

## 西武ライオンズとのコラボ献立



- ・若獅子カレーのコロッケのせ  
(ごはん、カレールウ、ポテトコロッケ)
- ・牛乳
- ・選手も好きなブロッコリーのサラダ

令和3年5月1日から、春日部市は株式会社西武ライオンズと包括的連携協定を締結しています。そこで、春日部市では連携した活動の一つとして、学校給食で、ライオンズの選手が日頃食べているカレーを取り入れることにしました。

このカレーは、2種類のカレールウをミックスして作ります。

このカレーを実施するには、決まり事があります。

- ① 西武ライオンズのオリジナルカレールウのうまカリーとすごカリーの2種類をつくること。
- ② 具材は、玉葱とお肉のみにすること（玉葱のカットは、1個あたり2~3cm、可能な限りごろっとした感じで大きく切る。
- ③ カレーの中には、ウスターーソース、砂糖、ナツメグ、コンソメ、カレーパウダーは少し使っていいが、それ以外は使用してはいけない。

この条件を満たすように、おいしいカレーを作りました。

カレーの中に、じゃがいもが入りませんので、献立にポテトコロッケを組み合わせました。

また、西武ライオンズの選手は、野菜の王様【ブロッコリー】が好きだということを伺ったので、サラダは、ブロッコリーがメインの【選手も好きな】ブロッコリーのサラダにしました。