

令和8年4月6日

東京都立小金井特別支援学校

校長 石田 節恵

栄養士 高野 美幸

# 4月給食だより

新入生のみなさん、御入学おめでとうございます。在校生のみなさん、御進級おめでとうございます。子供たちが1年間、それぞれの力を伸ばして、健康で元気に成長していくために、今年度も安全で美味しい学校給食を提供していきたいと思えます。

## 本校の給食について

- ・ 給食は、全て手作り料理とし、どんな食品でも食べられるように、切り方や調理方法を工夫しています。
- ・ 食材の選択についてはできる限り無添加・国産品を使用し、成長期の児童・生徒に安全で新鮮なものを提供しています。
- ・ 調味料は化学調味料を使用しません。だしはかつお節、煮干し、昆布を、スープは鶏ガラ、豚骨、野菜等を使用して、しっかりダシをとって作ります。
- ・ 香辛料については、いろいろな香り・味を知ってもらうため、また美味しさを増すため、にんにく、しょうが等の香味野菜、カレー粉・ローリエ・ナツメグ・シナモン・カルダモン等のスパイスも使用しています。
- ・ カレーやシチューは市販のルーは使用せず、小麦粉、バター、サラダ油を炒め、野菜や香辛料を加えた、体にやさしい手作りルーで作ります。

以上のように、学校給食は栄養的にバランスが取れ、衛生的で、児童・生徒に魅力あるものにしていきます。また、学校給食を通じて味覚の発達を促し、卒業後の自立に向けて嗜好の偏りが生じないように心がけています。

## 予定献立表及び給食だよりについて

毎月、月末に献立予定表及び給食だよりを御家庭に配布します。

献立予定表や給食だよりを見ながら、給食のことなどを児童・生徒と一緒に話していただけたらと思えます。

今年度も児童・生徒のリクエストや行事食、旬の材料を使った料理などたくさん献立に入れていく予定です。

また、給食だよりには、給食のレシピを掲載していく予定です。ぜひ、御家庭でも作ってみてください。

都合により献立にない材料を使用し、献立が変更になる場合もあります。御了承ください。



## 今月のメニュー紹介

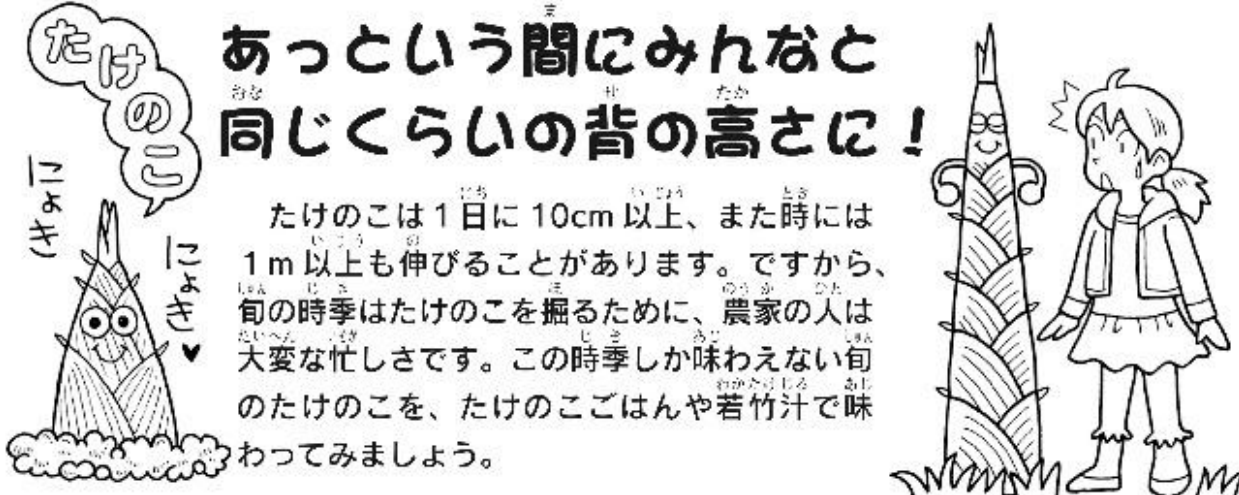


**9日(木)カレーライス**・・・給食のカレーのルーは手作りです。バターと小麦粉でブラウンルーを作り、そこにカレー粉、カルダモン、ターメリック、オールスパイスなどのスパイスを加え、ルーを作ります。

**13日(月)とりのからあげ**・・・給食で一番人気のとりのから揚げです。楽しみにしてください。小学部1年生はこの日から給食が始まります。

**15日(水)クリームシチュー**・・・小麦粉とバターでルーを手作り、牛乳を加えて、手作りのホワイトルーを作ります。

**28日(火)たけのごはん**・・・旬の時期のたけのこは、やわらかくて美味しいです。今が旬のたけのこを味わってください。



**あっという間にみんなと同じくらいの背の高さに！**

たけのこは1日に10cm以上、また時には1m以上も伸びることがあります。ですから、旬の時期はたけのこを掘るために、農家の人は大変な忙しさです。この時期しか味わえない旬のたけのこを、たけのごはんや若竹汁で味わってみましょう。

### 給食を作ってくれる調理員さん

給食を作っていただく業者は、昨年度から引き続き、「株式会社トウシヨク」という会社です。調理員11名で、皆さんの給食を作ります。

安全面・衛生面に細心の注意を払い、心をこめておいしい給食を作ります。どうぞよろしくお願ひします。