

(8) 給食について

1 本校の給食

- 横浜市立特別支援学校9校で検討した献立を参考に、本校独自の献立を実施しています。
- 常食 330食と特別食70食を調理員4名とアルバイト調理員3名で調理しています。
- 栄養職員は1名配置されています。

2 献立の内容

- 主食、おかず（主菜、副菜）、飲み物という組み合わせで、日本型の食事の良さを伝え、季節感のある献立を多く取り入れています。
- 不足しがちな栄養素を補えるよう、豆・豆製品、海藻、野菜を多く取り入れています。

主食	<p>ごはんが月の回数の70%、パンが30%になるように組み合わせています。</p> <p>ごはん：週3.5回。白いごはんだけでなく、麦ごはんやはいごはんなども取り入れています。ごはんは給食室で炊く、自校炊飯になっています。</p> <p>パン：食パン、ぶどうパン、黒パン、ロールパンなど、たくさんの種類があります。</p> <p>特別食：かゆ・ミキサーがゆ、パンがゆ・ミキサーパンがゆがあります。</p>
おかず	<p>煮物、炒め物、蒸し物、サラダ、汁物等を組み合わせて、多くの食品を取り入れるようにしています。生のくだもの以外はすべて加熱調理しています。</p> <p>果物の特別食はジュースや缶詰を使って、ゼリーにしています。</p>
飲み物	<p>原則として牛乳です。200ml パックでストローを使用します。献立の組み合わせにより、はっこう乳やお茶などがつくこともあります。</p> <p>摂食の状況により、個人で用意したカップやスポイトなどを使用する場合があります。</p>

3 食形態について

- ・常食：食材を小さく切って軟らかく調理しており、幼児食程度の形態です。
- ・特別食（きざみ・ミキサー）：常食を再調理するのではなく、より望ましいそれぞれの食形態にするために、別調理したものを再調理しています。固い食材や食物繊維が多い食材は圧力鍋で煮て柔らかくしたり、咀嚼・嚥下をしやすくするために増粘効果のある食材（さといも等）や増粘剤、介護食用寒天を加えたりして、適度なとろみがついた状態で提供します。牛乳などの飲み物に増粘剤（スルーソフト・ムースアップ等）が必要なお子さまは、各家庭でご用意いただいています。

※食形態の決定および変更について…

給食申込書にご記入いただいた食形態を基本といたしますが、給食時間内に安全に食べられることを最優先に考えています。そのため、給食が開始してからお子さまの食べている様子を見て、保護者、担任、養護教諭、栄養職員と相談しながら食形態を変更することもあります。また、年度途中での食形態の変更も可能ですので、ご相談ください。

4 家庭で準備していただくもの（必要に応じて）

エプロン・口ふきタオル・自助食具（スプーン、フォークなど）・コップ・スポイト
増粘剤など

※すべてのものに記名をお願いします。

5 その他

- ・摂食指導上必要な、すくいやすい皿・滑り止めシート・もてパッキン（牛乳ケース）は学校で用意しています。
- ・家庭配布の献立表には使用食材が書いてあります。初めて食べる食材等で心配なことがある場合はご相談ください。
- ・食物アレルギー対応は給食室で安全に実施できる可能な範囲で対応しています。対応を希望する場合は必要書類の提出、面談等を行い進めています。
- ・給食は、食品衛生管理上、調理後2時間以内で食べることになっています。その日により、出来上がる時間は異なりますが、各クラス12：35には食べ終わるようにしています。