

4月給食だより

令和8年4月24日
豊田高等特別支援学校
栄養教諭

ご入学・ご進級おめでとうございます。春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思っております。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。



豊田高等の給食



本校は、全校生徒・職員の約220人が毎日食堂で給食を食べています。毎日ある給食の時間は、日々の積み重ねで、生徒が将来自立した生活を送るために、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、様々なことを学びます。また、これらと同じように「おいしく」「楽しく」食べることも大切にしています。本校の給食では、地場産物を多く取り入れ、行事食や郷土料理、国際料理、季節に合った料理などを計画し、食育の一環として、給食の時間に毎日伝えています。



ひなまつり献立(ちらしずし・ひなあられ)



国際献立(中国・四川料理)



お楽しみ献立(きなこ揚げパン)

本校は、献立作成から調理、食器の洗浄等、全て学校で行っております。栄養教諭が献立を作成し、調理委託業者「魚国総本社」が調理を担当しています。子どもたちに、「おいしい!」とってもらえる給食を目指して、心をこめて調理を行っております。



魚国総本社 調理員一同



本校の自慢! 農芸野菜



本校は、農芸の授業で年間約14種類の野菜を育てています。文化祭などで地域への販売を行ったり、給食に使用したりしています。給食では、献立表に★が付いている食品が、本校の農芸野菜です。今後の給食だよりで、生徒の収穫の様子などを紹介していきます。



さといもの収穫(R7.10)

保護者の方へ

<欠食・復食締切りについて>

1週間前の水曜日午前中までにご連絡いただいた場合、欠食・復食が可能（年度初めや年度末等は、指定日）です。できるだけ早めに担任までご連絡ください。

<給食費について>

1食単価は、410円です。令和8年4月から令和9年2月まで定額で徴収し、実際喫食した給食費の差額を令和9年3月末に返金させていただきます。また、本校の厨房・食堂改修工事により、令和8年9月～令和9年3月頃まで弁当給食となる予定です。それに伴い、9月からの1食単価は、700円になります。



<臨時休校における給食費の対応について>

インフルエンザ等による学級閉鎖や自然災害等による臨時休校等で、急に給食が中止される場合は、食材の発注変更等が間に合わないため、給食費を徴収させていただきます。

<給食用エプロンについて>

給食当番が着用する給食用エプロンは、1週間ごとに交代で使用します。使用後は、週末に洗濯およびアイロンがけをお願いします。なお、アイロンをお持ちでないご家庭につきましては、学校で対応することも可能ですので、ご相談ください。



給食レシピ

かつおのそぼろ丼



<作り方>

- ① フライパンに油をひき、にんじんを炒める。
- ② まぐろと大豆ミートを入れて炒める。
- ③ 水を入れる。
- ④ 三温糖、本みりん、しょうゆを入れて、味を調える。
- ⑤ 枝豆ととうもろこしを入れて仕上げる。

ポイント

- ・大豆ミートは、水で戻すと約3倍に増えます。ひきわり大豆で代用しても良いです。
- ・家にある食材だけで、手軽に作れるので、作り置きをして朝食にもおすすめです。

材料	分量(4人分)	切り方
かつお油漬け	120g	
大豆ミート	20g	
にんじん	1/3本	サイコロ5mm
とうもろこし	40g	
むき枝豆	50g	
水	40g	
菜種油	小さじ1/2	
三温糖	大さじ1	
本みりん	小さじ1	
しょうゆ	大さじ1	

