あけぼの支援学校

給食だより

1号　2023.9.15

今回の給食だよりは、
１ページ･･･相山校長先生より
２ページ･･･児童生徒会委員会の活動（給食委員会）の紹介
３ページ･･･摂食指導研修会の様子
４ページ･･･窪寺和栄養士の紹介
☆コロナウイルスに負けないよう、手洗いうがい、食事や睡眠などに気を付け、規則正しい生活を心がけましょう。

相山校長先生より

おいしく安全な給食

私が教員になったのは、今から34年前の平成元年で、初任の配置校はあけぼの養護学校（現在の本校）でした。当時の本校は、あけぼの医療福祉センターに併設する学校で、センターに入所、通所する子供たちのみを対象とした学校でした。そのため、学校としての給食の提供はなく、昼食は全ての子供たちがセンターに戻って看護師さんと摂り、教職員は職員室で持参した弁当等を食べていました。

そんな私が25年ぶりに本校に再赴任した訳ですが、最も気になっていたことの一つは給食でした。もちろん、これまでの複数の特別支援学校での勤務の中で、様々な給食を経験してきましたが、果たして本校の給食は想像以上のものでした。

まずは「温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま届けられる」という「温冷配膳車」の存在です。車内は、温蔵室と冷蔵室に分かれていて、トレイの片側に冷たい食べ物、もう片側に温かい食べ物を配置すると、その温度をキープして食事場所に届けられる。配膳の途中で温かかったものが冷めてしまうことはありませんし、また、出来立てのような温かいパンが食べられるのは、きっと本校だけではないでしょうか。

次に「子供たちの摂食機能の状況に合わせた食形態での提供」です。ペースト食、ソフト食、かみ食、常食の４形態の他、可能な範囲でそれらの形態を組み合わせた食事の提供も行っています。食事を提供してくれている業者さんは、どんな形態でもおいしく食べられるよういつも考えてくれています。

しかし、様々な理由から食べることが困難な状況にある子供たちも少なくありません。経管栄養によって栄養や水分を摂取している子供たちもいます。また、時に、食べることによって食物が喉に詰まる可能性や、誤嚥によって食べ物などが肺の中に入ってしまい肺炎を起こす危険性もあります。そうなる前に「食べさせる」工夫やこつを身につけ、安全に給食が実施できるよう、摂食指導や万が一の時のための緊急対応の研修会も行っています。

「食べる」ことは、まさしく生きる楽しみであり、喜びです。私もおいしい給食を食べることが、学校で勤務する上での大きなモチベーションになっています。今後も本校給食におけるおいしさや楽しさの充実と安全性の確保に向けて努めていきたいと思いますので、引き続きの御理解と御協力をお願いいたします。

あけぼのブログで学校の様子を発信しています。
←こちらからどうぞ！

児童生徒会委員会の活動

今年度の、セレクト給食の発表と食育指導のお手伝いをしてくれる委員会委員が決定し、活動を始めています。今年は食堂、ホール、視聴覚室の3か所に分かれてそれぞれ分担しながら行っています。

食育指導

７月は「地産地消」をテーマに、言葉の意味や良いところを確認しました。今回の食材はみんなの大好きな食材「とうもろこし」でした！種から収穫するまでを農家さんの愛情たっぷりのビデオレターが届き、みんな興味津々に見ていました。その後は、とうもこしの収穫体験も行いました。

緊張したけど
委員会の仕事
頑張ったよ！！

ヤングコーンって
小さいね！！

とうもろこしの収穫
体験！！うまく取れる
かな・・・

とうもろこし
ツルツル葉っぱだね

可愛い
とうもろこし

食育で学んだとうもろこしは、「とうもろこしご飯」として給食に登場！！
「甘くておいしい」とパクパク食べていました♬

摂食指導研修会

夏休み中の８月、山梨口腔保健センターの小澤章先生を招聘し、摂食指導研修会が行われました。今回は、昨年度に引き続き摂食の介助の方法を実践を交えながら講義をしていただきました。摂食の介助方法は、個々に応じて様々です。今回は基本的な介助方法をご紹介します。

研修会当日の様子です。ペアになって、実技を行いました。児童生徒のより良い給食の時間のために、先生方の真剣な表情が見えます。

側方介助

あけぼの支援学校でも多くの児童生徒が行っているのが側方介助です。字の通り、子どもに対して側面から介助する方法です。頭、あご、唇をしっかり介助できるのに加えて、完全に後方にいるわけではないので子どもの顔も見やすく、コミュニケーションもとりやすい方法です。

子どもによって、介助の度合いは違います。上唇まで介助が必要な子、上唇は必要ないけれど、下唇を閉じる介助が必要な子、唇の介助は必要ないけれど、あごの介助が必要な子など、子ども自身の持っている力に合わせて必要な分だけ介助を行います。

水分摂取

とろみのないさらさらの水分は、あごをしっかり固定できないと飲めません。さらさらの水分は、上唇を水面につけることが大切です。上唇を水面に少しつけるだけで水分が口の中にスーッと入ってきます。

前方介助

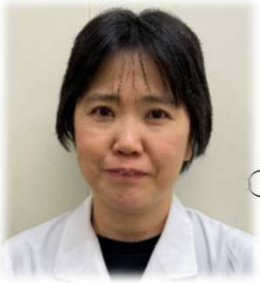
子どもの前に座って介助をする方法です。あけぼの支援学校ではあまりいませんが、必要に応じて前方からあごに中指、頬に人差し指、下唇に親指をあて、口を閉じる手伝いをします。

★介助において、大切なことは子どもの食べる力を最大限に引き出すということです。介助をしすぎて、本当は持っている力を押さえてしまうこともあります。その日の体調や都度の食べ方をよく観察して、必要に応じて介助をすることを心掛けたいですね。

基本は自分の力で！

「口が閉じてないな」と感じたら少し支援♪

栄養士さんからメッセージ



あけぼの医療福祉センター
管理栄養士の窪寺ゆかりです。

今年の４月からあけぼの医療福祉センターに勤務しています。
今まで県内の様々な特別支援学校で仕事をしてきました。学校で皆さんの元気な声を聞くことが、私の楽しみです。今はまだ自由に顔を見に行くことはできていませんが、返ってきた食器をみて、食べている様子を想像しています。
皆さんは、食べ物の好ききらいがありますか？わたしたちは、食べることで、命を保ったり活動したり成長したりしています。毎日を元気に過ごすためにも、好ききらいをしないで食べるようにしましょう。皆さんが安全でおいしい給食が食べられるように一生懸命考えていきたいと思います。

あけぼの医療センター　栄養給食科の紹介

ここで給食を作っています！

７月６日の食育指導の日の給食
メニューは、とうもろこしご飯、
豚肉の風味焼き、里芋の煮物、
グリーンサラダ、パイン缶でした。

ペースト食
（初期食）

ソフト食
（中期食）

噛み食
（後期食）

常食
（あけぼの常食）