名), and Nutritional Value (栄養価). Rows list daily menus from 3/1 to 6/28.

*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。

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できる 2. 食事の重要性や楽しさを理解する 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いる(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・豆腐・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・えのきだけ・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