４月号　給食だより

入学・進級おめでとうございます。新しい教室で新しい学習のスタートです。給食は、１３日から始まります。クラスの友だちと協力して、楽しい給食の時間をすごしましょう。

給食について知ろう

給食は、みなさんが毎日健康にすごせるように、栄養のバランスを考えてつくられています。また、給食には、食べ物の学習をするという大切な役割があります。

○ごはん・パン

ごはんは週３回、パンは週２回程度です。いろいろなパンが登場します。

○牛乳が毎日１本つきます。

○おかず

毎日、２～３種類の季節の野菜を使った煮ものやいためもの、焼きもの、汁ものなどが登場します。日本全国の郷土料理（その地域で食べられている食事）やなにわの伝統野菜も登場します。

栄養たっぷりで、元気に大きくなれるよ！

クラスの友だちや先生と一緒に楽しく食べましょう。

毎日、調理員さんが作ってくれるよ。まだ、食べたことのない美味しいものがたくさんあるかも！

良い食べ方やマナーを身につけましょう。

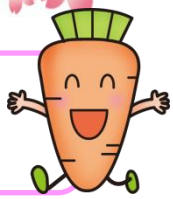
入学お祝い献立

牛乳

カツカレーライス

フルーツ白玉/フルーツくずもち

１年生の入学をみんなでお祝いしましょう。



西淀川支援学校の食事形態について

本校は、児童生徒の咀嚼力（噛む力）や嚥下力（飲み込む力）を考え、普通食以外に段階食を給食で提供しています。個々にあった食事形態が選べるよう、ご家庭と連携していきたいと思います。また、他校や医療機関と同等の形態を選択できるよう、その都度形態については見直しさせていただきます。新たな形態が増える場合や形態が変わる場合にはご連絡させていただきます。

〇米

形態名	ペースト粥	軟飯	ごはん
形状	ペースト状	３倍粥	
作り方	軟飯をフードプロセッサーにかけ、お湯で粘度を調整したもの。お粥一人２３０ｇ。	米の３倍の水の量で炊飯したお粥。お粥一人２３０ｇ。 全粥を希望の場合は、お湯等で調整ください。	小学部：米７０ｇ 中・高等部：米９０ｇ を 1.4～1.5 倍で炊飯したもの。

〇パン

形態名	ペーストパン粥	粉パン	パン
形状	ペースト状	粉状になったパンを教室で牛乳に浸し、まとまった形状。	
作り方	牛乳とパンを加熱し、フードプロセッサーにかけペースト状にしたものをザルでこしたもの。	パンをフードプロセッサーにかけたもの。	＜小麦粉量＞ 小学部：７０ｇ 中・高等部：９０ｇ

〇おかず

形態名	初期食	中期食/後期食	自立期食	普通食
形状	ペースト状	粒ありペースト状	３～5mm 程度	スプーンにのる大きさ
作り方	ミキサーにかけ、ペースト状にしたものをザルでこして粒をなくしたもの。 食材の色あいでまとめてミキサーにかけています。ざらつく食材には、つなぎにお粥を入れる場合があります。	フードプロセッサーにかけ、粒が残るペースト状。ざらつく食材には、つなぎにお粥を入れる場合があります。	フードプロセッサーにかけ、３～5mm 程度の大きさのきざみ食。	スプーンにのる程度の大きさの食材を普通よりやわらかめに調理したもの。

※全て給食室で調理を行っていますので、クラスでの二次調理は禁止しています。大きな食材を調理バサミでカットすることのみ教室で対応しています。

※給食は衛生管理の観点から持ち込み、持ち出しは禁止しており、原則2時間以内に食べていただきます。

※平成３１年度より、西淀川支援学校で献立作成、発注、調理を行いますので、内容が変更になる予定です。