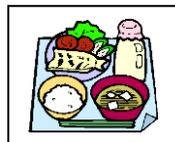


大泉の学校給食

令和7年4月
都立大泉特別支援学校
校長 中島雄佑
栄養士 柴村有紀

御入学・御進級おめでとうございます。

新年度の大泉特別支援学校がスタートしました。新入生を迎え、そして進級した子供たちを迎え、とても気の引き締まる思いです。子供たちの成長に寄与する充実した学校給食を実施していきますので、1年間よろしく願いいたします。



大泉の学校給食では、本校の学校給食にちなんだ内容を栄養士目線で御紹介していきます。

「楽しい大泉の給食」

大泉の子供たちは、給食や食べることを楽しんでいる様子が印象的です。教室のラウンドでは全員に声掛けをしています。子供たちは自ら食べるところを見せてくれるほか、調理実習での取り組みを話してくれることもあります。毎日子供たちを見ていると、食具の使い方が上手になった様子など成長も感じます。年間約190回の給食時間、今年度も子供たちとの時間を大切に、そして子供たちにとっても楽しい給食になるよう心掛けていきます。

栄養士の紹介

今年度、柴村有紀（しばむら ゆき）

丹 渚月（たん なつき）の2名が担当させていただきます。

本校の学校給食



～学校給食概要～

- 給食の方式 食缶方式（教室で配膳・下膳をおこないます。）
- 給食の形態 完全給食（主食・おかず・牛乳→学校給食法より）
- 給食の内容 基本的な献立形態は以下のとおりです。
日本の伝統的な献立形式一汁三菜を基本にします。
① 主食・汁物・主菜・副菜・副副菜・牛乳
② 主食・汁物・主菜・副菜・デザート・牛乳
③ ①②の変則版
- 食形態 ①普通食 ②後期食 ③中期食 ④初期食 ⑤特別食（除去・代替）
計5形態の食形態を実施します。

～献立方針～

一番大切にしていることは、「楽しい会食」になることです。おいしいことはもちろんですが、食事は楽しいものです。献立方針は以下のとおりです。

- 主食の9割は米飯で実施します。汁物は具たくさんです。
- 冷凍加工食品（冷凍コロッケ等）は一切使用しません。
- デザートは工夫しながら、料理の一品、楽しみのエッセンスと考えてたくさん取り入れます。果物は、色々楽しめるように「フルーツ和え」として数種類組み合わせることが多くなります。
- 野菜は、同種校の学校給食より多く摂るように努めます。
- いも、トマト（学校給食で生食できる貴重な食材のため）はたくさん使用します。本当にたくさん使用します。
- 和え物・汁物は、使用食材を変えながら1か月に同じ献立名で複数回登場します。主菜は、2か月連続して同じ献立を組み入れません。和え物・汁物は常食惣菜と考えているため、あえて同じ献立名で複数回組み入れます（おかつ和え・ごま和え・みそ汁等）。基本惣菜を自然と選択することを期待し、食べ慣れることを考えて実施します。
- 御家庭と連携することを念頭に、着飾った手の込んだ料理は避け、御家庭でも手軽にできる献立を心掛けます。
- 脂身の多い肉は使用しません。特に背脂のついたお肉は使いません。
- 形態食のコンセプトは、「手軽にできる形態食」です。学校給食だからできる、腕のある調理員だからできる、ではなく、御家庭における食事、卒業後の食事を考えた形態食をめざします。