

Main table with columns for Date, Menu Name, Main Ingredients, and Energy/Protein. Includes rows for days 3 through 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、できるだけ佐世保産・長崎県産の食材を使用しています。

学校給食 摂取基準 650 26.8

6月4日～10日は 歯と口の健康週間です

歯は、一生使わなくてはならないものです。むし歯や歯の病気になるとうちの歯をよくかむことができなくなり、体に必要な栄養がとれなくなります。

かみこたえのある食材: ごぼう・海藻類・いりこ・大豆

カルシウム豊富な食材: 牛乳・チーズ・小魚・ヨーグルト・豆腐

食材・献立について(予定)
\*佐世保市産: 米・牛乳・きゅうり・なす・煮干し・ほうれん草・メロン
\*長崎県産: 大豆・わかめ・にんじん・キャベツ・たまねぎ・麦・茎わかめ・エリンギ