

4月 給食だより

東京都立板橋特別支援学校
校長 尼子 創一

入学・進級おめでとうございます。

4月より板橋特別支援学校に新しい栄養士が着任しました。

今年度も、安心安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきます。どうぞよろしくお願ひいたします。



本校では、生徒の皆さんの健やかな成長のための給食を心掛け、様々な食材を使用して、季節の行事食や郷土料理なども毎月取り入れていきます。

主食・汁物・主菜・副菜・副夕菜（デザート）・牛乳を基本にバランスの良い献立を提供します。

牛乳は1本200mLが毎日つきます。骨を作る上で大切なカルシウム源になります。

ご飯は、週4回、パン・めんはそれぞれ月1~2回くらいです。

だしやスープは、かつお節、昆布や鶏ガラ、豚骨などでとります



<今月の郷土料理>

4月15日 さつますもじ（鹿児島県）

今月は鹿児島県の郷土料理です。春のお祝いの席でも作られる見た目も綺麗な鹿児島風ちらしずしです。さつま揚げが入っています。

鹿児島県では「ちらしずし」を、かつての宮中の女房言葉から

「すもじ」と言います。「さつますもじ」は海の幸などは使わず、身近な季節の食材を使ってつくる庶民のおすしとして親しまれてきました。

