

給食だより

令和8年5月
都立大泉特別支援学校
校長 古山 尚秀
栄養士 柴村 有紀

新年度がスタートして1か月、寒さも和らぎ少し暑い日も増えてきました。体調管理に気をつけて過ごしましょう。

～大泉の学校給食～ 旧校舎とともに歩んだ調理員の思い

仮設校舎移転を控えた大泉、今年度の給食では、旧校舎ならではの企画を実施したいと考えていました。今月よりスタートするのは「調理員さんの思い出献立」です。大泉の給食の歴史の中で、旧校舎とともに1つの区切りとなるのが、給食室のメンバーです。来年度の仮設移転に伴い、調理員12名の多くは入れ替えとなる可能性が高いです。中には15年以上大泉の給食に携わっている方もいます。子供たちにおいしい食事を届けたい、という共通の思いを持っている大泉の調理員。一人ひとりそれぞれ、給食に対して深い思い出があります。子供たちとのつながりはなかなか生まれにくい中でも、大泉の給食の歴史を紡いできた調理員の思いを、子供たちにもぜひ知って欲しい。そして、子供たちにとっても給食の作り手に思いを馳せる機会になればと考えています。今回、調理員全員にアンケートを実施しました。毎月、それぞれの思い出献立をコメント付きで紹介していきますので、大泉の給食、いつもとは少し違う視点で楽しんでいただければと思います。

5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。

- ☆5月 1日 抹茶クリーム和え。八十八夜献立です。抹茶を使用したデザートを実施します。
- ☆5月13日 セルフハンバーガー。本校では久しぶりの登場です。手作りのハンバーグ、今回はパンの日と合わせて、ハンバーガーにさせていただきます。パンと一緒に食べても、別々に食べてもおいしい、お好みで味わえる献立です。
- ☆5月22日 調理員さんの思い出献立。第1回目は「ひじきとチーズのサラダ」です。煮もののイメージが強かったひじき、サラダで使用するの意外だったとのこと、ドレッシングと和えておいしかった、というコメント付きでした。
- ☆5月26日 フルーツ和え。毎月、旬のフルーツを使用し、季節の移ろいを感じるデザートとして取り入れています。今月はメロンが登場です。
- ☆5月27日 郷土料理献立の日。昨年度から引き続き、実施します。今月は長崎県です。長崎県といえば、ちゃんぽん。給食で人気のラーメンをアレンジして登場です。

※大根が春大根から夏大根に切り替わる時期にさしかかります。夏大根は形態食として調整することがとても難しいため、毎日の状況を見ながら必要に応じて、形態食のみ別の野菜に変更することが多くなります。あらかじめ御了承ください。

～最近の学校給食～

- 1 食材価格の高騰が続いています。給食で使用頻度の高い、たまねぎやじゃがいもといった野菜が高値傾向です。旬の食材を活用するなど、工夫をしていきます。
- 2 今月をもって「シチュー・クリーム煮」といった献立を当分の間お休みいたします。気温が上がり始め夏に向かうためです。次回の登場は10月を予定しています。