

給食だより

令和6年5月
都立大泉特別支援学校
校長 花田 妙子
栄養士 柴村 有紀

～大泉の学校給食～ 本校の形態食

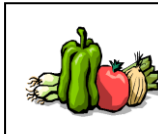
初めまして。今年度より大泉特別支援学校に配属となりました、栄養士の柴村 有紀（しばむら ゆき）です。よろしくお願いいたします。本校に着任して一ヶ月が経ちました。給食のラウンドでは、子供たちが味の感想を伝えてくれる回数が増えてきました。毎日、元気をもらっています。今回は、この一か月で感じた、魅力について御紹介します。

まず、給食室が子供たちの身近にあることです。朝、子供たちが登校する玄関のすぐ隣が給食室です。今年度、給食初日の朝、廊下いっぱいのだしの香りが広がっていたことに驚きました。味ももちろんですが、嗅覚で食材を感じる機会があることが素敵だなと感じました。登校してきて「あ、いい香り」今日の給食は何かなど考えるきっかけになっていたらうれしいです。

続いて朝のスクールバスお迎えを本校で初めて業務として始めました。給食時間の巡回でも子供たちとお話する機会はあるのですが、着任して一か月、私のことを子供たちに覚えてもらいたいな、という思いもあり、大切に取り組んでいます。

子供たちの姿を見ることが出来る機会、毎日楽しみにしています。

5月の学校給食



～今月の献立から～

今月の給食回数は全21回です。ごはん19回、パン1回、めん1回です。

- ☆5月 1日 抹茶クリーム和え。八十八夜です。本校では、抹茶を使用したデザートを実施します。
- ☆5月 8日 魚の照り焼きごまタルタル。盛り付けると和風の献立がフレンチ料理のように見えます。
- ☆5月14日 ムロアジののし焼。今回も三宅島近郊で漁獲されたムロアジを使用します。
- ☆5月15日 根菜のさっぱり煮。調味料に、お酢とラー油を使用します。
- ☆5月22日 真砂揚げ。豆腐を崩してみじん切りにした野菜と混ぜてあげます。みじん切りの野菜を砂に見立てて「真砂揚げ」です。

※大根が春大根から夏大根に切り替わる時期にさしかかります。夏大根は形態食として調整することがとても難しいため、毎日の状況を見ながら必要に応じて形態食のみ「かぶ」に変更することが多くなります。あらかじめ御了承ください。

～最近の学校給食～

- 1 先日、23区内のとある地域で、学校給食の人気献立がスーパーマーケットで総菜として商品化したと話題になりました。子供たちにとって、学校給食が卒業後も定番の味になっていると感じました。毎日の給食、御家庭でも話題にしていただければ、そして定番の味になっていくように、新献立の導入にも取り組んでいきたいと思えます。
- 2 今月をもって「シチュー・クリーム煮」といった献立を当分の間お休みいたします。気温が上がり始め夏に向かうためです。次回の登場は10月を予定しています。
- 3 暖冬の影響で冬春野菜が高騰しています。毎日価格調査を実施していますが、にんじんは2倍、春キャベツは1.5倍の高騰でした。痛いですね。