

# 給食だより

令和 7 年 6 月  
都立大泉特別支援学校  
校長 中島 雄佑  
栄養士 丹 渚月

高温多湿期の始まりです。あつてはならないことですが、東京都の学校でも4月に食中毒事故が発生してしまいました。食中毒を発生させないことを含め、安全第一の学校給食を合言葉に、気を引き締めた調理業務を心がけていきます。

## ～大泉の学校給食～

みなさんこんにちは。今年度から、大泉特別支援学校に配属となりました、栄養士の 丹 渚月（たん なつき）です。よろしくお願いいたします。

着任して2か月が過ぎようとしています、子供たちが給食の感想や好きなメニュー、リクエストなどを伝えてくれる回数が増えてきて、楽しい時間を過ごさせていただいています。本校は、給食に興味・関心をもってくれている子供たちが多い印象ですが、特にデザートを心待ちにしているという声をたくさん聞きます。甘いものが苦手なデザートだけは食べきれないという児童・生徒をこれまで多く見てきた私にとって、初めての経験で驚きました。これまでの栄養士さんが皆さんの希望をよくわかっていて、週に3回はデザートが登場する本校ですので、子供たちの嬉しそうな笑顔をたくさん見ることができています。

給食時の巡回では、一人ひとりとたくさん話をするを常に心がけたいと、思っています。様々な話を子供たちとできることを、とても楽しみにしています。

## 6月の学校給食



### ～今月の献立から～

今月の給食回数は全21回です。ごはん19回、パン1回、めん1回です。

☆6月6日 グリーンピラフ、今月の新献立です。小松菜と枝豆、鶏ひき肉を入れた、バター香るピラフです。

☆6月16日 鶏肉のごまみそ焼き。今月の新献立です。ご飯によく合う主菜です。肉の上にのせているごまみそが絶品です。個人的に、とてもおすすめです。お楽しみに。

☆6月19日 深川ごはん、久しぶりの登場です。東京都の郷土料理として代表的な献立です。旬のあさりを使用しています。

☆6月20日 高野豆腐のそぼろ丼、今月の新献立です。高野豆腐とは、凍り豆腐ともいわれ、名前の通り豆腐を凍らせたものです。

☆6月26日 豚肉の生姜炒め、えのき和え。今月の新献立です。生姜の香りで食欲がそそる主菜と、だしやかつお節でさっぱりとした風味のえのき和えはとてもよく合います。

※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～

1 6月、紫陽花ゼリーの季節になりました。ジュースを2種類使用したりと色々な作り方がありますが、本校では白い牛乳ゼリーの上にぶどうゼリーを乗せて、紫色が鮮やかに見えます。季節を感じられるデザートですね。

2 毎月19日は食育の日です。今年度から、日本の郷土料理をできるだけ献立に組み込もうと思っています。6月は、東京都の郷土料理です。おすすめの郷土料理や都道府県がありましたら、是非栄養士までリクエストしてください。