

# 給食だより

令和7年12月  
都立大泉特別支援学校  
校長 中島 雄佑  
栄養士 丹 渚月

今月は、高等部1、2年生のリクエストをたくさん取り入れました。  
揚げパンや焼きそばなど、主食のバリエーションが様々です。

## ～大泉の学校給食～本校のリクエスト給食

9月より、給食の献立に各学年のリクエストを取り入れています。今月は、  
高等部1、2年生のリクエストで、来月以降は卒業学年のリクエストとなります。  
学校によってさまざまな傾向がありますが、今回は、大泉のリクエスト傾向に  
ついてご紹介しようと思います。学校給食の定番のリクエストといえば、「鶏肉の唐  
揚げ」「カレーライス」が多く挙げられますが、今年度、本校では「クリームパン」  
「フライドポテト」「プリン」がととても多かったです。給食では、登場頻度が少なく、  
比較的珍しいメニューがリクエストされているように感じました。既に実施した  
メニューもありますが、リクエストされた学年に行くと、夢中で食べていたり、  
「おいしい」「また出してほしい」と声をかけたりしてくれました。子供たちの反応  
を見てとても嬉しい気持ちになり、リクエストにできるだけ応えたいと、さらに  
意気込むきっかけとなりました。学年ごとにリクエストをとっていますが、これが  
食べたい！というものがあれば、日々のラウンド中に是非教えてくださいね。

## 12月の学校給食

### ～今月の献立から～

- 今月の給食回数は全18回です。ごはん15回、パン1回、めん2回です。
- ☆12月5日 ソース焼きそば、今月の新献立です。リクエストが多かった献立でもあります。一度蒸した麺を釜に戻して、味付けをしながら炒めます。
  - ☆12月9日 きなこ揚げパン、今回は主食での登場です。学校給食では定番の甘い揚げパンです。
  - ☆12月11日 アジフライ、今月の新献立です。
  - ☆12月16日 タンドリーチキン、今月の新献立です。カレー粉とヨーグルトで下味をつけた、ごはんによく合う主菜です。
  - ☆12月19日 今月の郷土料理は「山梨県」の「ほうとう」と「せいだのたまじ」です。「ほうとう」は、小麦粉を練り、平らに切った麺をみそ仕立ての汁で煮込んだものです。「せいだのたまじ」とは何でしょうか？ 当日まで考えてみてくださいね。
  - ☆12月22日 冬至献立です。冬至は、日が出ている時間が年で1番短い日のことです。冬至には「冬至かぼちゃ」をよく食べますが、給食ではデザートに「かぼちゃようかん」を入れてみました。
  - ☆12月25日 冬季休業前最後の給食は、毎年恒例の本格ガトーショコラです。リクエストもたくさんありました。お楽しみに。

### ～最近の学校給食～

- 1 全国的に食中毒の事故発生が多くなる時期にさしかかってきました。飲食店や惣菜店だけでなく、学校給食の食中毒事故も最近ニュースで取り上げられることが増えたように感じます。ノロウイルスや腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、セレウス菌、ヒスタミン等、食中毒の原因物質は多岐に渡ります。栄養士、調理員ともに自身の体調管理と給食室内での衛生管理を引き続き徹底し、安全な給食提供を継続していきます。