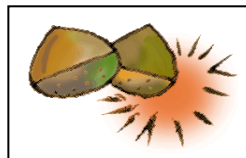


給食だより

令和7年10月
都立大泉特別支援学校
校長 中島 雄佑
栄養士 柴村 有紀

暑さも和らぎ、過ごしやすくなりました。そして食欲の秋です。秋の食材をたくさん使用する献立としました。

～大泉の学校給食～ 基本である、おいしい給食



毎日の給食巡回の時間、子供たちとの大切な時間です。日々成長している子供たちの様子を見る以外にも、栄養士として大切なことがあります。それは、「その日の給食が子供たちからどう評価されたか」です。本校の学校給食実施計画に示している「自分の食形態に合った食べる機能を促す給食」であるためには、子供たちにとって「おいしくて食べたくなる給食」でなければなりません。献立の構成や味付けなど、「これでよし」とした栄養士の判断が、子供たちの「おいしい」につながったのか、ここをしっかりと見ることを大切にしています。感想を尋ねるだけでなく、子供たちのその日の体調も考慮しつつ、食べ具合も確認します。食べたいものを教員に伝える様子、「見て！」と食べているところを栄養士にアピールする姿など、子供たちから自然と出てくる表情も、見逃してはいけないポイントです。食べる機能の向上に寄与しなければならない給食だからこそ、「おいしくて食べたくなる給食」を子供たちに毎日届けられるよう、こうした日々の積み重ねを大切にしています。

10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18回、パン1回、めん2回です。
今月は小学部4・5年生のリクエスト給食です。

- ☆10月 7日 秋野菜のカレーライス。学校給食で人気のカレーライスですが、今回はさつまいもなど季節のおいしい野菜で作ります。
- ☆10月 9日 かぼちゃのラタトゥイユ。お馴染みのラタトゥイユにかぼちゃを入れた、少し変わった献立です。
- ☆10月 9日 きなこ豆乳寒天。新デザートです。5月に実施した「きなこ牛乳寒天」、今回は豆乳にきなこを溶かして冷やし固めます。
- ☆10月10日 フルーツようかん。「あんこゼリー」というリクエストでした。
- ☆10月14日 鮭の三食丼。今月の新献立です。
- ☆10月15日 クリームパン。リクエスト給食です。本校の手作りカスタードクリームをパンにはさんでいただきます。
- ☆10月27日 チーズゆかり和え。酸味が苦手な子供たちも多いですが、チーズと一緒に和えて食べやすくしました。
- ☆10月31日 かぼちゃプリン。かぼちゃをたくさん使用して作るプリンです。調理員さんがなめらかになるまで一生懸命つぶします。

※今月から形態食の大根代替使用のかぶを取りやめる予定でしたが、夏の酷暑の影響で大根が硬く形態食に不向きな状態が続いているため、引き続き形態食では代替としてかぶや冬瓜を使用します。

～最近の学校給食～

夏休み明けの給食でも、猛暑の影響が多く見られました。特に小松菜、トマトなどの食材価格高騰のほか、形態食で大根代替使用のかぶも、繊維が多く口に残ることが多かったです。これを踏まえ、9月下旬はかぶの代わりに冬瓜を使用する試みを行いました。形態食の仕上がりもよくでき、形態食の提供方法として新たな選択肢が増える良い結果となりました。