

給食について

本校の給食指導では「安全で美味しく食べること」「食べる機能の発達を促すこと」を目標としています。

個々の児童・生徒の機能に合わせるため、「大きさ」「軟らかさ」「水分量」「粘性」に配慮し、初期食・中期食・後期食・普通食の形態別調理を行っています。

1 形態食の調理形態について

初期食	調理形態	飲み込みやすいもの なめらかで水分の多いドロドロ状 ベタベタのジャム状
	例	ヨーグルト、芋・野菜のペースト、パンがゆ、など
中期食	調理形態	口に入った食べ物を、舌と上顎でつぶして食べる 一応形はあるが、箸でつまめない状態
	例	プリン、絹ごし豆腐、ゼリー、煮たかぼちゃ、など
後期食	調理形態	軟らかいが、舌ではつぶせないもの 手で持てるもの 前歯でかじり取れるもの
	例	よく煮込んだ芋・野菜、軟らかいひき肉料理、など

2 特に気をつけていること

肢体不自由特別支援学校の給食栄養摂取標準を満たす献立であること。

消化しやすく、口当たりの良い食形態であること。

固形物に対して水分が多すぎないこと。

素材の味がわかるような薄味にすること。

3 形態食のできるまで

下処理

野菜類は、食形態ごとで食材の部位を分けたり、処理方法を変えたりします。



ほうれん草を葉と茎に分けています。後期食と中期食は葉の部分のみを使用します。



形態食に使用するかぶや大根は厚く皮をむきます。



後期食に使用するしめじやえのきだけは、「傘」の部分のみを使用します。



形態食では、生の肉や魚をフードプロセッサーにかけます。筋や粒がない状態にします。

フードプロセッサーにかけたものを、更に裏ごしして、ハンバーグ状やテリーヌ状にします。

形態別の調理

初期食・・・食材ごとに加熱調理→ミキサーでペーストにする→調理する

中期食・・・食材ごとに加熱調理→それぞれ小角やきざみにする→調理する

後期食・・・軟らかく煮込んでいるが、なるべく普通食に近い形になるよう調理する



食材ごとに圧力鍋などで加熱処理します。



中期食用にキャベツを包丁でたたいています。



初期食は食材ごとにミキサーにかけます。



包丁やミキサーでペーストにしたものを鍋に入れ、調理します。



初期食は、中期食を専用の器具でペーストにして、初期食 step2・step3を作ります。

盛り付け例



初期食step2



初期食 step3



中期食



後期食



普通食

初期食について

step1は、対応休止

step2は、従来の初期食

step3は、中期食への移行を目指し、ザラつきを残して仕上げた初期食