

5月給食だより

令和 5年 5月 8日
さいたま市立田島小学校



新緑がみずみずしく輝く、さわやかな季節となりました。2～6年生は新しい学年での生活に慣れてきて、給食も楽しそうに食べています。4月から初めての給食が始まった1年生は、担任の先生の指導のもと、給食当番を中心に配膳を頑張っています。日に日に盛り付け方も上手になり、今ではほとんど子どもたちだけで配膳ができるようになりました。



給食レシピ



「マカロニ入りカレー風味サラダ」

1年生も初日からモリモリ食べてくれたサラダです。カレーの風味がサラダの味にアクセントをつけてくれるので、おかわりして食べたくなる味です。

材料（4人分程度）

- ・キャベツ（千切り） …… 150g
- ・ハム（短冊切り） …… 2枚
- ・マカロニ …… 25g
- ・たまねぎ（みじん切り） …… 20g
- ・サラダ油 …… 大さじ1
- ・酢 …… 大さじ1
- ・砂糖 …… 小さじ1/2
- ・塩 …… 小さじ1/2
- ・こしょう …… 少々
- ・カレー粉 …… 少々

作り方

- ①キャベツは千切り、玉ねぎはみじん切り、ハムは短冊切りにする。
- ②ドレッシングの材料を耐熱容器に入れてレンジで加熱し、よく混ぜて、冷やしておく。
- ③マカロニを茹でる。
- ④キャベツも茹でて、水で冷やし、水気をしぼる。
- ⑤キャベツ、マカロニ、ハムをドレッシングで和えて出来上がり。

※調味料は目安の量なので、味見をしながら調整してください。