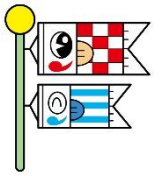


ごはんですわよ!

小手指小学校

食育だより

令和7年度5月号



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。

選手の元気の源



埼玉西武
ライオンズ 「若獅子カレー」

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!



(c) SEIBU Lions/TEZUKA PRODUCTIONS

食物アレルギー症状のある方へ

カレールー(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 ねりごまりんご濃縮果汁 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。

栄養教諭日記

作・画

Vol.2 「おいしい給食」

いまむら



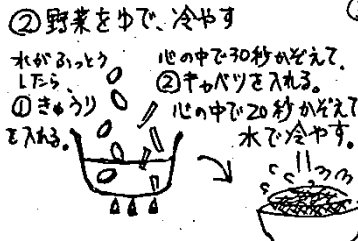
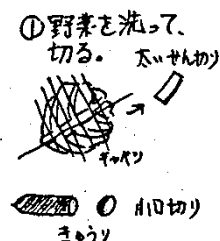
作ってみてね!

ピリツとキャベツ

【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】



ラー油のピリツとした辛さがキャベツによく合います。からさは、お好みで!

