

本校の給食について

本校では、〈楽しく・おいしく・安全に〉食事ができるように、食形態を工夫し、食べる力を高める指導を行っています。

〈食形態と指導の目的〉

むせや誤えんを防ぐため、食べ物の「大きさ」より「柔らかさや滑らかさ」に重点をおいて調理しています。食べる力に応じて三つの食形態から一つを選び、食べる力を高めていく指導を行っています。

○初期食 〈口を閉じて飲み込む練習食〉

ヨーグルト状のもので、口に入ったらそのまま飲み込み、粒がなく滑らかな状態です。水分が多く、適度な粘性があり、平らなスプーンにのせても落ちない形状です。

※胃ろうの場合には注入することができます。



○中期食 〈食べ物を舌で上顎に押し付けて、つぶしながら食べる練習食〉

絹ごし豆腐の柔らかさで、形があって舌で押しつぶすことができ、粘性のある形状のものです。



○普通食 〈障害のない人に準じます〉

○後期食 (週に1度、普通食の一品を後期食の料理にしています。)

〈前歯で噛み切って奥歯ですりつぶすという一連の動きを引き出すための練習食〉

普通食よりも柔らかく、歯ぐきで押しつぶせる程度の柔らかさに調理してあります。



例) オムレツ



〈年間計画〉

○給食試食会・摂食研修会 (7月)

保護者や福祉施設の職員を対象に、給食と指導の目的を知ってもらうために、専門家の先生を講師としてお招きし、研修と試食会を行っています。

○セレクト給食 (7月、12月、2月)

年に3回、3種類のデザートから好きなものを選ぶことができます。

○給食感謝会 (1月)

全国学校給食週間中に、給食に関する方々へ感謝の気持ちを伝えます。

○リクエスト給食 (2月)

児童生徒の投票により、好きなメニューをリクエストします。