

# 本校の給食形態

本校には、食べることに関して課題を持った子どもたちがたくさんいます。そこで、給食の形態をそれぞれの子どもの嚥下、咀嚼する力に合わせて工夫しています。おいしく、安全に食べることが日々の学校生活を豊かにする基礎であると考えています。

本校では、調理方法を変えて、子ども一人一人の実態に合わせた給食を提供しています。

## 【刻み食】

普通食をフードカッターや包丁で適度な大きさに調理したもの

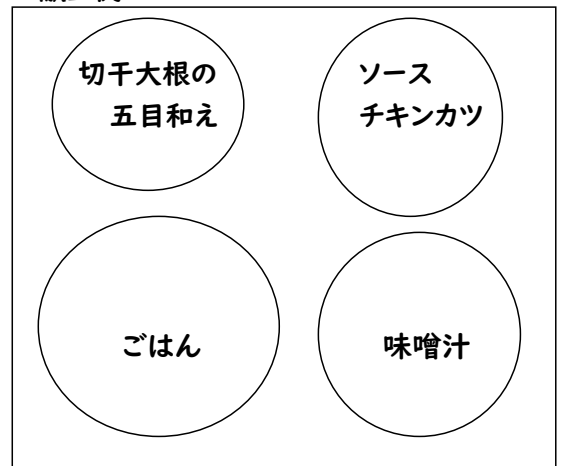
## 【柔らか食・柔らか刻み食・ミキサー食・ペースト食】

圧力鍋などを使用し食材を柔らかくしフードカッターで適度な大きさに調理したもの  
揚げる・焼く調理法は行わず、蒸す・煮る調理法になります。

## 普通食



### <献立例>



## 刻み食



普通食をフードカッター等にかけて、  
刻み調理したもの

★ごはんは粥も選べます。

★混ぜご飯や丼ぶりは、ごはんとい具が別盛りになります。

★汁物は、汁とい具が別盛りになります。

## 柔らか食



圧力鍋などを使用し食材を柔らかく調理したもの

★混ぜご飯や丼ぶりは、ごはんと具が別盛りになります。

★カツやムニエル等の肉類は、ひき肉を使用します。  
(例えば、チキンカツ・鶏の照り焼き→鶏ひき肉、トンカツ→豚ひき肉)

## 柔らか刻み食



柔らかく調理したもの(柔らか食)をフードカッター等にかけて、刻み調理したもの

★混ぜご飯や丼ぶりは、ごはんと具が別盛りになります。

★汁物は、汁と具が別盛りになります。  
汁にはとろみが付きます。

★肉料理や魚料理は、舌触りを滑らかにするために、里芋と豆腐を加えています。

## ミキサー食



柔らかく調理したもの(柔らか食)をフードカッターにかけて、少し粒がある状態に調理したもの

★粥は粒粥も選べます。

★混ぜご飯や丼ぶりは、ごはんと具が別盛りになります。

★汁物は、汁と具が別盛りになります。  
汁にはとろみが付きます。

★肉料理や魚料理は、舌触りを滑らかにするために、里芋と豆腐を加えています。



## ペースト食



柔らかく調理したもの（柔らか食）をフードカッターにかけ、口に入ったらそのまま飲み込め、粒がなく、滑らかな状態（ヨーグルト状）に調理したもの

★粥もペースト状になります。

★混ぜご飯や丼ぶりは、ごはんと具が別盛りになります。

★汁物は、汁と具が別盛りになります。汁にはとろみが付きます。

★肉料理や魚料理は、舌触りを滑らかにするために、里芋と豆腐を加えています。

## 【パン・麺の献立について】

【パン】必要に応じて、パン粥・パン粥ペーストを選べます。

【麺】必要に応じて、刻み麺・パン粥・パン粥ペーストを選べます。

コッペパン



パン粥



パン粥ペースト



麺



刻み麺



★パン粥は、サンドイッチ用食パンに牛乳と砂糖をあわせ炊飯器で炊いたものになります。

## 【食べやすくする工夫】

### 【コーンスターチ】

ばさつきがあるものや口の中で食べ物がばらけて食べづらい場合は、コーンスターチを使って食べ物をまとまりやすくして食べます。

コーンスターチを水に溶き、火にかけてものを必要に応じて個別に提供しています。

### 【トロミ調整剤】

柔らかく刻み食・ミキサー食・ペースト食では適度な粘性がある状態にするためにトロミ調整剤を使用しています。また水分摂取は、摂食機能に障がいを持つ人にとってはとても難しいものです。

そこで、汁物の汁にはトロミ調整剤を入れてとろみをつけることで、飲みやすいようにしています。

