

給食だより

令和7年9月
都立大泉特別支援学校
校長 中島 雄佑
栄養士 柴村 有紀

長い夏休みが終了し、9月の始まりです。今月からリクエスト給食がスタートします。今月は小学部1～3年生です。



～大泉の学校給食～ 新献立ができるまで

お楽しみ要素である毎月の新献立。給食のねらいがたくさん詰まっています。まずは、卒業後を見据えていろいろな食事をとることができるようになること。これは、大泉の給食の根幹たるねらいでもあります。新献立を考える際にも、「給食で出たけど、普段の食卓には並ばないよね」というものよりは、卒業後も普通に食べる機会がありそうな献立の中から、まだ大泉では実施できていないものを取り入れるようにしています。加えて、旬の食材を取り入れることもポイントです。その季節ならではのおいしい食材を経験してほしい、さらには食べた経験が、将来的に自身で食材を選択するきっかけにつながってほしい。そう考えています。最後に忘れてはいけないポイントは、当たり前のように、「おいしさ」です。新献立が定番献立になるよう、子供たちからの感想もきちんと確認し、振り返りをして今後に活かします。このようにたくさんのねらいが詰まった新献立が、子供たちにとって様々な献立に出会う機会となり、さらには子供たちの笑顔につながるよう、これからも努めてまいります。

9月の学校給食



～今月の献立から～

今月の給食回数は全19回です。ごはん17回、パン0回、めん2回です。

新献立をいくつか取り入れています。そのうち一つはリクエスト給食です。

- ☆9月 3日 鶏肉と夏野菜のマリネ。定番献立のマリネに夏野菜を使用しました。
 - ☆9月 8日 たこ焼き風ポテト。リクエストがありましたので、新献立として実施します。ツナとチーズの入ったマッシュポテトを揚げて、ソースをかけていただきます。お楽しみ要素として取り入れました。
 - ☆9月 9日 カルピスリンゴホイップ。新デザートです。カルピス味のホイップクリームとリンゴ缶を和えました。夏においしいデザートです。
 - ☆9月 16日 さつまいもとチーズの玉子焼き、今月の新献立です。さつまいもがおいしい旬の季節、チーズと一緒に玉子焼きに入れて作ります。
 - ☆9月 17日 ハンバーグきこカレーソース、今月の新献立です。ハンバーグカレーのリクエストでした。ハンバーグソースはいろいろな種類がありますが、少し変わったカレーソースにしました。
 - ☆9月 24日 トマトゼリーカクテル。新デザートです。トマトをゼリーにして、さっぱりとデザートでいただきます。
- ※今月も、形態食のみ「大根」を「かぶ」に変更して使用します。あらかじめ御了承ください。10月からは通常の前定です。

～最近の学校給食～

先日、全国学校給食研究協議大会に出席してきました。分科会では、全国の特別支援学校の栄養士が集まり、各校の取り組みを共有しました。特に摂食指導については、栄養士のほか教員、歯科医師など多様な職種による連携が不可欠であることを痛感するとともに、摂食機能の向上に寄与する形態食を担う責任について、あらためて考える機会となりました。