

給食だより

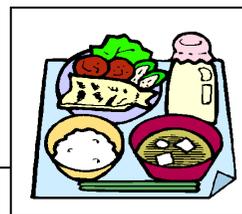
令和8年2月
都立大泉特別支援学校
校長 中島 雄佑
栄養士 柴村 有紀

早いもので今年度の給食も残り2か月となりました。引き続き適切な衛生管理のもと安全・安心な給食提供に努めます。

～大泉の学校給食～ 五感を使ったアプローチ

食事を味わう上で大切な要素といえば、おいしさに加えて、香りです。だしや果物など、良い香りの食材は給食ラウンド（巡回）でもよく話題にしています。先月、この香りを使った新しい取組を実施しました。本校廊下にある給食掲示板にて、その月の郷土料理にちなんだ掲示物を作成しています。先月は福岡県のあまおうについてクイズを出し、ヒントとしていちごの香りのサンプルを設置しました。今回のねらいは、子供たちが掲示物に興味をもち、実際に体験してもらうこと、当日の給食の導入につながることです。毎日通りすがりに香りを嗅いで楽しんでいたほか、給食当日には福岡県の御当地ハンカチを持ってきてくれた子供もいました。御家庭でも話題にしていただけのかな、と想像以上の反響に驚きました。実際に教材に触れて、香りを感じた経験から、「そういえばそんな体験をしたな、あれは果物の話で…」と結びつき、子供たちの学びや食への興味関心につながって欲しいという思いです。栄養士ができるアプローチとして、子供たちに響くものをこれからも追究していきます。

2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。
リクエスト給食は中学部3年生です。
- ☆2月 3日 節分献立です。今年度はいわしのかば焼き丼です。
 - ☆2月 6日 和風クリームソース。鶏肉のミルクみそ煮をアレンジした献立です。ごはんにかけていただくクリームソースは人気がありますが、みそ仕立ての和風で作ります。
 - ☆2月13日 バレンタイン献立で、濃厚チョコプリンです。定番の人気デザートです。板チョコレートをたっぷり使用します。
 - ☆2月17日 練馬スパゲッティ。形が特徴的な練馬大根、活動の中で練馬大根の収穫を体験した学年もあります。今年度2回目の登場です。
 - ☆2月19日 食育の日、今月は鹿児島県の郷土料理です。農業がさかんな鹿児島県、名産品をたくさん使った献立です。今月の食育の日に鹿児島県を設定した理由はもう一つ、鹿児島県は世界一大きな桜島大根が有名な都道府県でもあります。大泉の練馬大根とはまた違う特徴の大根、練馬スパゲッティと併せて知る機会になればと思います。
 - ☆2月26日 パンナコッタ風ゼリー。リクエスト兼、今月の新デザートです。パンナコッタとは、イタリアの牛乳と生クリームを使ったゼリーです。せっかくのリクエストのため、イタリア料理献立の日としました。

～最近の学校給食～

給食といえば飲用牛乳、本校は現在ビンでの提供ですが、来年度から紙パックへ移行します。近年、牛乳ビンの製造が減少傾向にあり、その姿を見ることができるようになる機会になるかもしれません。紙パックはすすいで開き、リサイクルします。ビンとはまた異なる処理になるため、12月に4日間お試し導入を行いました。時代の流れとともに変化する給食の風景です。