



# 食育だより

# 1月

小倉総合特別支援学校  
2022・1・11 文責：立花

1月24日～1月30日

## 学校給食週間



学校給食は約 75 年前の戦争で一度、中断されたことがあります。戦後、外国からの救援物資で再開され、給食は栄養不足だった当時の多くの子どもたちを救いました。今は、豊かになった日本ですが、学校給食への感謝の気持ちを忘れないようにと、毎年「学校給食週間」が実施されています。

子どもたちの健康な心と体を育み、大切な食文化を未来に伝えていく学校給食の役割について改めて考える1週間となっています。

★わたしたちは食べ物となる動植物の命をいただいて生きています。

★食べ物への感謝の気持ちを忘れずに、残さず食べるようにしましょう。



### 給食試食会のご報告（2021.12.9 実施）

コロナウィルス感染予防の観点から、昨年度は見送っていた試食会ですが、ようやく落ち着いてきましたので、保護者の交流会も兼ね、実施されました。（参加者13名）

#### 【メニュー】

小さいパン  
あまおういちごジャム  
牛乳  
えび天うどん  
キャベツと鶏ひき肉の  
カレー風味炒め  
ヨーグルトコア

#### 【感想】

- ・給食おいしかったです。そしゃく食がとても手間をかけて作っていたのが驚きました。
- ・おいしく食べました。この様な場になかなか参加する事がなかったので、久しぶりの参加で良かったです。
- ・給食を作る工程をビデオで見せて頂き、とても丁寧な仕事だったので、子ども達が食べる物なので安心しました。何種類もの形態を工夫して出されているのもいいです。

### (お知らせ)

段階食（押しつぶし食・嚥下食Ⅱ・嚥下食Ⅰ）のとろみ剤が変わります。今まで、汁物のとろみづけや和え物の水分をまとめるために使用していたソフティアの改良版です。

#### 特徴

- ・ダマにならず、すばやく溶けます。
- ・食材の冷温にかかわらず一定の粘度になります。
- ・付着性が低くベタつきません。
- ・食材の味や風味を損ないません。
- ・唾液中の分解酵素の影響を受けません。



※給食では、汁物等の水分の量に対して 1.5%の量のソフティアを加えています。

（例：100ccの水分に対して 1.5gのソフティア）

※とろみ牛乳は、100ccの牛乳に対してスティック状のソフティア3gを混ぜます。