



給食だより



新年度が始まって、1か月がたちました。子供たちも新たな環境に少しずつ慣れてきたことでしょう。しかし、疲れがたまってきた時期でもあります。ゴールデンウィークなどもあり生活リズムも乱れやすいので、気を付けましょう。元気に学校生活を送るためにも、早寝早起きをして、きちんと朝食をとり、生活リズムをととのえましょう。

選手の元気の源

今年のメッセージ動画は
どの選手かな？

埼玉西武
ライオンズ

わかじし
「若獅子カレー」



(c) SFIBU Lions

2024年のプロ野球が3月29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 ～

給食をつくるといってもいろいろな仕事があります。今回は「**サラダの調理**」について紹介します。



給食では、衛生的に調理を行うため、サラダの野菜はゆでて、加熱しています。



ゆであがった野菜は、ザルにあげ、真空冷却機という機械で、10℃以下に冷やします。水分も飛んでシャキシャキのサラダになります。

冷えた野菜に手作りドレッシングを混ぜ合わせて、できあがり！
残さず食べてね～

