

給食だより

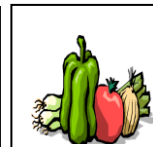
令和8年6月
都立大泉特別支援学校
校長 古山 尚秀
栄養士 柴村 有紀

高温多湿期の始まりです。食中毒を発生させないよう、安全第一の学校給食を合言葉に、気を引き締めた調理業務を心がけていきます。

～大泉の学校給食～ —3年目だからこそ喜びと初心を忘れずに—

新年度が始まり、あっという間に2か月が経過しました。今年度も朝のスクールバス登校のお迎えと給食時間の教室巡回で子供たちを見ていますが、栄養士にハイタッチしてくれる新入生も増え、大泉の給食に慣れてきた様子が感じられます。ところで、先日教員から、「この2年間、毎日子供たちが食べている様子を見ていて、成長を感じることはあるか？」尋ねられました。食具を使い、一口量を適切に取ることができるようになった。食べ物の取り込みが上手になった。ぱっと思い浮かぶだけでも、たくさんの子供たちの成長した姿がありました。たった1年間だけでも、子供たちの成長は著しいと感じます。大泉の子供たちと過ごして3年目、数年間にわたり同じ学校に着任できることの喜びを改めて感じた一幕でした。そして、こういった毎日の積み重ねの中で、子供たちが食べる機能を向上させていく姿をあらためて思い返し、給食が重要な教材としての役割を持っているという責任も感じています。子供たちの成長に触れる日々を楽しみに、その成長に寄与する給食提供を行っていきます。

6月の学校給食



～今月の献立から～

今月の給食回数は全22回です。ごはん19回、パン1回、めん2回です。

- ☆6月9日 調理員さんの思い出献立、今月は「ガパオ風ライス」です。昨年度登場して反響のあったタイ料理の献立、自宅でも作りたいと思うほどおいしかったとのことでした。今回は同じくタイ料理風の献立で合わせていただきます。
- ☆6月23日 ソース焼きそば。焼きそばといえばソース味が好きという子供たちも多く、昨年度好評だった献立です。デザートはカルピスゼリーでさっぱりと食べやすい組み合わせにしました。
- ☆6月25日 郷土料理献立の日、今月は長野県です。昨年度、一度実施した長野県ですが、改めて別の献立で実施します。長野県で生産量日本一である、この時期に旬を迎えるフルーツがあります。実は大泉でも見ることができるフルーツ、給食掲示板でも取り上げたいと思います。
- ☆6月30日 豆乳きなこ。昨年度に初登場したデザートです。思い出献立には挙がりませんでしたが、実は調理員の中でも人気の高いデザートです。

※先月に引き続き、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～

6月、あじさいゼリーの季節になりました。学校給食では、ジュースを2種類使用するなど様々な作り方がありますが、本校では白い牛乳ゼリーの上にサイコロ状にしたぶどうゼリーを乗せて、あじさいの花を表現して作ります。牛乳ゼリーの白色に紫色のぶどうゼリーが鮮やかに映えます。実はあじさいゼリーをきっかけに、校内のあじさいの花を観察する子供たちもいます。季節を感じるデザートです。