

東京都立志村学園の学校給食



「学校給食」と聞いて、どのようなイメージをもたれるでしょうか？「毎日牛乳がつく」「揚げパンがおいしかった」「アルマイト食器が熱かった」などでしょうか。以前の懐かしい給食のイメージですね。現在の学校給食はとても進歩した「食事」に変化しています。バイキング給食、リザーブ給食、セレクト給食、お弁当給食…、また、自治体によっては、写真と献立を公開し、役所の食堂で学校給食を提供しています。そしてレシピ本を出版するなど、学校だけに留まらない状況になっています。

これらの学校給食は、一般的な食事となんら違いはありませんが、本校では、このほかに、食べる機能・発達段階に応じた、児童・生徒のための「形態食」を提供しています。聞きなれない名前かもしれませんが、初期食、中期食といった名前ならわかると思います。食べる機能・発達段階に応じた食事を離乳期にたとえ、初期食・中期食・後期食・普通食と4段階に分けて実施しています。

全国的に見ても、「形態食」を系統立てて実施している学校はとても少なく、東京都が中心となっている実情があります。ここでは、「形態食」を中心に、本校で実施している学校給食の内容を、わかりやすく御紹介させていただきます。

表紙写真

～志村学園ある日の献立～

- ツナ菜飯○つみれ汁○茶わん蒸し
- 梅昆布和え○フルーツ和え
- 牛乳（写真なし）

1 概要

本校は、高等部就業技術科（軽度知的障害を有し就労をめざす部門）、肢体不自由教育部門の2部門を併設した学校です。両部門ともに学校給食を実施しています。大規模校であり、食数は平成28年度約470食になります。また、児童・生徒が登校する日は必ず給食を実施しています。年間給食実施回数は200回を超える、全国的にもめずらしい学校です。

① 給食形態

主食・主菜・副菜・副々菜（またはデザート）・汁物・牛乳

本校の基本的な給食形態になります。米飯は、10日間で9～9.5回、残りの1～0.5回がパン・めんとなります。和食の割合が約8割を占めます。

② 形態食

初期食・中期食（中プロ食）・後期食・普通食

本校一番の特色は「形態食」です。正式には「食物形態別調理食」と言い、略して「形態食」「別調理」と呼んでいます。全国では「形態食」と呼ばれることがほとんどです。医療・療育の世界では「嚥下調整食」と呼ばれています。東京都が全国の学校に先駆けて取り組み始めたのが昭和50年代、現在では、都立肢体不自由特別支援学校全校で実施しています。正式には4形態、中プロ食は、東京都教育委員会に認められた本校独自の派生形態となります。

③ 形態食の考え方1

○児童・生徒のQOLを向上させることを目指す

○特別支援教育の専門性において全国トップレベルの学校になることを目指す

これは本校が目指す学校像です。形態食もこの2つを大きな柱として捉えています。形態食をとおして、①児童・生徒のハビリテーションの一翼を担うこと②できる限り高いレベルの内容を提供すること、そのための研鑽に努めること③きれいでおいしいこと この3点を念頭に、日々の形態食づくりを行っています。




④ 形態食の考え方2

きれいでおいしいこと

実務上もっとも大切にすることです。一般的に、ペースト食・きざみ食・柔らか食と呼ばれることが多いですが、総じて、色が悪い・おいしくないと言われます。食事は楽しいものです。おいしく、しっかり食べて、楽しい会食になる形態食を考え、実践しています。

⑤ 本校の形態食概要

東京都立志村学園で提供している食物形態別調理食（形態食）

初期食	飲み込む機能の発達期	<p>粒がなくまとまりのあるペースト。 水分や一部の食材は介護食用寒天で固める。 お粥はペースト状。</p>	
中ブ口食	初期食と中期食の中間移行期	<p>中期食の食材をくずした状態。 水分は介護食用寒天で固める。 食材によってはペースト状又は介護食用寒天で固める。 お粥はペーストの中に小さな粒が散見する状態。</p>	
中期食	押しつぶし練習期	<p>1cm位の形があり、舌でつぶせる軟らかさ。 食材によってはペースト状又は介護食用寒天で固める。 お粥は粒がある状態。</p>	
後期食	咀嚼機能の発達期	<p>奥歯に送りつぶせる軟らかさ。 前歯で噛み取れる軟らかさ。 軟らかいが舌では簡単につぶせない軟らかさ。 食材によってはペースト状又は介護食用寒天で固める。お粥は中期食に比べ水分が少なく、軟飯の状態。</p>	
普通食		<p>通常の食事に準じる。</p>	

この表は、本校の形態食を説明する際（保護者・医師・歯科医師等）に使用しているものです。新入学生など、食形態決定の参考にもなります。

2 形態食の概要

それでは、実際の形態食を見てみましょう！

今回紹介する給食の献立は、ごはん・みそ汁・コロック・ごま和え・肉豆腐・牛乳です。作業は少し忙しい献立になります。下の写真が普通食（就業技術科の量）になります。（別途牛乳が付きます。）

普通食



給食のコロックはジャンボコロック！ということが多いのですが、本校はミニコロックになります。そのかわり、副菜類を少しボリュームアップさせてバランスを取ります。汁物はほぼ毎回つきます。これは、形態食に汁物が欠かせないからです。年に数回、汁物がない献立の時も、形態食については汁物を提供しています。

後期食

肉豆腐

にんじん・たまねぎは後期食相当の柔らかさ、豚肉は副材料と混ぜて肉団子、豆腐。普通食の肉豆腐の煮汁から作ったソースをかけます。たけのこ・グリーンピースは全形態共通ペースト。

コロッケ

今回は玉ねぎを別にしました。薄揚げ色コロッケを作り、ソースだしで煮ました。

みそ汁の具

わかめとえのきは、ペーストにして介護食用寒天で固めます。みそ汁のソースです。



軟飯

4倍弱で炊きました。

ごま和え

にんじん・ほうれんそう・キャベツは後期食相当の柔らかさ、練りごまベースのソースでいただきます。

みそ汁

形が保てる大根だけが汁の中に入っています。

※各形態の柔らかさに分けられない食材は、全形態共通で対応しています。

中期食

肉豆腐

にんじん・たまねぎは中期食相当の柔らかさ+トロミ、豚肉は副材料と混ぜてテリーヌ状、豆腐は、豆乳と豆腐と介護職用寒天で固め直します。普通食の肉豆腐の煮汁から作ったソースをかけます。たけのこ・グリーンピースは全形態共通ペースト。

コロッケ

衣が×です。よって、ソースの中に揚げ衣を溶かしてあります。じゃがいもは裏ごしして揚げ油を混ぜてあります。

みそ汁の具

わかめ・えのきは、後期食と同じ、大根は中期食相当の柔らかさ。みそ汁のソースです。



おかゆ

5.5倍弱で炊きました。

ごま和え

にんじん・ほうれんそう・キャベツは、中期食相当の柔らかさ、練りごまベースのソースでいただきます。

みそ汁

汁のみで提供します。

中プロ食

肉豆腐

にんじん・たまねぎは中期食をつぶす+トロミ、豚肉は副材料と混ぜてテリーヌ状をつぶす、豆腐は、中期食と同じです。普通食の肉豆腐の煮汁から作ったソースをかけます。たけのこ・グリーンピースは全形態共通のペースト。

コロッケ

ソースは中期食と同じです。じゃがいもは裏ごしして揚げ油を混ぜ、さらに水分調整をしてあります。

みそ汁の具

わかめ・えのきは、中後期食と同じ、大根は中期食をつぶします。みそ汁のソースです。



おかゆ

5倍弱で炊き、フードプロセッサーに数秒かけます。

ごま和え

にんじん・ほうれんそう・キャベツは、中期食をくずします。練りごまベースのソースでいただきます。

みそ汁

汁のみ、介護職用寒天で固めたものを提供します。液体の状態でも提供することもできます。

★ 牛乳(水分)の摂取が難しい場合、牛乳を介護食用寒天で固めて提供しています。

初期食

肉豆腐

にんじん・たまねぎは中期食をミキサーにかけた後、葛粉でトロミ調整を行います。豚肉は副材料と混ぜてテリーヌ状、豆腐は中期食をペーストにします。普通食の肉豆腐の煮汁から作ったソースをかけます。たけのこ・グリーンピースは全形態共通のペースト。

コロッケ

衣が×です。よって、ソースの中に揚げ衣を溶かしてあります。じゃがいもは裏ごしして揚げ油を混ぜ、さらに水分調整をしてあります。

みそ汁の具

わかめ・えのきは、後期食と同じ、大根は中期食をミキサーにかけた後、葛粉でトロミ調整を行います。みそ汁のソースです。



おかゆ

5倍弱で炊き、フードプロセッサーにかけたあと裏ごします。

ごま和え

にんじん・ほうれんそう・きゃべつは、中・後期食をミキサーにかけた後、葛粉でトロミ調整を行います。ソースは他の形態食と同じです。

みそ汁

汁のみ、介護職用寒天で固めたものを提供します。液体の状態でも提供することもできます。

3 食材重視

本校の形態食は、「食材重視」という考え方で実践しています。これは、食材の見た目・味がわかるように調理することです。そのため、料理はすべて食材に分かれ、料理の味となるソースでいただくこととなります。たくさんのメリットがあるために取り入れています。

①視覚的にきれいな食事

食事は、視覚情報を得ることから始まります。その最初を色鮮やかに仕上げるのが重要と考えています。

②食材を覚えることができる

学校給食は、食材の味を覚える場でもあります。にんじんの味、ほうれんそうの味、お肉の味等、学校給食で初めて食べる食材もあります。

③教職員の摂食介助に広がりを持たせる

形態食を食べる児童・生徒は、ほぼすべて教職員の摂食介助を伴います。そのため、教職員の摂食介助によって食を覚えることとなります。今日は、にんじんとソースが一口目、キャベツとソースが二口目、お肉と玉ねぎとソースで三口目、といったように、バリエーションを持って摂食介助を行うことが可能です。

4 別調理と再調理

本校の形態食は、すべて食材からの調理であり、加工品を一切使用しません。そして、普通食とは別の動線をもって別調理を行います。そのため、普通食の野菜をミキサーにかけてペーストする等の再調理（手元調理）は行いません。また、増粘剤も使用しません。

5 形態食の評価

本校の形態食は、定期的（毎月1回）に、摂食嚥下を専門とする歯科医師により、評価をいただいています。指摘事項、改善事項はすぐ検討に入り、できる限りの改善を試みます。反対に、作り手から提案し意見をいただくことも積極的に行っています。相互の専門性を最大限に生かし、形態食の発展に努めています。

6 形態食とセンター的機能

都立特別支援学校は、近隣の学校や施設に対し、その専門性を生かした「センター的機能」といった役割を担っています。形態食も同様です。このような学校給食を提供している施設は全国的にとっても少なく、また、専門性も求められます。本校では、いままで培ってきた形態食の理論と技術を、様々な場面で提供しています。

☆様々な場面

保護者、卒業後の入所施設、他県教育委員会、他県特別支援学校、区立特別支援学校、療育センター等

7 本校の給食アルバム

本校の給食の一部を御紹介します。

掲載した給食写真は、平成 28 年前期課程に実施した献立になります。普通食と形態食を代表して中期食の写真を掲載します。

ごはん
豆腐の具だくさん汁
鰯のしょうが照り焼き
のり和え
十五夜ゼリー
牛乳



かしわちらし寿司
みそ汁
ツナサラダ和風ドレッシング
フルーツカスタード
牛乳



十五夜献立です。今回は、新しいパターンのお月見ゼリーが登場しました。閏夜の中のお月様です。



定番のまぜ御飯献立です。デザートはフルーツカスタードでした。本校のカスタードソースは、生クリームをホイップしカスタードと混ぜます。形態食のカスタードソースに膜が張らないようにするためです

あんかけ焼きそば
厚揚げのごま風味和え
抹茶杏仁
牛乳



パンプキンパンとミルクパン
ウインナーのスープ煮
ツナとミニトマトのサラダ
コーヒー牛乳ゼリー
牛乳



あんかけ焼きそばの献立です。麺類は二か月に一回位しか登場しませんが、とても人気があります。デザートは初登場の抹茶杏仁でした。



パンの献立です。パンは必ず2個付けにします。形態食はパン粥になりますが、パン粥のほうがおいしく感じてしまいます。デザートはコーヒー牛乳ゼリーでした。

ごはん
みそ汁
肉豆腐
ひじきのごま和え
ホワイトゼリー
牛乳



ごはん
のっぺい汁
玉子焼きみそそぼろあん
キャベツとカニカマのサラダ
牛乳



シンプルな和食献立です。ひじきのごま和えは、ひじきを煮てから和えます。とてもおいしい和え物になります。デザートはホワイトゼリーでした。牛乳ゼリー+ヨーグルトソースです。



定番の玉子焼きの献立です。今回は肉みそでいただきます。本校の玉子焼きは厚さが3~4cmにもなります。サラダは、カニカマ入りです。おすすめです。

ごはん
さつまい
鯖の塩焼き
ごま和え
ベジタブルゼリー
牛乳



ミートライス
野菜スープ
カッテージチーズサラダ
牛乳



シンプルな和食献立です。ココット皿の中はベジタブルゼリーです。簡単にできるオリジナルレシピで大好評です。本校のゼリーはすべて寒天で固めています。

洋食の献立です。ミートライスは☆5つとってよい献立です。カッテージチーズサラダのチーズは給食室で作ります。

☆いかがでしたでしょうか。形態食実施校は全国でも極わずか、専門的な知識も必要です。不明な点や知りたい点がある場合は御連絡ください。こうした普及啓発も、子供たちの成長の一助・ハビリテーションに寄与すると考えています。