

給食だより

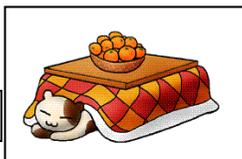
令和8年1月
都立大泉特別支援学校
校長 中島 雄佑
栄養士 柴村 有紀

あけましておめでとうございます

本年も「大泉特別支援学校の給食」をよろしく願いいたします。

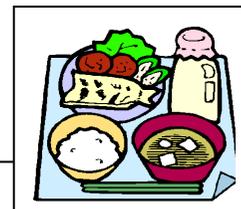
今月はお正月料理や餅を使用した献立も登場します。

～大泉の学校給食～ 新たな発想、それは毎日の一コマからも…



10月の新デザート、きなこ豆乳寒天。実は給食室での栄養士と調理員との会話から生まれました。始まりは、5月に新デザートとして実施したきなこ牛乳寒天。温めた牛乳にきなこを煮溶かして冷やし、固めて作りますが、「牛乳の代わりに豆乳で作ってもおいしいのではないか」という話題になり、夏季休業中の栄養士・調理員による自宅での試作を経て実施に至りました。給食室での何気ない会話をもとに誕生した、「リノベーション」的な献立です。こうした会話以外にも、毎日の給食室では、栄養士や調理員が食べたおいしい料理について、給食で実施するのだろうか、といった料理の話で溢れています。「おいしい食事を子供たちに届けたい」という気持ちは、給食室の職員一同に共通した強い思いです。現場でのコミュニケーションは、安全・安心な給食提供のためにも当然不可欠ですが、それだけでなく、給食の新たな展開にも必須なものであると、あらためて感じたシーンでした。

1月の学校給食



～今月の献立から～

今月の給食回数は全15回です。ごはん13回、パン1回、めん1回です。リクエスト学年は小学部6年生です。

- ☆1月9日 お正月献立です。お赤飯を炊き、本校定番の沢煮わんとしました。
- ☆1月13日 雑煮風汁。硬くなりやすく給食では使用しづらい餅ですが、しっかりと煮溶かし、汁のとろみとして使用します。
- ☆1月14日 かぼちゃのミルク煮。今月の新献立です。かぼちゃの煮物ですが、牛乳、バター、砂糖で少し甘い味付けです。
- ☆1月19日 食育の日、今月の郷土料理は福岡県です。新献立でお届けします。冬に旬を迎える、福岡県で生産がさかんな果物といえば、皆さんは分かりますか。
- ☆1月20日 長芋の和風グラタン。ホワイトソースの代わりにすりおろした長芋をかけて焼くグラタンです。昨年度よりも長芋をたっぷり使用して作ります。
- ☆1月27日 厚揚げと大根の肉みそホイル焼き、4月の新献立です。大根がおいしい季節に再登場です。大根にたっぷり味を染みこませて作ります。
- ☆1月29日 りんごの黒糖煮。今月の新デザートです。黒砂糖の色がりんごに少し付きますが、ほんのりと甘いデザートです。

～最近の学校給食～

先月の給食試食会では、たくさんの方にお越しいただきました。ありがとうございました。1年に一度の試食会では、形態食を含め給食を実際に食べていただきながら、その場で皆様の質問に答える形でお届けしています。毎月給食だよりにて、栄養士の思いを発信する機会がありますが、和やかな雰囲気の中で皆様からも御意見、御感想をいただける機会にできたらと考えています。今年「給食室内での調理の様子を見てみたい」という御意見をいただきました。給食を知っていただく新たな取り組みにつなげていけたらと思います。