個別対応食について

本校の給食には、児童・生徒の嚥下、咀嚼機能に応じた個別対応食を提供しています。アレルギー対応については、除去食を行っています。

食形態は普通食も含め、ご飯４形態、パン３形態、おかず５形態があります。

ご飯

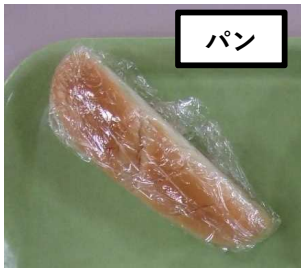
おかゆにとろみ剤を加え、カッターにかけます。

スベカラーゼ

＊とろみ剤はフードケアのスベラカーゼを使用しています。

おかゆなど、でんぷん食品に適するようにつくられたもので、独特のべたつき感がなく、唾液による食事中の離水も防ぎます。

パン



パンをカッターにかけてパン粉状にしたもの

パン粉に牛乳を加えて、カッターにかけペースト状にしたもの

おかず

おかずは5形態あります。

基本的には、下準備から普通食とは別で調理しています。

食材によっては、できあがった普通食をカッターにかける場合もあります。

ソフト食

圧力鍋で煮たものそのまま

押しつぶし食

ソフト食をスプーンなどでつぶす。

食材によっては、カッターにさっとかける

粒ありペースト食

煮たものをカッターにかける。食材によっては裏ごしする

ペースト食

粒ありペースト食を裏ごしする

とろみ剤

＊嚥下の補助剤として食堂にとろみ剤を用意しています。

牛乳用　つるりんこ

汁物用　ネオハイトロミールⅢ