



# 食育だより 4月

小倉総合特別支援学校  
2021・4・12 文責：立花

## 献立作成について

○児童生徒の成長や健康状態の維持・改善に努め、栄養的にバランスのとれた魅力ある学校給食を提供します。

今年度も栄養教諭の立花が給食・食育の情報をお伝えします。どうぞよろしくお願いいたします。



○安全・安心で個人の実態に応じた食事の提供。(普通食・そしゃく食・押しつぶし食・嚥下Ⅱ・嚥下Ⅰ)  
○旬の地場産物の活用や行事食の導入。

★ 毎月19日は食育の日。給食では、地場産物を積極的に活用し、家庭の食事の参考となるよう主食を中心とした主菜・副菜・汁物を組み合わせた献立を取り入れています。

☺ 月に1回は、お楽しみ献立。児童生徒の人気メニューにデザートをつけています。

4月20日(火)は、お楽しみ献立。小学部の1年生も給食が始まります。「小さいパン・ソフトチーズ・牛乳・ミートソーススパゲッティ・ツナサラダ・あまおういちごゼリー」です。

本校の給食の取組が西日本新聞朝刊に掲載されました！

(4月1日)



小倉総合特別支援学校の給食は2003年から、小中学校で提供する「一般食」と異なり、「段階食」という調理法をとっています。

(一般食と調理法から異なる「別調理」は九州の中では、北九州市と鹿児島県だけ。)

児童生徒の飲み込みやかむ力に合わせて、食材の切り方ややわらかさを5段階に分けて、圧力鍋やスチームコンベクションなどで調理しています。

「ランチルームには食欲をそそるいい香りが漂い、子どもたちも思わず笑顔に。教師が口元に運び野菜を一口食べると拍手して喜び子もいた。」と記事の中に書かれています。

誤嚥防止や栄養摂取のみならず、毎日の給食が楽しみになるような安全・安心でおいしい給食が提供されています。