

# 給食だより

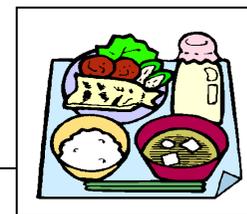
令和8年3月  
都立大泉特別支援学校  
校長 中島 雄佑  
栄養士 丹 渚月

今年度最後の給食だよりとなります。毎年度のことですが、給食の感想を子供たち一人一人に聞く予定です。御家庭でも「1年間の給食」を話題にしていただけると幸いです。

## ～大泉の学校給食～ 今年度の振り返り

今年度最後の給食だよりは恒例の振り返りです。今年度給食実施回数は、190回でした。その中で、毎月19日の食育の日を活用した郷土料理やさまざまな新献立、リクエストを取り入れてきました。新たな試みが多い1年でしたが、給食巡回中に子供たちの喜ぶ顔を見ることができ、とてもうれしい気持ちになりました。例年の傾向として、野菜好きな子供が多い大泉でしたが、今年度は肉が好きという子供たちも多かったように感じました。今日のお肉は何を使っていますか？と具体的な質問をしてくれた子もいました。1年を通じて、子供たちの食に関する興味・関心を引き出すきっかけづくりができたと感じています。来年度も安全・安心な給食提供を実施し、子供たちの「おいしい」の声をたくさん聞けるよう、努めてまいります。

## 3月の学校給食



### ～今月の献立から～

今月の給食回数は全12回です。ごはん10回、パン1回、めん1回です。今月は高等部3年のリクエスト給食です。

- ☆3月 2日 デザートの「清見オレンジ」は酸味が控えめで甘みが多いことが特徴です。果肉と果汁がたっぷりです。
- ☆3月 3日 ひな祭り献立です。ちらし寿司に揚げた穴子をいれてみました。ゼリーはひしもちをイメージした3色のデザートです。
- ☆3月 5日 きなこ揚げパン。高等部3年生のリクエストです。11月にに出しましたが、大人気でした。
- ☆3月 6日 リクエストのカレーライスです。今日は鶏肉のカレーにしてみました。
- ☆3月 10日 プリンアラモードです。手作りのプリンの上に生クリーム、黄桃とりんごをのせました。
- ☆3月 11日 リクエストのミートナポリタンです。大きい回転釜2釜でスパゲティと具材を一生懸命混ぜました。
- ☆3月 12日 和風抹茶パフェ。今年度もあんこがベースのパフェです。
- ☆3月 13日 今月の郷土料理は長野県です。高3のリクエストでキムタクごはんがありましたので、長野県に設定しました。キムタクごはんは長野県発祥の給食です。山賊焼きは焼きという名前ですが、鶏肉に片栗粉をまぶして揚げる料理です。
- ☆3月 16日 エビチキンマヨ。11月に久しぶりの登場でしたが、大人気でリクエストが多く挙げられました。
- ☆3月 17日 今年度の給食最終日は卒業お祝い献立として、お赤飯です。

### ～最近の学校給食～

今年度は、米をはじめとした食材の高騰が悩まされました。特に新米の時期の10～11月が大きく影響を受けました。今年ほどの急激な物価上昇ではありませんが、来年以降も続いていくといわれています。給食における物価高騰対策として、今年度は乾物を多く取り入れる取組を行いました。具体的には、高野豆腐や切り干し大根などです。値段もそうですが、栄養価についても不足しやすいミネラル等を効率よく摂取できます。来年度も様々な物価高騰対策を模索し、給食運営に取り組んでまいります。