



# ぱくぱくおたより

2024年4月 城南分園 栄養



ご入園・ご進級おめでとうございます！！

皆さんに楽しんでもらえるような給食を目指して頑張りますのでよろしくお願いいたします！栄養部門は今年度、管理栄養士1名、調理師2名、調理補助2名で、安心安全でおいしい給食を提供していきます。

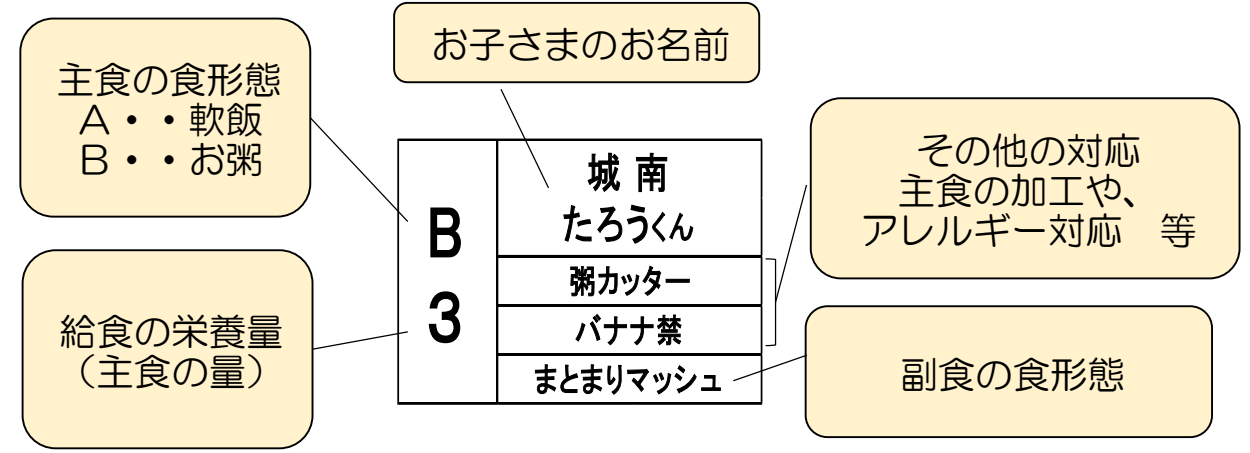
## 【給食で工夫している点】

- 1) どのお料理も、基本的に軟らかく仕上がるように作成しています。
- 2) 季節の食材を取り入れたり、行事食を入れることで季節を感じられる給食にしています。
- 3) 口の中でまとまりやすくなるよう、とろみあんをつけています。
- 4) 汁物には、お子さんの機能にに応じてかじり取りや噛む練習に使えるよう大きめに切った具材を入れています。  
※必要に応じて、すり鉢・すりこぎを使用して安全に食べられるよう加工をお願いします。
- 5) 栄養量は食事基準に沿って定め、バランスの取れた食事になっています。

## 【アレルギーに関して】

- 城南分園では、そば、ごまを除くナッツ類の提供はしていません。
- アレルギーをお持ちのお子さんには、**黄色い食札、緑のお盆**で提供いたします。

## 【食札】



## 城南分園の給食について

### 【食事量】…7区分

食事量は、身長体重、身体活動状況、おうちでの摂取量等を加味して医師の指示で決定します。

- 1/2量 200kcal (主菜・副菜・果物が1量の1/2)
- 1量 270kcal
- 2量 300kcal
- 3量 330kcal
- 4量 360kcal
- 5量 390kcal
- 6量 420kcal

主食の量で、エネルギー量の調整を行います。  
※主食以外は、同じ量です。

### 【食形態】

お子さまのお口の機能に合わせて、歯科医師、言語聴覚士の指示で決定します。



### ★主食…4形態

- 軟飯
  - 粥
  - 粥カッター\*
  - 粥ペースト\*
- 酵素を使用して、べたつきなく食べやすく仕上げています。

### ★副食…5段階

- 軟菜(普通) ➡ 自食に向けた練習 段階
- 軟菜(カット) ➡ 噛む機能の練習 段階
- マッシュ ➡ 押しつぶし機能の練習 段階
- まとまりマッシュ ➡ 口唇で取り込む練習 段階  
まとめて飲み込む練習 段階
- なめらかペースト ➡ 飲み込みの練習 段階

※保育室に写真付きの形態表がありますので、ご興味のある方はお声がけください。

おたよりには、給食レシピや栄養情報等載せていきます。ご希望のレシピ等ありましたらお気軽にお声がけください。給食ポストを、保育室の前に設置しておりますのでご利用ください！

