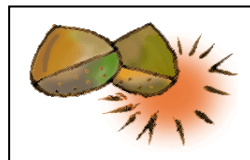


給食だより

令和8年10月
都立大泉特別支援学校
校長 古山 尚秀
栄養士 柴村 有紀

過ごしやすい日が多くなりました。食欲の秋、秋の味覚がたくさん登場します。



～大泉の学校給食～ 思い出献立、何年経っても

「大泉では久しぶりの登場です。」給食だよりで献立を紹介する際、今年度はこの言葉が増えたことにお気づきでしたか？ 仮設校舎への移転を控え始まった「調理員さんの思い出献立」ですが、この企画を機に、「あんな献立も美味しかったね。」という会話が給食室では増えました。そこからヒントを得て、当時から携わっている調理員の話をもとに、数年ぶりとなる献立を複数取り入れています。なかでも5月のセルフハンバーガー、9月のきんぴらサンド、そして今月の焼きさば寿司は、10年ぶりの登場です。大泉で何年も過ごしている子供たちにとっては懐かしく、まだ大泉に来て数年の子供たちにとっては新鮮なのではないか。「思い出献立」から始まった企画が、予想もしなかった展開を見せ、結果そんな思いがこもった新たな試みになったと感じています。給食のラウンド時に印象的だったのが、5月のセルフハンバーガーです。ハンバーガーを頬張る瞬間がとても楽しかったようで、「こんな献立もいい！」という声が聞こえてきました。調理員にとっての「思い出献立」、それは時代に関係なく、子供たちからも愛される献立なのかもしれない、そう気づかされた出来事でした。

10月の学校給食



～今月の献立から～

今月の給食回数は全20回です。ごはん17回、パン1回、めん2回です。今月は小学部4・5年生のリクエスト給食です。

- ☆10月9日 プリンアラモード。小学部4・5年生のリクエスト給食です。学年を問わず、毎年必ずリクエスト給食に挙がるデザートです。不動の人気献立、リクエストを見るたびに微笑ましくなります。
- ☆10月13日 ソース焼きそば。小学部5年生のリクエスト給食です。しっかりと味のイメージが強いソース、給食で大量の食材と和えるとぼんやりとした薄味になりやすいです。ひと手間かかりますが、麺と具それぞれにソースを絡めて味付けします。前回6月に実施した際に好評だった調理方法です。
- ☆10月15日 郷土料理献立の日、今月1回目は福井県です。給食室で懐かしんでいた献立の一つ、郷土料理献立として取り入れようと考えていた矢先、なんと当時を知らない小学部5年生からリクエストが届きました。調理員もおいしいと印象に残っていた献立、甘辛く味付けしたさばを酢飯に混ぜ込み、いただきます。久しぶりの登場です。
- ☆10月27日 郷土料理献立の日、今月2回目は茨城県です。秋の味覚である栗、茨城県は生産量日本一です。栗の季節に、定番の栗ごはんいただきます。
- ☆10月30日 かぼちゃプリン。ハロウィン献立です。かぼちゃをたくさん使用して作るプリンです。なめらかになるまで、調理員が一生懸命つぶします。

～最近の学校給食～

新米の季節になりました。令和の米騒動といわれた昨年度に比べ、今年度は大幅な価格低下となりました。消費者としては嬉しい反面、生産者の気持ちを思うと少し複雑な気持ちです。価格と生産量の安定が望まれます。一方で、9月の長雨や台風による米農家の被害も報道されていました。安心の食料生産、天候の影響は避けられないとはいえ、難しい問題です。