

給食だより

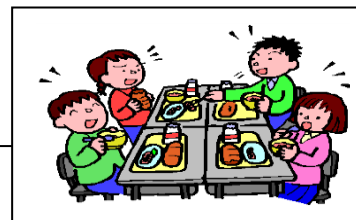
令和6年7月
都立大泉特別支援学校
校長 花田 妙子
栄養士 柴村 有紀

7月は夏の食材使用や七夕の行事食と盛りだくさんです。今年も本校で収穫された「びわ」を使用します。

～大泉の学校給食～ 楽しい学校給食、図書コラボ給食を通じて

先月、初の図書コラボ給食を実施しました。本校給食の基本方針の一つ「楽しく正しい食事」、何か新しい刺激により、さらに楽しさが増し、食への興味関心に繋がれば、そんな思いがあり、教員と相談して実施に至りました。今回は第一弾「そらまめくんのベッド」を題材に、「そらまめごはん」でした。①そらまめのおいしさ・香り ②実物のさや ③身近な絵本 を通して子供たちが食材に興味をもてるようにしました。実物のさやと絵本の紹介は当日各クラスに配布しました。そらまめの独特の味と香り、いつもよりごはんの進みが良かった子供の他、実物のさやに触れて感触に驚いていたり、子供たちはそれぞれのそらまめ体験の様子を見せてくれました。絵本は読んだことがある生徒もいたほか、当日の給食時間に教室で朗読していたクラスもありました。身近な絵本とコラボしたことで、子供たちに食材・給食・絵本と関連付けて覚えてもらえたら、また、御家庭でも話題のきっかけにしていだけたら嬉しいです。

7月の学校給食



～今月の献立から～

今月の給食回数は全14回です。ごはん12回、パン0回、めん2回です。暑さが厳しくなるので今月も食べやすいめん献立を2回としました。

- ☆7月 2日 豚みそ丼。今月の新献立です。ミートソースをベースに、味噌を使用して和風にしました。
- ☆7月 4日 牛乳ゼリー大泉びわソース。今年は豊作でした。あんずもたくさんなっていました。甘みがなかった、今年もびわソースに決定です。さらに今年は、びわにちなんだ図書コラボも実施します。
- ☆7月 5日 七夕献立です。ごはんとデザートを用意しました。
- ☆7月 8日 魚のレモン甘酢あんかけ。新献立です。甘酢あんかけはよく知られていますが、レモンを使用してさっぱりとした献立としました。
- ☆7月 9日 デザートココア揚げパン。ついに本校でも揚げパンの登場です。食べやすい大きさをデザートとして提供します。まぶした時に綺麗な仕上がりにするには、ココアとグラニュー糖の割合がポイントです。
- ☆7月 12日 枝豆春巻き。新献立です。旬の枝豆とチーズ、ベーコンと一緒に包みました。

※今月も、形態食のみ「大根」を「かぶ」に変更して使用します。あらかじめ御了承ください。

～最近の学校給食～

先月20日の試食会はたくさんの方々に御参加いただき、ありがとうございました。形態食も含めて給食を試食いただき、調理法などをお伝えしました。今回選んだツナ菜飯、実は形態食の青菜ソースは本校形態食の中でもおすすめのソースです。見た目と味のギャップを体験いただきました。給食だよりでの発信とはまた違う形で、五感を通して給食を知っていただける貴重な機会となりました。