

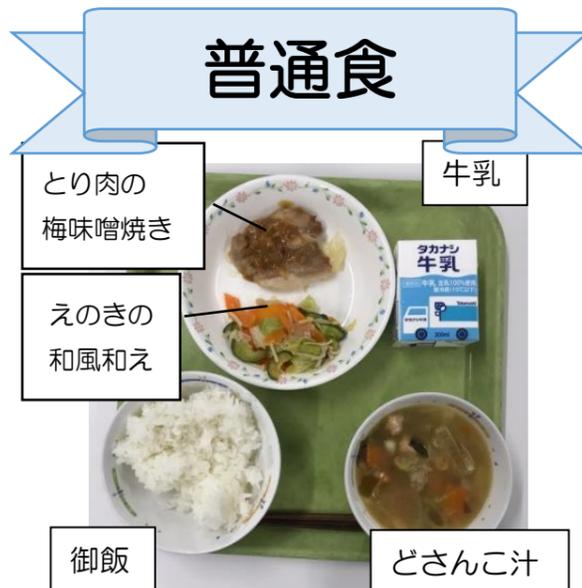
町田の丘学園の給食



◆はじめに

学校給食は、児童・生徒の心身の健全な発達の助けとなり、児童・生徒が食に関する正しい理解力と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものです。本校の給食は、児童・生徒の食べる機能を学習するための教材としての役割も担っています。

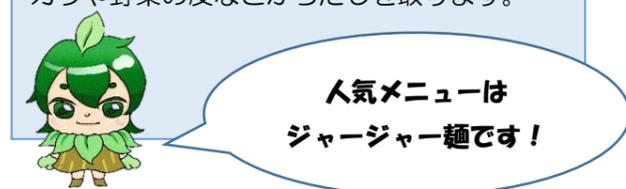
◆給食の形態について



形態食は食材ごとに調理をしているため、素材そのものを味わうことができます。食材には味つけせず、その日の献立に合わせたあんやソースをかけています。

目安となる軟らかさ
 …障害のない人に準ずる

特徴（普通食・形態食共通）
 食材は国産のものを中心に、季節感を味わえるように旬のものを使用しています。
 献立は、和食、中華、洋食など幅広い料理を取り入れています。
 料理に使うだし汁は、化学調味料は使用せず、毎朝食材からとっています。和食の献立の時は昆布と鰹の厚削り、洋風の献立の時は鶏ガラや野菜の皮などからだしを取ります。



目安となる軟らかさ
 …奥歯で軽くつぶせる。やわらか煮など。

特徴
 すりつぶし機能獲得期に対応しています。この時期はかじり取りという経験が重要になります。本校では必要に応じて、かじり取りの練習のための「かじり取りにんじん」を提供しています。



かじり取り人参

目安となる軟らかさ
 …舌でつぶせる程度。絹ごし豆腐など。

特徴
 押しつぶし機能獲得期に対応しています。この段階をしっかりと経験することで、丸飲みなどの誤った学習を防ぎます。
 肉や魚のテリーヌは、くず粉、水分、調味料、長芋を加えて蒸して作ります。
 野菜は圧力鍋や蒸し器を使ってちょうどよい軟らかさになるように調理します。繊維が多い野菜やきのこ、果物は介護食用寒天で固めることもあります。

目安となる軟らかさ
 …粒がなく、そのまま飲み込める状態。ヨーグルトなど。

特徴
 嚥下機能獲得期～捕食機能獲得期に対応しています。蒸した食材をミキサーにかけた後、裏ごし、なめらかな状態に仕上げます。そのままでは水っぽいものは、くず粉などでとろみをつけたり、煮詰めたりすることで調整しています。野菜は煮詰めることで、野菜本来の味や甘みをしっかりと感ずることができます。
 牛乳は介護食用寒天で固めています。

*山崎校舎は配送があるため後期食・初期食の提供を行っていません。また、配送中の破損を防ぐため割れない食器を使用しています。