

おし しょくいく 教えて食育 Web

vol.25

なかむらとくべつしえんがっこう しょくいく
～中村特別支援学校の食育～
食べる機能に障害があったり、十分に獲得
できていなかったりする児童生徒に特別食を
提供しています。その特別食の形態や給食
を教材とした食育の様子を紹介します。



なかむらとくべつしえんがっこう きゅうしょく しょくいく しょうかい 中村特別支援学校の給食と食育を紹介します



【特別支援学校の給食】

横浜市内の特別支援学校で給食を提供している学校は10校あり、その学校には栄養教諭・学校栄養職員が配置されています。児童生徒の在籍人数は少ないですが、年齢の幅が大きく、様々な障害特性や病態があります。一人ひとりの能力を引き出し、そしてその能力を伸ばしていける給食を目指しています。

【本校の給食】

小さな給食室で(回転釜1基、ガスコンロ3つ)調理をしています。
食材を細かくしたり、なめらかにしたりする特別食をつくる場合は
一般校では使用していないブレンダー
やブrikサーという器具を使用します。
器具を使用した後はスチームコンベクションオープンで加熱し、温度確認をして提供します。



ブレンダー



ブrikサー



給食室の様子

<主食 ごはん>

軟飯
米の3倍の水で炊いた軟らかいごはん

ごはん
米の1.35倍の水で炊いたごはん

ゼリー粥
米の4倍の水で炊いた粥に、ゲル化剤を加えてミキサーでなめらかにした粥



全粥
米の5倍の水で炊いた粥

ペースト粥
米の4倍の水で炊いた粥に、食品酵素製剤と増粘剤を加えてミキサーでなめらかにした粥

＜主食 パン＞

ゼリーパン粥
 パンに4倍の牛乳・水、ゲル化剤を加えてミキサーでなめらかにし、加熱する

パン
 小麦粉重量30gのパン



ペーストパン粥
 パンに4倍の牛乳・水、食品酵素製剤と増粘剤を加えてミキサーでなめらかにし、加熱する

パン粥
 パンをフードカッターにかきパン粉にし、温めた4倍量の牛乳・水に加え粘りが出ないように煮る

＜副食＞ 食形態 と 口腔機能との関係

常食	軟菜	まとまりマッシュ
<p>いっばんこう おな きゅうしやく 一般校と同じ給食</p> <p>常食</p>	<p>ていど お ちから ある程度押しつぶし力があり、歯・歯ぐきでのすりつぶしを促す状態</p> <p>軟菜</p>	<p>ていど しよっかいけいせいりのうりよく ある程度の食塊形成能力と送り込み力があり、複雑な舌の動きを促す形態</p> <p>まとまりマッシュ</p>
<p>ムース</p> <p>じゃっかん しよっかいほじりよく した 若干の食塊保持力があり、舌の押しつぶしを促す形態</p> <p>ムース</p>	<p>まとまりペースト</p> <p>じゃっかん おく こ りよく した お 若干の送り込み力があり、舌の押しつぶしを促す形態</p> <p>まとまりペースト</p>	<p>きょうかん 経管スープ</p> <p>こんぶ どうじつしよう 昆布などのだしに当日使用する野菜類を加え、うま味を抽出したスープ</p> <p>経管スープ</p>

※本校では現在、上記の形態で実施していますが、食形態の偏りがある場合はご相談させていただく場合があります。

汁ゼリー

本校では、汁物、スープの提供の際には、具と汁を分け、汁には寒天を加えて、固めます。(まともりマッシュ、ムース、まともりペーストの形態で提供)

汁をゼリー状にすることで、食べやすくなります。また、食べる際にこの汁を使って、主食や副食の固さの調整をするという役割もあります。



配膳

肢体不自由の児童生徒が通う学校では、給食を個別配膳することが多くあります。主食と副食の組み合わせが児童生徒に対応しているため、本校でも食形態ごとに色分けをした食札を使って配膳しています。



【本校の食育】

給食時間や食に関する学習を通して、食は生活を豊かにし、健やかに過ごすために大切であることを体験できるように取り組んでいます。

香りの学習

毎日の給食を教材として、様々な感覚を使った体験を行えるよう工夫しています。

その日の献立を小さな皿に盛り付け、サンプルとしてクラスに配付しています。

本校には、給食を食べていない児童生徒もいます。そのため、サンプルで食材を見たり、香りを楽しんだり、触って硬さや軟らかさを感じてみたりしています。食に関する体験活動を毎日行っています。



本日の給食のサンプルを
毎日クラスへ届けています。



「いい匂いがするね！」
だしの香りを楽しんでいます。



「この食べ物は、何かな？」
触ると、やわらかいね!

きょうかとう しょく かん がくしゅう
教科等における食に関する学習

かだいべつがくしゅう だいず し
課題別学習「大豆のひみつを知ろう」の様子を紹介します。



きゅうしょく どうじょう だいず
給食によく登場する大豆。どうして、こんなに
つか
使われているのかな？
なにか、ひみつがあるのかな？ まめたろう おし
豆太郎に教
えてもらいましょう!!

きゅうしょく どうじょう だいず だいずせいひん しょうかい
よく給食で登場する大豆・大豆製品の紹介



かみしばい どうじょう
紙芝居に登場する
まめたろう いっしょ だい
豆太郎と一緒に大
ず えいよう はたら
豆の栄養や働きを
まな
学びました。



さらに、これらの食材を使って…

ちょう
聴

だいず おと
大豆の音は、どんな音がする
かな？
(ペットボトルに入れて振る)

だいず
大豆はゆでるとやわらかいよ

しょく
触

さまざま かんかく つか たいけん
様々な感覚を使って体験

きゅう
香ばしい、きな粉。
うーん、いい匂い!

こおり とうふ
凍り豆腐って、すごく固い
ね。たたいても割れないよ!

きゅう
嗅

し
視

あつ 揚げ
厚揚げは、豆腐を揚げて
つくっているんだね!

どうにゅう しろ
豆乳は、白いね。
シャカシャカ振ってみたよ!