

食育だより 第6号



立春が過ぎましたが、まだまだ厳しく冷え込む日が続いています。2月の行事は節分があり、給食でも大豆を使ったカレーライスを提供します。配慮食は、軟らかく加工された大豆を圧力鍋で煮てカレーに使用します。さて、現在行っている配慮食に代わり嚥下調整食を令和8年4月から給食で提供します。これに伴い1月に教職員が校内で試食会と研修会を実施しました。今回は、嚥下調整食について紹介します。

しょくじかい
試食会
の様子



【嚥下調整食】

本校ではこれまで食事指導ガイドブック（平成19年3月神奈川県教育委員会）に基づき、配慮食（初期食・中期食・後期食）を提供してきました。このたび、令和8年4月から嚥下調整食へとステップアップすることとなりました。

嚥下調整食は、児童生徒の口腔内の動きを考慮し、食材の軟らかさだけでなく、まとまりや変形しやすさにも配慮した食事です。また、酵素を使ったところ調整食品等をでんぶんの代わりに使用することで、でんぶん質のべたつきを抑え、食品の味を変えず凝集性に優れた物性に調整します。

先日行われた試食会での嚥下調整食（肉じゃが）の形態を紹介します。



なんさい
(軟菜)



(まとまりマッシュ)



(まとまりペースト)

【食形態】

はいりょしょく えんげちょうせいしょく いこう とき しょくけいたい ひかくひょう
配慮食から嚥下調整食に移行した時の食形態の比較表です。

はいりょしょく 配慮食 【4形態】 げんざい (現在)	じょうしょく 常食	こうきしょく 後期食	ちゅうきしょく 中期食		しょきしょく 初期食
えんげちょうせいしょく 嚥下調整食 【5形態】 れいわ ねん がつ (令和8年4月～)	じょうしょく 常食	なんさい 軟菜	まとまり マッシュ	まとまり ムース	まとまり ペースト

☆主食の一部は、すでに酵素を使ったとろみ調整食品を使用し調理しています。

☆まとまりムースは、一切れ付けの肉や魚の時に提供します。

☆上記の表は、本校の給食体制を考慮したものです。

(各形態の状態の説明)

なんさい : 食材をスプーンで容易に切れる程度のやわらかさ。

まとまりマッシュ : すぐって傾けても容易に落ちない。スプーンで押すと粒同士が分離せずまとまっている。

まとまりムース : すぐって傾けるとゆっくり落ちる。スプーンで切り分けることができ、切断面は角ができる。

まとまりペースト : すぐって傾けても容易に落ちない。スプーンで押した形に変形し混ぜるとなめらかなペーストになる。

参考文献：発達期摂食嚥下障害児（者）のための嚥下調整食分類 2018

（日本摂食嚥下リハビリテーション学会医療検討委員会）

あんぜん きゅうしょく ていきょう
安全でおいしい給食を提供
できるように準備しています

