

# 給食室のとりくみ

平成29年度 学校保健委員会

大阪府立藤井寺支援学校

栄養教諭 乾 加奈恵

# 本日の流れ

1. 本校の給食について
2. 段階食調理について
3. 食育について

# 1. 本校の給食について

# 大阪府立藤井寺支援学校給食概要

○直営単独方式

○児童生徒在籍数(平成29年5月1日) 児童生徒133人

小学部・・・46人、中学部・・・30人、  
高等部・・・57人、職員等・・・142人

○給食喫食数(平成29年5月1日)

106食(児童生徒) 241食(全体)

小学部・・・30人、中学部・・・27人、  
高等部・・・49人、職員等・・・135人

○栄養教諭 1名

○調理従事者数 3名(常勤)、3名(非常勤)

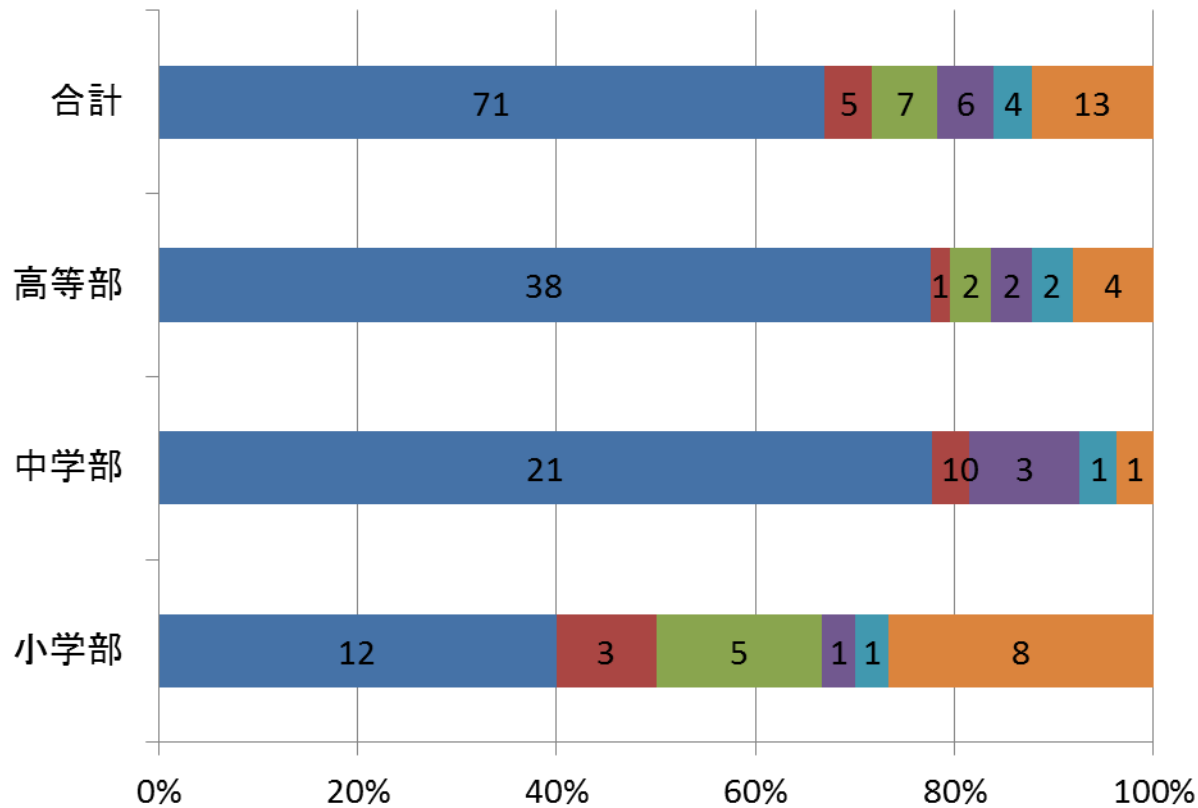
○給食実施予定回数 184回

異物混入

29.11.16 ビニール片(小松菜の個包装の袋)

# 児童・生徒食事内容 (平成29年5月1日現在)

	普通食	やわらか煮	きざみ(大)	きざみ(小)	粒ペースト	ペースト
小学部	12	3	5	1	1	8
中学部	21	1	0	3	1	1
高等部	38	1	2	2	2	4
合計	71	5	7	6	4	13



- 普通食
- やわらか煮
- きざみ(大)
- きざみ(小)
- 粒ペースト
- ペースト

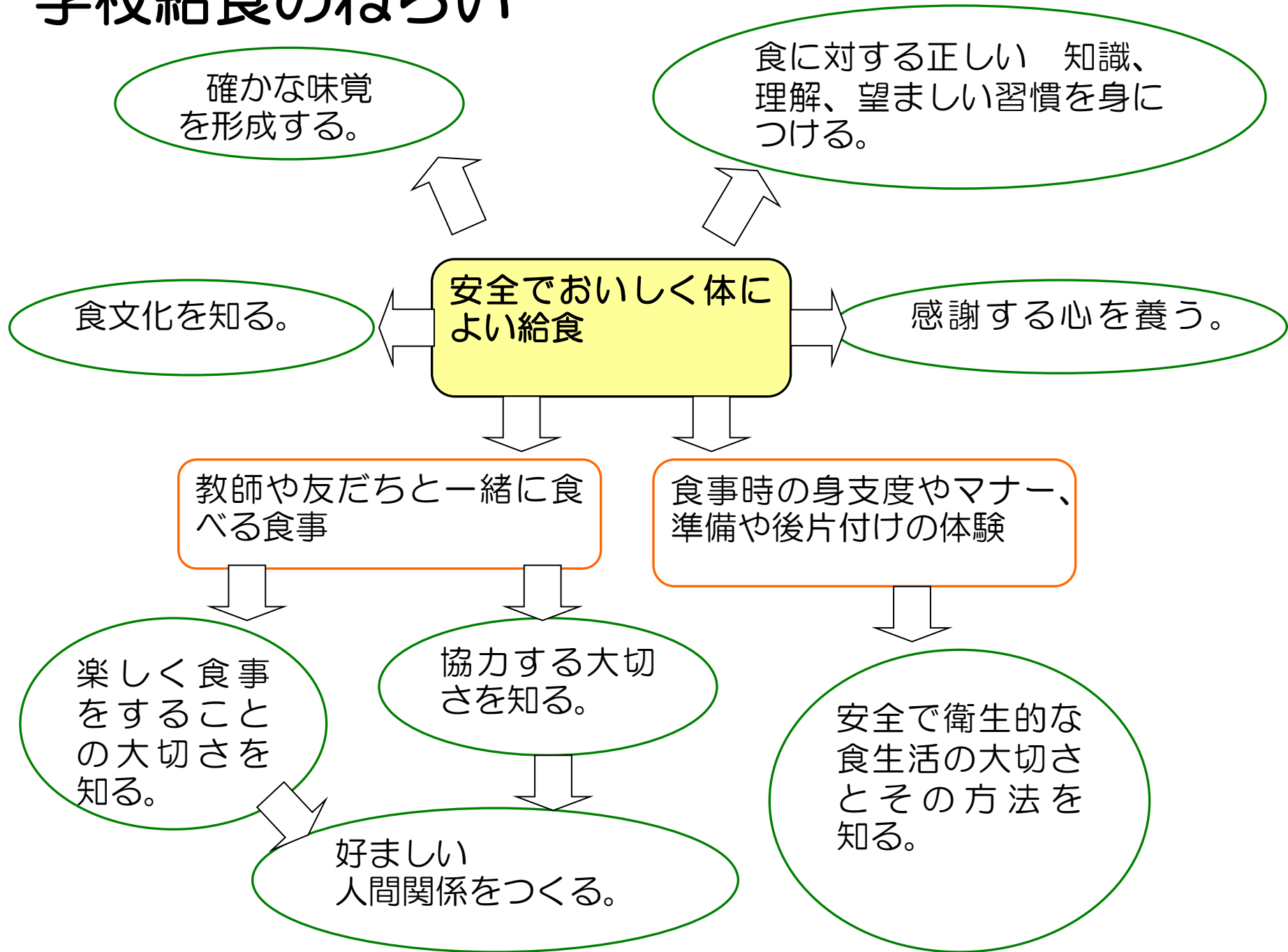
胃瘻注入  
 小・・・5人  
 中・・・1人  
 高・・・2人

# 特徴

「好ましい食事の形態・量」の個人差が大きい

- 年齢の幅(小学部から高等部)
  - 体格・運動量(基礎代謝量)の個人差  
    瘦身傾向25%、肥満傾向10%
  - 嚥下・咀嚼の段階の個人差
- 
- 給食を楽しみにしている児童・生徒が多い。
  - 濃い味付けを好む児童・生徒が多い。

# 学校給食のねらい



## 2. 段階食調理について





# 普通食



- 野菜の裁断は繊維を切るようにする。
- やわらかくて、スプーンでつぶせるものはなるべく形を残して、大きめに切るようにする。(いも類、豆腐など)→噛む練習
- 魚や肉はスチームオーブンで水分が逃げないようにして焼く。  
(なるべくあんかけにしたり、ソースをつけるようにしています)  
→パサパサして食べにくいということを防ぐため。
- 教室では、キッチンバサミ、ザルを使い  
教員が児童・生徒にあった形状にします。

# 段階食調理

段階食調理は、食材を人数分計量し、普通食とは別に調理しています。

- やわらか煮
- きざみ食(粒ありペースト、小きざみ、大きざみ)
- ペースト食



# 他の食材とは別にミキサーにかけるもの

## 食べにくい食材

- 海草(わかめ、ひじき)
- ちりめんじゃこ
- さやいんげん、枝豆
- 豆類
- うずら卵
- 一部の葉物の野菜(小松菜、ほうれん草、菊菜)

※とうもろこし・ごまは、ペースト状のものを使用します。

# 副菜（サバの塩麴焼き、厚揚げとろみ汁）

## やわらか煮

- 具材を通常より長時間煮て、柔らかくする。
- 肉類、魚類、根菜類は圧力鍋で煮込み、やわらかくしています。
- 汁物は、具と汁を分けて、汁には片栗粉でトロミをつける。



# きざみ食(粒ありペースト、小きざみ、大ききざみ)

- やわらか煮をフードカッターできざむ。
- いも類、豆腐類は別にカッターにかけ、ペースト状にする。
- 小きざみと粒ありペーストには、  
粥ペーストをませ、まとまりをつける。

フードカッター



## ペースト食

ホットブレンダーで、完全にペースト状にして、粥ペーストでトロミをつける。さらにトロミをつけたい時は、教室でトロミ剤を使用する。

### ブレンダー



# おかず

## さばの塩麴焼き

ふつう食



やわらか煮



きざみ 大



きざみ 小



粒ペースト



ペースト



# あつあげとろみじる

ふつう食



やわらか煮



きざみ 大



きざみ 小



粒ペースト



ペースト





# 主食 (ごはん)

ごはん



軟飯



粥



ロボクープ



粒ありペースト

(おはぎ状、ぼてっとしている)



ペースト



# 主食 (パン)

パン



パン粥

(パン1/2に牛乳約100ml)



ロボクープ



粒ありペースト




ペースト





# 段階食調理風景





小4 名前	
主食	粥...150g 
おかず	大
備考	

中1 名前	
主食	軟飯 
おかず	小
備考	

小4 名前	
主食	ペースト  パンは食べない <u>めんは食べない</u>
おかず	ペースト
備考	ゼリー:ペースト 卵、小麦、大麦、ピーナッツ

中2 名前	
主食	粒ペースト 
おかず	極小
備考	

### 3. 食育について



# 食育

「食べる」ということが**命、人、未来**との深くつながっていることを知り、それらを大切にすることを育むこと。

## 命

「食べる」ということは、肉や魚、お米、野菜など、生き物の“命”をいただき、私たちの“命”をつないでいくこと。

## 人

一緒に食事をする時間は、お互いのことをよく知り、分かり合う大切な時間です。お互いの心や体の調子を知ることができます。

毎日の食事は生産から加工・流通・廃棄とたくさんの方が関わっています。その食のつながりが身近であることが安心・安全につながります。

## 未来

食べたものは体の血や肉、骨、生きる活力につながります。将来の自分や大切な人のために健康で心豊かな食事をし、またそれを選択する力をつけなければなりません。

安心して安全な食事をできるような社会や自然環境を守ることも未来への責任です。

## 【取組】

○献立だより(献立紹介、食べもののクイズ、味・量のアンケート)  
→毎日

○献立ディスプレイ →毎日

○食育本やポスターの掲示

★給食だより(月に1回以上の配布)

○給食ボランティア(えんどうまめのさやむき)

★食育月間の校内放送(6月)

○ラッキー人参(七夕献立)

○高等部家庭科での献立作成

(実際生徒が立てた献立を給食に出します。)

★おつきみ献立

○保護者試食会

○FJS給食総選挙

○全校集会での給食係の話

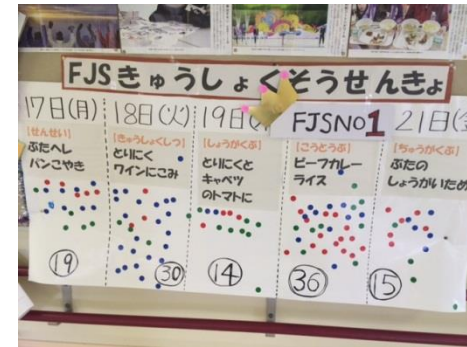
○学校給食週間(1月24日~30日)

・大阪野菜を使った献立

・郷土食

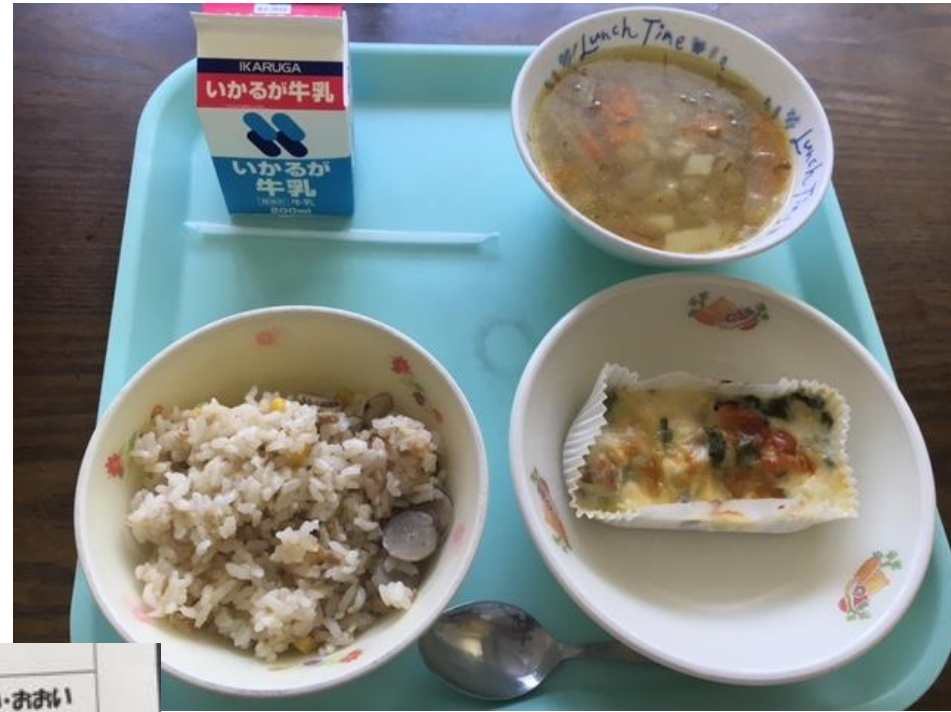
○卒業生リクエストメニュー

★は今年度から始めた食育です。



# 給食は教育の一環

こども達の笑顔や健康のために、  
これからも、力を合わせてがんばります！！



高2-1 こんだて	あじ	りょう
たけのこごはん	うすい・ちょうどいい・こい	すくない・ちょうどいい・おおい
とりのしおこうじやき	うすい・ちょうどいい・こい	すくない・ちょうどいい・おおい
セロリのきんぴら	うすい・ちょうどいい・こい	すくない・ちょうどいい・おおい
はるきゃべつのおすまし	うすい・ちょうどいい・こい	すくない・ちょうどいい・おおい

~ひとこと~

セロリのきんぴらは せんしな  
アイディア だよー  
 ↳ 新メニューでアハ

