

給食だより

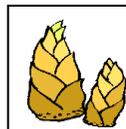
令和7年5月
都立大泉特別支援学校
校長 中島 雄佑
栄養士 柴村 有紀

新年度がスタートして1か月、寒さも和らぎ過ごしやすいい日が増えてきました。

～大泉の学校給食～ 本校定番になった沢煮わん

先月の新小学1年生初めての給食の日、献立は沢煮わんでした。鯉節と昆布のだしが香る具だくさんの汁物です。いただきますの前に教員が献立を読み上げたとき、「沢煮わん、これは大泉ならではの献立です。」と紹介していました。本校では多い時に1か月で2回ほど、献立に沢煮わんが登場します。それ以外にも、和え物やみそ汁など、使用する食材を変えながら、1か月に何回か繰り返し登場する献立があります。もちろん、いろいろなバリエーションで給食でしか食べる機会がない献立も楽しみの一つですが、給食を通じて身に付けたことを卒業後につなげてほしいとの思いも強くあります。「いろいろな献立を普通に食べられるようになる」ことを大きな目標として、このようにあえて1か月で複数回同じ献立を取り入れることも行っております。毎日子供たちを見ていると、一日一日の積み重ねの大切さを感じます。1年後にはできるようになったことが増えている、継続して見ていると感じる成長です。学校生活の中で、食べる力を伸ばしてほしい。卒業後を見据え、そういった思いを込めて献立を考えています。

5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2回です。

- ☆5月 1日 抹茶クリーム和え。八十八夜です。本校では、抹茶を使用したデザートを実施します。
- ☆5月14日 じゃがいも入り玉子焼き。今月の新献立です。ケチャップソースをかけていただきます。
- ☆5月15日 あじ入りきのこつくね。今月の新献立です。れんこんやコーンなど、いろいろな野菜を入れて食感を楽しめるつくねを多数実施していますが、今回はエリンギとしいたけを使用します。
- ☆5月16日 きなこ牛乳寒天。新和風デザートです。牛乳寒天にきなこを溶かしてほんのり甘いデザートにしました。
- ☆5月21日 牛乳ゼリーずんだソース。実はずんだを使用した献立を初めて経験する児童生徒も多く、昨年度、好評だったデザートです。
- ☆5月29日 魚の和風トマト包み焼き。今月の新献立です。トマトとみその味付けはよく合います。魚のソースでいただきます。

※大根が春大根から夏大根に切り替わる時期にさしかかります。夏大根は形態食として調整することがとても難しいため、毎日の状況を見ながら必要に応じて形態食のみ「かぶ」に変更することが多くなります。あらかじめ御了承ください。

～最近の学校給食～

- 4月末からスーパーマーケットでもすいかやメロンが出始めました。本校はお楽しみの要素としてデザートを提供が多いですが、フルーツ和えでは季節ごとの旬の食材の変化を楽しむことができます。
- 今月をもって「シチュー・クリーム煮」といった献立を当分の間お休みいたします。気温が上がり始め夏に向かうためです。次回の登場は10月を予定しています。