

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年5月16日

今日の給食は、ポークカレーライス、牛乳、パワーアップサラダです。

野火止小学校のカレーは、ルウも手作りしています。今日も、朝早くからルウを手作りしました。また、玉ねぎは薄く切り、甘みが出るまでよく炒めました。このようなひと手間をかけることで、おいしい給食のカレーが出来上がります。

パワーアップサラダは、こんにゃく、ひじき、小松菜、にんじん、コーン、ごまを使用し、ビタミン類や食物繊維、鉄分など色々な栄養素がとれるサラダに仕上げました。小松菜は、新座市内の高橋農園さんより届けていただきました。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう。

ポークカレー



たまねぎをよく炒めます



じゃがいも 34 kgの皮むき

パワーアップサラダ



小麦粉と油でルウを作ります



ルウを入れ、仕上げます

