

げんき通信

4月



令和4年4月

東大阪支援学校 保健室／給食室

『げんき通信』は保健室と給食室と合同で健康と食を中心に、こころと体についての情報をお届けします！

保健室と給食室の先生です。よろしくお願いします。

【 養護教諭 】

なかの はるか 中野 悠
まつまる はるか 松丸 春佳
きい ちえか 紀井 萌花

【 栄養教諭 】

かたぎり みか 片桐 美香

【 看護師 】

いしだ ようら 石田 葉子
まぎやま しほ 杉山 しほ
おおきた きみこ 扇田 紀美子
ふじわら けいら 藤原 景子
ふくだ かなこ 福田 可菜子
やまね ちえみ 山根 智恵美



★保健関係書類提出のお願い

昨年度末、封筒で配付しました保健関係書類（健康管理票、保健調査票、健康診断調査票、アレルギー疾患調査票、心臓疾患調査・管理票、結核検診問診票（小・中のみ））の提出がまだの方は担任に提出していただくようお願いいたします。

★感染症対策について

今年度も引き続き、毎日の検温と体調チェックをしていただき健康チェック表への記入をお願いいたします。
熱がある場合、チェック項目に〇がついた場合は登校を控えていただくようお願いいたします。



今年度の『げんき通信』について

今年度のげんき通信は次号より、年間を通して『口腔衛生』に関する健康情報をお届けします。

また学校での取り組みの様子や、校内掲示板等の紹介もおこなっていきたくと思っています。

| | | | |
|------|------------|---------|------------------|
| 内科 | むらかみ 貴孝 先生 | きよたか 先生 | おおさかあさひ びょういん 先生 |
| 歯科 | いわもと 圭司 先生 | けいじ 先生 | 【大阪旭こども病院】 |
| 耳鼻科 | きくおか 政久 先生 | まさひさ 先生 | 【岩本歯科医院】 |
| 眼科 | いまもと 量久 先生 | かずひさ 先生 | 【蛭沼耳鼻咽喉科】 |
| 整形外科 | さかね 正則 先生 | まさのり 先生 | 【石切生喜病院】 |
| 精神科 | つかもと 宗之 先生 | むねゆき 先生 | 【松原クリニック】 |
| 薬剤師 | りきつ 力津 先生 | つぎゆき 先生 | 【塚本クリニック】 |
| | | | 【リキツ薬局】 |

《4月の保健行事予定》

| 日付 | 行事 | 対象者 | 日付 | 行事 | 対象者 |
|--------|---------|---------|--------|---------|----------------|
| 11日(月) | 尿検査(一次) | 全員 | 20日(水) | 耳鼻科健診 | 小学部・中学部 |
| | 発育測定 | 生活課程2年生 | 21日(木) | 歯科健診 | 普通課程 |
| 12日(火) | 尿検査(一次) | 全員 | 22日(金) | 眼科健診 | 小学部・普通課程 |
| | 発育測定 | 生活課程1年生 | 25日(月) | 視力・聴力検査 | 生活課程1年生 |
| 13日(水) | 視力・聴力検査 | 小学部・中学部 | 26日(火) | 心臓検診 | 各学部1年生 要検査者 |
| 14日(木) | 内科健診 | 各学部1年生 | | | |
| 18日(月) | 発育測定 | 中学部 | 27日(水) | 発育測定 | 小学部 |
| | 視力・聴力検査 | 普通課程 | | 発育測定 | 普通課程 |
| 19日(火) | 発育測定 | 生活課程3年生 | 28日(木) | 視力・聴力検査 | 生活課程2年生 |
| | 視力・聴力検査 | | | 胸部レントゲン | 高等部1年生 |

★健康診断について

学校における健康診断は、確定診断を行うものではなく、疑いのあるものを選び出すスクリーニングですので、お知らせの所見と医療機関での診断が異なることがあります。ご了承ください。

健康診断によっては欠席者健診がないものもあります。できるだけお休みがないように別紙「R4年度健康診断予定」で日程をご確認ください。

給食室を紹介します

給食室では、毎日約230人分の給食を作っています。栄養教諭が献立を考え、8人の調理員で給食を作っています。給食室に入るときに、白衣や帽子、マスクなど身支度をして、きれいに手洗い、アルコール消毒をして調理作業をしています。朝は7時30分から野菜の洗浄作業が始まり、野菜は大きなシンクで3回洗浄してから、機械を使って切るものもあれば、大きさがそろるように包丁で切る場合もあります。給食室には汁物や煮物、炒め物を作る大きな釜(回転釜)や蒸したり焼いたりできるスチームコンベクションオーブンがあります。また、普通食とは別調理で段階食の提供もしています。後期食、中期食、ペースト食、ムース食の4つの形態があります。普通食とは食材の切り方を変える、圧力鍋を使用する、ミキサーを使用するなど調理の初めから普通食とは別で調理していきます。2人の調理員がかかりきりで仕上げます。

白衣・マスク・帽子をしています。



230人分のカレーや肉じゃが、みそ汁を一気に行うことができる回転釜。ハンドルを回すと釜を前後に動かすことができます。

大きなへら(スパテラ)を使って、かき混ぜます。

