

ごはんですわよ！

晴れ渡った空に、新緑の若葉。すがすがしさを感じる季節になりました。廊下ですれ違う子供たちからは、絶えず感謝の言葉と給食の感想をたくさんいただく日々です。やさしい心が大いちょうのように大きく育ってほしいと思う今日この頃です。

5月10日(金)は埼玉西武ライオンズの選手が食べている「若獅子カレー」が給食に登場予定です。



2025年のプロ野球が3月28日に開幕しました！

選手たちは、優勝目指して頑張っています。

みんなで若獅子カレーを食べて埼玉
西武ライオンズを応援しよう！



食物アレルギー症状のある方へ

カレールウ(2種類)には、以下のものが使用されています。

小麦粉 全粉乳 チャツネ チーズフード ねりこま
りんご濃縮果汁 ココアパウダー 他

全ての原材料の確認が必要な場合は、各学校へご連絡ください。

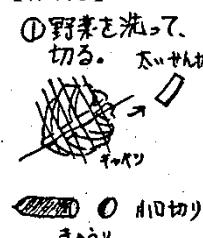
作ってみてね！

ピリッとキャベツ

【材料】
キャベツ
きゅうり
塩
しょうゆ
ラー油

【分量(4人分)】
230g(葉5枚くらい)
50g(1/2本くらい)
0.7g(ひとつまみ)
8g(小さじ1強)
0.2g(1滴弱)
※辛さはお好みで調整

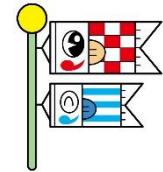
【作り方】



②野菜をゆで、冷やす
水がひ接著
しても、
①きゅうり
を入れる。



小手指小学校



食育だより

令和7年度5月号

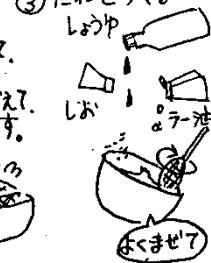
栄養教諭日記

Vol.2 「おいしく給食」 いまむら



ラー油のピリッとした辛さが
キバツによく合います。
からさは、あせみで！

274



④ あえて、完成！