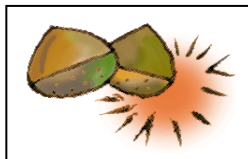


給食だより

令和6年10月
都立大泉特別支援学校
校長 花田 妙子
栄養士 渡會 勲

後期がスタートする10月です。そして食欲の秋です。秋の食材をたくさん使用する献立としました。



～大泉の学校給食～ Juicy or Not Juicy

ハンバーグ・メンチカツ…、肉汁たっぷりがおいしい、しかし給食では肉汁がない、なんで?となります。とても難しい問題です。肉汁とは脂がたっぷりということ、そしてその脂は動物性油脂、要は脂身です。現代の食事全般は至る食事で油脂と塩分が過多なのは統計上ははっきり表れています。その中で給食はどのような役割が求められるかを考えます。おいしいのは当たり前、おいしさだけを追求してしまうとそれは給食ではなくなります。本格的な料理は専門店にお譲りし、できる限り「本格的」と「給食」のバランスを考えることが必要になります。この「考え」がなくなると「ただの1食」となることでしょう。「給食」は子供たちの成長を預かっています、そしてその「給食」を預かっているのは栄養士、ここはグッとこらえて「給食…給食だから」と念じる日々です。しかし給食で肉汁たっぷりハンバーグを食べたいのも事実！リクエスト給食を実施している今こそ、子供たちからの要望があれば1回くらいは提供したいなあ、と考えると今回の給食だよりを作成しました。

10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18回、パン1回、めん2回です。10月は、9月に引き続き柿、そして恒例となった栗・さつまいもといった食材を多く使用しました。

- ☆10月 8日 天ぷらうどん。天ぷらは、さつまいもとまいたけです。
 - ☆10月11日 鶏肉のみそミルク煮。新献立です。みそと牛乳を合わせた料理に「飛鳥」と名付けすることもあります。今回はそのまま「みそミルク」としました。
 - ☆10月21～23日 毎年恒例の栗週間。今年はすこし少なく3回です。
 - ☆10月23日 ポテサラ春巻き。新献立です。
 - ☆10月24日 柿のヨーグルトムース。形態食・普通食すべて同じ内容です。年に1回の献立です。柿、ヨーグルト、はちみつ、レモンで作ります。
 - ☆10月31日 かぼちゃプリン。かぼちゃをたくさん使用して作るプリンです。調理員さんがなめらかになるまで一生懸命つぶします。
- ※今月から形態食の大根代替使用のかぶを取りやめる予定でしたが、高温障害により大根の質が悪く硬いため、引き続き形態食はかぶを使用します。

～最近の学校給食～

- 1 今年の酷暑は野菜や果物に大きなダメージを与えました。質が悪く高値の状態が今でも続いています。特に顕著なのが、キャベツ・大根・こまつな・ほうれんそうです。形態食に影響があるため、給食室で格闘する毎日です。
- 2 7月の土用丑の日前後、百貨店で販売されたうなぎ弁当による大規模食中毒が発生しました。原因は黄色ブドウ球菌（人の手の不衛生が原因）でした。この菌は私たちの身体に幅広く常在しています。基本を守れば防ぐことが容易な菌なので、給食ではないとはいえ事故発生は悔やまれるところです。
- 3 この数か月、令和のお米騒動がおこっています。様々な方から「給食は大丈夫？」と声をかけられます。とりあえず新米が出回る10月下旬までは問題ありません。新米価格の値段は…いわずもがな、致し方ありません。