

給食だより

令和7年1月
都立大泉特別支援学校
校長 花田 妙子
栄養士 柴村 有紀

あけましておめでとうございます

本年も「大泉特別支援学校の給食」をよろしく願いいたします。

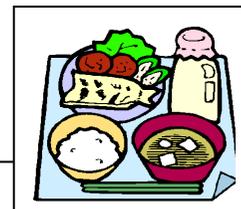
今月はお正月料理や餅を使用した献立も登場します。



～大泉の学校給食～ 私たち栄養士だからできること

時代の変化とともにAIなどの技術革新が著しい中で、機械ではなく私たち栄養士だからこそできることはなんだろうとふと考えました。本校に着任して9ヶ月。たった9ヶ月ですがされど9ヶ月。子供たち一人一人の好き嫌いや使用している食具、食べるペースを知り子供たちに向き合っている毎日です。見ていると子供たちの少しの変化にも気付くことが増え成長を感じます。直接人と人が接しているからこそ得られる気付きです。なんでも自動化できる技術があつたとしても、これは私たち栄養士だからこそその強みなのではないか。実際、喜怒哀楽や味の感想、調理法への興味関心など言葉や表情で子供たちが伝えてくれることが増えました。栄養士として日々の積み重ねが大切だと感じます。子供たちに接する時間をこれからも大切にしていきたいと思います。毎日子供たちを見ている栄養士です。何かありましたらお声掛けください。

1月の学校給食



～今月の献立から～

今月の給食回数は全16回です。ごはん14回、パン1回、めん1回です。リクエスト学年は小学部6年生です。

- ☆1月9日 お正月献立です。お赤飯を炊き、本校定番の沢煮わんとしました。
- ☆1月14日 玉子チャーハン、今月の新献立です。スープ炊きのごはんで作ります。
- ☆1月15日 雑煮風汁。硬くなりやすい餅ですが、汁のとろみとして使用します。
- ☆1月16日 塩野菜ラーメン。6月に新献立として実施しました。調味料を使用することでスープの色が変わってしまうことのないよう、鶏肉でしっかりととるスープの味が重要になります。実は教職員からも人気の献立です。
- ☆1月22日 ひじきとツナのまぜごはん。今月の新献立です。ひじきを使用したまぜごはんは多く登場しますが、今回はツナと合わせました。形態食はひじきツナソースにさせていただきます。
- ☆1月23日 コロッケ。リクエスト給食です。シンプルなじゃがいものコロッケにしました。パンクに注意して作ります。
- ☆1月27日 野菜つくね、今月の新献立です。れんこん、コーン、シャキシャキ食感を楽しめるつくねをいくつか実施しましたが、今回はいろいろな野菜を楽しめるつくねです。
- ☆1月29日 かぼちゃのミートグラタン。今月の新献立です。ホクホクの蒸したかぼちゃとミートソースを具材にしました。

～最近の学校給食～

12月のグローバルゲートウェイ給食では、オリンピック・パラリンピックにちなみ、フランスをイメージした給食を実施しました。りんごの赤ワインコンポート、具沢山スープのガルビュールなど、初めて体験する献立を楽しんでくれました。世界の食文化に触れる取り組みです。