

食育だより第1号

あじさいの花が色づき始め、梅雨の気配を感じる季節となりました。果物や野菜の彩が華やかになり、瑞々しい香りが漂い思わず手に取りたくなるような旬の恵みが店頭に並んでいます。

さて、今年度も給食が始まって2か月が経ちました。給食の献立は新玉葱やグリーンアスパラガスなどの旬の食材を活用することで、季節の移り変わりを食を通して学べる機会となっています。

また教職員の連携のもと、嚥下調整食も安全かつ適切に提供しています。7月に予定してされている給食試食会では、嚥下調整食の味見を計画しています。

今回は、給食で提供された嚥下調整食を紹介します。

【嚥下調整食】

今年度から配慮食が嚥下調整食へステップアップし、給食での提供が始まりました。

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、酵素を使ったろみ調整食品等をでんぷんの代わりに使用することで、でんぷ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。

☆ごはん、ぎゅうにゅう、鮭の塩焼き、おひたし、みそしるの食形態展開例☆



鮭の塩焼きは、銀鮭を酒と塩に浸し、スチームコンベクションオーブンでふっくらと焼きました。

じょうしよく
常食



なんさい
軟菜

スチームコンベクションオーブンで焼いた鮭は、皮をむきほぐし、^{あん}餡をかけました。
野菜は圧力鍋で加圧し、^{やわ}軟らかく仕上げました。



まともりマッシュ・まともりムース

スチームコンベクションオーブンで焼いた鮭は、皮をむきフードプロセッサーにかけ、^{ちようせいしょくひん}とろみ調整食品を加えムースを作り、^{あん}餡をかけました。
野菜は圧力鍋で加圧し、^{ふきんいつ}カッターにかけ不均一な粒を残し、^{ちようせいしょくひん}とろみ調整食品でまとめました。



まともりペースト

スチームコンベクションオーブンで焼いた鮭は皮をむきフードプロセッサーにかけ、^{ちようせいしょくひん}とろみ調整食品を加えペースト状にし^{あん}餡をかけました。
野菜は圧力鍋で加圧し、^{しょう}カッターにかけペースト状にし、^{ちようせいしょくひん}とろみ調整食品でまとめました。

しょくけいたい
【食形態】

はいりょしょく えんげちようせいしょく いこう 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食形態の比較表です。

はいりょしょく 配慮食 けいたい 【4形態】 れいわ ねんど (令和7年度まで)	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
えんげちようせいしょく 嚥下調整食 けいたい 【5形態】 れいわ ねんど (令和8年度から)	じょうしょく 常食	なんさい 軟菜	まともり マッシュ	まともり ムース	まともり ペースト

ひとき つ にく さかな とき ていきょう
☆まともりムースは、一切れ付けの肉や魚の時に提供しています。

じょうき ひょう ほんこう きゅうしょくたいせい こうりょ
☆上記の表は、本校の給食体制を考慮したものです。

かくけいたい じょうたい せつめい
(各形態の状態の説明)

なんさい しょくざい ようい き ていど
軟菜：食材をスプーンで容易に切れる程度のやわらかさ。

かたむ ようい お つぶ
まともりマッシュ：すくって傾けても容易に落ちない。スプーンで押すと粒
どうし ぶんり
同士が分離せずまとまっている。

かたむ お き わ
まともりムース：すくって傾けるとゆっくり落ちる。スプーンで切り分ける
せつだんめん かど
ことができ、切断面は角ができる。

かたむ ようい お お かたち
まともりペースト：すくって傾けても容易に落ちない。スプーンで押した形
へんけい ま
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)

じかい しょく かん がくしゅう
次回は、食に関する学習を
しょうかい
紹介します。

