



Table with columns: 日付曜日, 献立名, 主な働きと材料名 (subdivided into たんぱく質, 無機質, カロテン, ビタミン, 炭水化物, 脂質), 栄養価 (subdivided into 小学校, 中学校, エネルギー(kcal), たんぱく質(g)).

1月24日から30日「全国学校給食週間」

給食週間中は、郷土料理や地元でとれる食材・昔の給食などを紹介します。学校では、給食に携わる人の話を聞いたり、食べ物や食事の大切さについて勉強したりします。ご家庭でも、家族のみなさんが、子どもだった頃の給食のことを話題にしてみませんか？

- ★24日：昔の給食 (給食がはじまった頃の献立は「おにぎり・焼き魚・漬け物」でした)
★25日：皿うどん (長崎市の郷土料理です)
★26日：川棚うまか鍋 (川棚町でつくられた食材をたくさん使って作ります)
★29日：くりつぼ (川棚町の郷土料理です)
★30日：くじらの竜田揚げ (東彼地区で昔から食べられていた「くじら」を使います)



* 毎日、牛乳200cc1本がつけます。
* 都合により献立を変更する場合があります。

新しい1年がはじまります！

3学期も、安心して安全なおいしい給食を提供していきます。よろしくお願ひします！

