

東京都立鹿本学園の学校給食について

平成27年4月
都立鹿本学園
保健給食部

本校の肢体不自由教育部門では、一般的な学校給食のほかに子どもの食べる機能に応じた食形態の給食を材料から別々に調理し、提供しています。

児童・生徒の給食は、本校歯科医師等による摂食機能の評価に基づき、①無理なく②安全に咀嚼・えん下できる食形態を決定します。

本校では、「普通食」と「形態食」として「後期食」「中期食」「初期食」を提供しています。

普通食

一般的な給食と同じです。咀嚼、えん下機能が十分でないため、全体的に柔らかく仕上げる場合があります。

【献立例（右写真）】

- 赤飯
- ぶりのゆず風味焼き
- 菜の花のからしあえ
- にゅうめん汁
- 果物（りんご）



【普通食の献立例】

後期食

【目安の硬さ】
～奥歯で軽くつぶせる硬さ～

【調理のイメージ】
やわからめのミートボールやハンバーグ状

【献立例（右写真）】

- 赤飯（柔らかいおかゆのイメージ）
- ぶりのつくね焼き ゆず風味だれ
- 菜の花のからしあえ
- にゅうめん汁
- 煮りんご（煮て仕上げます。）



【後期食の献立例】

★形態食のたれやドレッシングには、でんぷんなどでとろみをつけます。

中期食

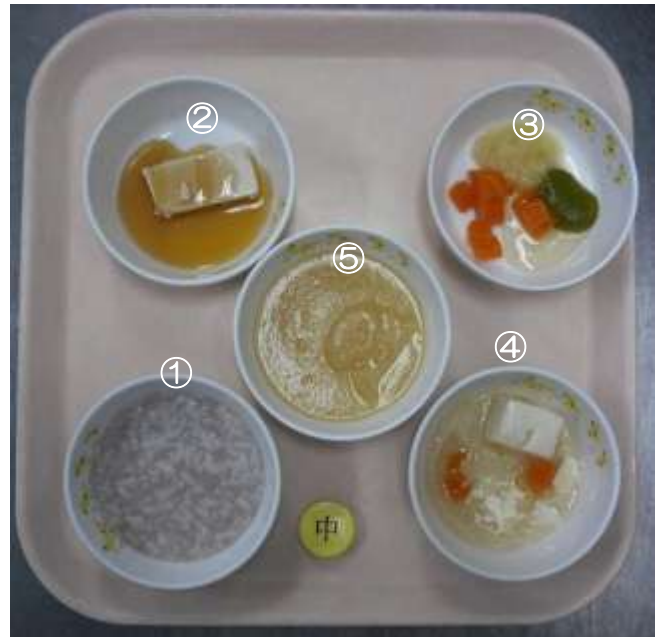
【目安の硬さ】
～舌でつぶせる硬さ～

【調理のイメージ】

絹ごし豆腐の柔らかさ

【献立例（右写真）】

- ①あずきがゆ（全がゆ～7分がゆ相当）
- ②ぶりの蒸しもの ゆず風味だれ
（ぶりと鶏肉を生のままフードプロセッサーにかけ、蒸しています。）
- ③菜の花のからしあえ
（にんじんは圧力鍋で加熱し柔らかくしています。葉物野菜は、葉先を中心にゆでて使用しています。）
- ④にゅうめん汁
（普通食・後期食と材料が異なる場合があります。）
- ⑤煮りんご（ペーストにしています。）



【中期食の献立例】

初期食

【目安の硬さ】
～舌の運動だけで飲み込むことができる～

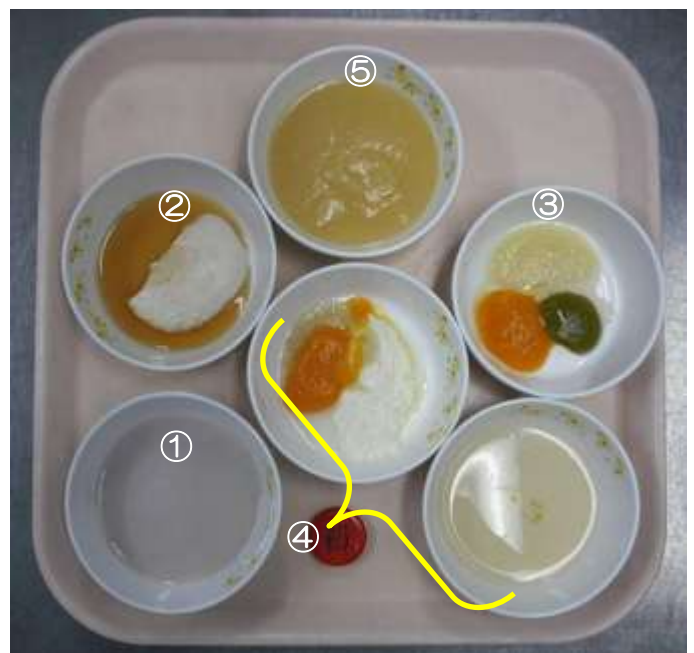
【調理のイメージ】

ヨーグルトやマヨネーズ状

（ざらつき感がなく滑らかな状態）

【献立例（右写真）】

- ①あずきがゆ
 - ②ぶりの蒸しもの ゆず風味だれ
 - ③菜の花のからしあえ
 - ④にゅうめん汁
 - ⑤煮りんご
- ★中期食をペーストにし、粒の無いなめらかな状態にして提供します。
★汁物の場合は、具の内容がわかるよう具とスープを分けて提供します。



【初期食の献立例】

- ★ 形態食では、口の中で食べたものがバラバラに散らないように適度なとろみをつけています。
- ★ 離乳食の進め方に似ていますが、離乳食と形態食では、食物形態が異なります。
- ★ 形態食は、経口摂取（食べること）を前提に調理・調整されています。