



給食だより



新緑がまぶしく、風薫る心地よい季節となりました。新しい環境での緊張感がゆるみ、疲れとなって表れやすくなる時期です。ときには心や体をリラックスさせましょう。また、朝食・昼食・夕食の食事を規則正しくとると、生活によりリズムが生まれます。栄養のバランスにも気をつけて元気に過ごしましょう。

選手の元気の源

埼玉西武
ライオンズ

わかじし
「若獅子カレー」



LIONS FRIENDLY CITY

(c) SEIBU Lions



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。



～給食センターの紹介をします～

今回は給食の「おいしさのひみつ」を紹介します。



切裁機



たまねぎ手切り



カレールウ

普段は切裁機という大きな機械を使って野菜を切っていますが、包丁で手切りをする食材もあります。手切りをすることで、野菜や料理に合わせていねいに切ることができます。また、大きさもそろえることができるので火の通りも均一になり、料理がよりきれいに美味しく仕上がります。

また、カレーやシチューのルウも小麦粉とバター、油から手作りしています。みなさんに、安全で美味しい給食を食べてもらえるよう、心を込めて作っています。