

給食だより

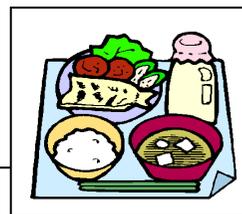
令和7年2月
都立大泉特別支援学校
校長 花田 妙子
栄養士 柴村 有紀

早いもので今年度の給食も残り2か月となりました。寒く乾燥する日が続いています。インフルエンザ、ノロウイルス等の感染防止対策を徹底し、引き続き適切な衛生管理のもと安全・安心な給食提供に努めます。

～大泉の学校給食～ 肢体不自由校の給食のねらい

今月は中学3年生のリクエスト「練馬大根を使った献立」より、練馬スパゲッティを実施します。授業で練馬大根を収穫したことがリクエスト給食につながりました。給食も教育活動の一環、授業と給食それぞれ関連させることで学びが深まります。給食時間でも話題として取り上げることで、この学びが子供たちにとって給食の楽しみにまで発展できればと思います。給食の楽しみをねらいとした取り組みでは、今年度は図書コラボ給食やグローバルゲートウェイ給食も実施しました。本校の給食目標に「しっかり食べる」とありますが、給食が楽しいものでなければ「食べたい」という意欲は生まれません。給食の楽しみに焦点を当てる理由はここにあります。普通の食事を当たり前食べる、そのためにも学びから楽しさへつながる要素を取り入れています。もうすぐ年度末ですが、こうした取り組みを通じて肢体不自由校の学校給食の意義について改めて考えた一年でした。

2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。今月は節分献立として昨年登場した鬼の金棒やチョコの日献立があります。リクエスト給食は中学3年生です。新献立も多く登場します。
- ☆2月3日 節分献立です。大豆を使った豆ごはん、鬼の金棒と名付けた献立です。
 - ☆2月10日 ようかん抹茶ホイップ添え。新デザートです。ようかんのリクエストでした。抹茶ホイップと一緒にいただきます。
 - ☆2月13日 練馬スパゲッティ。今月の新献立かつリクエスト給食です。練馬区の学校給食ではお馴染みの献立、たくさんの大根を使用して作ります。
 - ☆2月17日 魚のマーマレード焼き。今月の新献立です。マーマレードとしょうゆのたれに魚を漬け込み焼きます。
 - ☆2月18日 ジンジャーピラフ。今月の新献立です。しょうがをたっぷり使用した香りのよいピラフです。
 - ☆2月19日 紅茶フルーツポンチ。新デザートです。苦みを出さずおいしい紅茶を入れる加減が意外と難しいですが、丁寧に作ります。今回はフルーツポンチに紅茶ゼリーを入れます。
 - ☆2月20日 れんこんのつくね。リクエスト給食です。11月の新献立として実施しました。シャキシャキの食感を楽しめます。
 - ☆2月25日 キムタクチャーハン。今月の新献立かつリクエスト給食です。学校給食発祥のキムチとたくあんチャーハンです。

～最近の学校給食～

形態食で使用する野菜の硬さは日々異なり、毎日のチェックは欠かせません。寒い冬の季節になり、大根が軟らかくおいしい時期になりました。夏場の太根は繊維が多く硬いため形態食に使用することは難しいですが、冬のおいしい大根は普通食のもやしの代替として使用することも多いです。毎日の形態食チェックの時間も野菜の旬を感じる時間です。