

4月の給食だより

都立青島特別支援学校

校長 高橋 馨

栄養士 小平 香織

熊谷 彩子

ご入学、ご進級おめでとうございます。桜の花も満開の中、新しい学校、新しい教室での学校生活が始まりました。今年度の青島特別支援学校の給食は、給食管理を栄養士・小平香織と熊谷彩子が、調理委託業務を株式会社レパストが担当します。今年度は職能開発科が1学年から3学年までそろい、普通科にもたくさんの新入生をむかえ、先生も合わせて1日約300食の給食運営となります。気持ちも新たに、今年度も安全でおいしい給食の提供を行ってまいりますので、ご理解・ご協力の程どうぞよろしくお願いいたします。

～4月の行事・行事食～

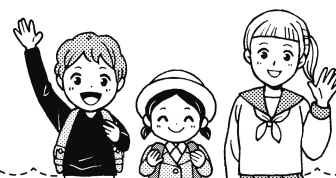
7日(月) 始業式

8日(火) 入学式

9日(水) 給食開始

25日(金) 新入生歓迎会

29日(火) 昭和の日(祝日)



◆ 今月の献立より

9日(水) ～給食開始～

今年度最初の給食はカレーライスです。家庭でも外食でも、給食でも定番の人気メニューですね。本校の給食では、材料はなるべく加工食品を使わず、食品添加物の少ない国産のものを使用し、和風だしや鶏ガラスープも材料からだしをとった献立を提供しています。カレーのルーは、小麦アレルギーのある生徒に配慮して米粉を使用し、バター、カレー粉、コリアンダーやクミンなどのスパイスを合わせて手作りしています。

25日(金) ～新入生歓迎会～

この日は新入生歓迎会の日です。給食でも、旬の食材を使ったお祝い献立を作ります。ちらし寿司には、春が旬のふきやたけのこを使います。ふきは、わらびやタラの芽と同じように、春の山菜の一つで、独特の香りと苦みがあります。たけのこは、成長スピードが速く、1日に30cmくらい、早いものだと1m以上伸びるものもあります。たけのこは「子供がすくすく成長するように」という願いをこめた縁起物としても食べられています。デザートには、つぶあんをトッピングした牛乳寒天を作ります。

