

★メニュー★

- ★ごはん
- ★とんかつ
- ★ごぼうサラダ
- ★かきたま汁
- ★牛乳



普通食です。

ごぼうサラダはごぼうの食感がしっかりと出ていて、さっぱりした仕上がりになっています。



なめらか食です。

ザラザラ感が消えてしまうまで、丁寧にミキサーにかけています。ザラザラ感をなくすためには、ある程度の水分を入れますので、見た目よりカロリーは少ないです。しっかり口を閉じることが課題になる子どもたちなので、介助スプーンは右の様な形で、あえて小さく平たくなっています。左下のお椀が牛乳ゼリーです。



普通ご飯とフードプロセッサーと包丁を使った刻み食です。

刻み食には口の中でバラバラになって飲み込みにくくならないようにするために、まとめ剤を入れています。おせやすい子どもや、口腔機能の発達段階として押しつぶし食べるの練習をする時にこのような食物形態を提供します。普通食ではとんかつが一番固くて食べにくいというイメージがあると思いますが、実はごぼうサラダも普通食ではパラパラしてまとまりにくく固いため、口腔機能に課題のある子どもにはハードルの高い料理となります。再調理することでおいしく食べる事が出来ます。(牛乳撮影省略)



○ご飯・・・軟飯

○とんかつ・・・圧力調理

○ごぼうサラダ

・・・フードプロセッサーきざみ食

○かきたま汁・・・具包丁極刻み+汁のみ

○牛乳・・・普通食

圧力調理をすることで、咀嚼(*解説参照)を促して食べる事ができるようにします。汁物は具と汁を別々に提供します。一緒に食べると飲み込みの課題のある場合はおせやすかったり、口腔処理に課題のある子どもはしっかり口を動かさず流し込み飲み癖がついたりします。

この右の写真は量を几分減らしています。子どもにあわせて、量の調整もしています。(牛乳撮影省略)



○ご飯・・・つぶしご飯（普通ごはん）
 とんかつ・・・あらきざみ（一口大）
 ○ごぼうサラダ
 ・・・・フードプロセッサーきざみ食
 ○かきたま汁・・・普通食
 ○牛乳・・・普通食

口の発達力によって再調理の種類を組み合わせます。この場合は、口の中で食物がバラバラにならないように配慮します。棒状にラップで包んだご飯は粒を少しつぶしたお団子状なので、唾液により口の中でバラバラになることがなく、咀嚼しやすくなります。支援する教員が棒から一口大に切って提供します。



ご飯・・・普通食
 とんかつ・・・あらきざみ（一口大）
 ごぼうサラダ・・・普通食
 かきたま汁・・・普通食
 噛みとりが難しい場合に一口大に切ります。（牛乳撮影省略）



食具の紹介



滑り止めシート
 特食器（小）
 左手用スプーン（グリップ大）



色つき特食器（小）
 （色がついているとごはんが見えやすい）
 子どもスプーン（グリップ太い）
 カットコップ
 （上を向かなくても飲めて、見やすい）



色つき特食器（大）
 （さらに特殊な物です。片側の縁がほとんどなく、スプーンを持った手が当たりません）