

# 給食だより

令和6年9月  
都立大泉特別支援学校  
校長 花田 妙子  
栄養士 柴村 有紀

長い夏休みが終了し、9月の始まりです。今月からリクエスト給食がスタートします。今月は小学部1～3年生です。



## ～大泉の学校給食～ 4か月を振り返って

今回は、4～7月の給食時間中に感じた印象的な出来事を御紹介します。

- ① 6月の新献立であるシューマイの日はその作り方を聞いてくれた子供がいました。調理実習で色々な体験をしているため、授業と給食を関連させ考えてくれていました。
- ② 毎日の給食についてコメントを載せたおたよりを各クラスに配布していますが、どのクラスも毎日しっかり読んでくれます。その日の給食についておたよりで質問を投げかけると、給食時間中に尋ねてくれます。カレーの隠し味はなんだろう、という問いにはほとんどのクラスで答えを考えてくれました。
- ③ 大泉びわゼリーの日には、びわの木の写真付きプリントを配布し、びわの木がある場所を尋ねてみました。教室では教員と三択で考える子供や、指差して答えてくれた子供もいました。

給食時間をとても楽しんでくれる様子を感じるとともに、給食を題材にし、食について子供たちが興味を持つきっかけになっていることを感じる4か月でした。

## 9月の学校給食



～今月の献立から～

今月の給食回数は全18回です。ごはん16回、パン0回、めん2回です。9月もまだまだ暑いので今月も食べやすいめん献立を2回としました。

- ☆9月 3日 リクエスト給食、甘口カレーライスとプリン。カレーライスは「甘口」がリクエストでした。
  - ☆9月 6日 豆腐のチャンプルー。今月の新献立です。チャンプルーといえばゴーヤチャンプルーが有名ですが、今回はツナを使用しました。
  - ☆9月 11日 紅茶ゼリー。初登場デザートです。はちみつレモンとの二色ゼリーに仕上げました。
  - ☆9月 12日 「だしの効いた汁物」というリクエストがありました。通常の2倍の鰹節と昆布を使った、本校定番の沢煮わんとしました。
  - ☆9月 18日 鶏のからあげ、本校ではNo.1の人気献立です。今回もリクエストがありました。
  - ☆9月 24日 コーンをたくさん使った、図書コラボ献立です。夏の終わりにとうもろこしを題材にしてみました。コーンつくねは新献立です。
  - ☆9月 25日 中華風玉子焼き。新献立です。玉子焼きは厚めに大きく、食べ応えがあります。豆板醤を使用して中華風に仕上げます。
- ※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。10月からは通常の前定です。

～最近の学校給食～

先日、療育センターの給食を見学する機会がありました。設備、時間、人員など、学校給食とは異なる環境下の給食運営を学びました。教育・療育の視点から子供たちの給食について考え、「学校給食」としての役割をしっかりと果たしていかなければと改めて感じました。