

給食だより

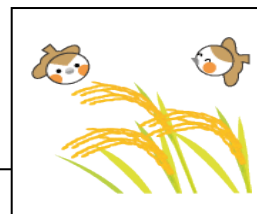
令和6年11月
都立大泉特別支援学校
校長 花田 妙子
栄養士 柴村 有紀

やっと秋の装いとなりました。今年も猛暑により野菜をはじめとした食材価格の高騰がみられましたが、少しずつ落ち着き始めました。

～大泉の学校給食～個性豊かなリクエスト給食

夏休み明けからリクエスト給食が始まりました。リクエストは献立名で提出されることが多いのですが、今回は少し変わったリクエストを御紹介します。今年度の小学部1年生からは「だしの効いた汁物」のリクエストがありました。小学部1年生も本校の給食を食べ始めて約半年、汁物が一番好きという児童もいるほど、本校の香りの良いだしの味を楽しんでくれています。そんな小学部1年生らしさを感じるリクエストです。通常のだしのとり方でも十分良い香りとお味の汁物ができますが、当日はかつおぶしと昆布を通常の2倍使用し、具材には干し椎茸を使用した定番の沢煮わんを作りました。いつもより濃厚なだしと干し椎茸の香りがいっぱいになり、調味料が少なくてもおいしくできました。給食のおいしさは味覚だけではなく、当日は給食を食べていない児童生徒も沢煮わんの香りを味わい、楽しんでくれました。個性豊かなリクエスト給食、学校全体で五感を味わうことができた1日でした。

11月の学校給食



～今月の献立から～

今月の給食回数は全20回です。ごはん18回、パン0回、めん1回です。11月は、10月に引き続きさつまいもをととても多く使用する予定です。そして大泉祭恒例の特別デザートです。

- ☆11月 5日 厚揚げのカレーグラタン。今月の新献立です。カレー粉で味付けした具材にホワイトソースを乗せて、オーブンで焼きます。
- ☆11月 7日 なめこ汁。なめこは独特の味ととろみの特徴ですが、形態食ではこのとろみを活用します。
- ☆11月12日 さつまいものごま団子。本校大人気デザートです。お味の季節なので、9月に続いての登場です。
- ☆11月15日 れんこんの混ぜごはん。今月の新献立です。形態食ではれんこんを肉の副材料として使用します。
- ☆11月20日 ツナチーズコロッケ、今月の新献立です。コロッケはパンクしないように気を付けて、ツナとチーズを一緒に揚げます。
- ☆11月22日 ベイクドチーズケーキ。大人気の大泉祭スペシャルデザートです。コツは、サワークリームを使用することです。

～最近の学校給食～

- 1 今月のリクエスト給食は中学部1、2年生が対象です。こちらも大変興味深いリクエストがありました。「練馬スパゲティ」、練馬大根をすりおろし、しょうゆで味付けします。練馬区では学校給食でも馴染み深い献立です。大根がおいしい季節に実施予定です。どんなリクエストが届くのか、私たち栄養士にとって子供たちとの関わりの中で楽しみの一つです。
- 2 先月の給食で本校の柿を使用しました。事前に食べてみたところとても甘い柿でしたので、柿のヨーグルトムースに使用しました。全形態ペーストにしてヨーグルトとはちみつと一緒に味わうデザートです。きれいなオレンジ色の柿ペーストが出来、味も見た目も良い出来上がりでした。7月のびわに続いて、地産地消の上をいく「校産校消」の取り組みです。