

給食だより

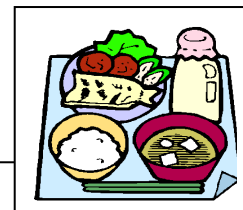
令和6年12月
都立大泉特別支援学校
校長 花田 妙子
栄養士 渡會 勲

～大泉の学校給食～ 「食べる」の定義

ここに一本の団扇があります。令和元年に開催された日本摂食嚥下リハビリテーション学会で配布されたものです。その団扇一面に大きく一言「食べる」と記載されています。「食べる」という言葉はとても難しい言葉です。誰を対象にお話をするかによって変わってきます。一般的には単純に、口から食べ物を入れて…といったお話をすることでしょう。しかし、この分野に関わる栄養士としては合格点にほど遠い内容です。都立特別支援学校では大きく「経口」「経鼻」「胃ろう」「腸ろう」が「食べる」となりますが、学校給食としては「経口と胃ろう」の2種類です。しかし、「空間や雰囲気、楽しさ、そして香り」も「食べる」として考える必要性を常々感じます。給食時間に限って言えば、給食は食べていないけれども同じ空間の中で「自分の食事を食べる」「みんな一緒に楽しい」「給食の香りもいただいている」と考えることができます。違った視点から見ると「食べる」という言葉にとっても重みを感じませんか？何気ない毎日の活動の中で食事は基本となります。

食事を「食べる」ことによって単に体の源になるだけでなく、子供たちの情緒面の発達・醸成に寄与していることを考えると深い意義を感じてしまいました。

12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15回、パン1回、めん2回です。12月は、リクエスト給食のオンパレードです。そして最終日は、大泉名物本格ガトーショコラを焼きます。板チョコレート80枚使用予定です。
- ☆12月 3日 山形いも煮。山形県の中でも豚肉みそ味タイプです。
 - ☆12月12日 この日の献立はすべて新献立で構成しました。
 - ☆12月18日 グローバルゲートウェイ給食。南フランスの料理を組み合わせた献立としました。
 - ☆12月19日 グローバルゲートウェイ給食第二弾。南フランスの料理に少し和の味を取り入れました。
 - ☆12月20日 冬至献立。リクエスト給食を決めるとき、冬至について調べ学習をしたと聞いたので、「かぼちゃ」をおかずとデザートすべてに使用した「かぼちゃづくし」献立としました。
 - ☆12月25日 本格ガトーショコラ。毎年恒例のデザートです。本格的に焼き上げます。チョコレート・卵・生クリーム・砂糖・ほんの少しの小麦粉でつくりま。
- ☆甘いもの、というリクエストがあったので、いつもとは異なるデザート構成とジョアを2回としました。

～最近の学校給食～

- ①この時期になると、次年度飲用牛乳予定使用本数調査が行われます。本校はビン装の牛乳ですが、地域によっては、紙装ストロータイプ、紙装直接飲用タイプとなります。実はこの容器の装いと飲用タイプによって牛乳を飲んだときの味が変わります。御家庭でもお試してください。
- ②まもなく東京都の新しい都立学校給食栄養摂取基準（標準）が発表になります。数年前御家庭に食事調査をお願いした内容の解析が終了し、遅れに遅れてですが発表間近となりました。この基準は本格的な統計解析を行った全国初の基準でもあり注目的になっています。本校では大役を任せられ、現在、この基準から都立学校全校が参考指標とする食品構成を作成しています。