

地域支援だより

平成25年10月22日

第37号

秋田県立秋田きらり支援学校
地域支援部

きらりNet

なめらかな舌触りに

秋田きらり支援学校の学校給食では、「普通食」「中・後期食」「初期食」に分けて給食を提供していますが、「初期食」のブレンダー食等は、「ミルサー」を使用して作っています。

ミルサーは、「乾燥食品を粉末状に加工する食品ミル」で、食品を攪拌(かくはん)しながらたたき砕いて粉末化するものです。

「ミキサー」や「ジューサー」、「フードプロセッサ」などと異なり、野菜のみじん切りやすりおろし、肉のミンチ、クラッシュアイスなどは作ることはできませんが、果物や野菜を水分と一緒に入れてジュースにしたり、加熱調理済みの食品をだし汁と一緒に入れてペーストやスープなどにしたりできます。



ところが、初期食の児童生徒に給食指導をしている教師からの情報(食べている様子やその保護者との情報交換から得た情報)や、初期食を作っている調理師の日々の研究により、徐々に、ミルサーを使ったペーストの舌触りが食品によって異なることが分かってきました。児童生徒の食が進まないときに、舌触りが原因になっていたことがあったのです。

そこで、今年度からは、ほんの少し粒が混ざっていたりざらざらしていたりしていたことで学校給食を十分に食べられないことのないように、ミルサーだけではなく、細かい網目の「こし器」も併用してペーストにすることにしました。かき玉汁の卵もとろとろのなめらかな舌触りです。しかし、魚料理はどうしても繊維が残ることが分かったので、魚料理のときはシューマイに替えて提供しています。今後も、児童生徒が学校給食をおいしく楽しく食べられるように、保護者・教師・栄養士・調理員が情報交換をして調理の工夫を積極的にしていきたいと考えています。

つながる、広がる、深まることを目指して

教頭 五十嵐 昌司

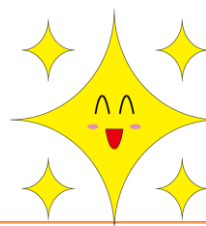
今年度も上半期が過ぎましたが、地域支援に関する本校の取組を振り返ってみたいと思います。

今年度新たに着手したこととして挙げられるのは、夏季休業中に3地区（県北地区～大館市、県央地区～かがやきの丘、県南地区～大仙市）で開催した「きらり☆地区別研修会」です。特別支援学級や特別支援学校の教員が合わせて45名参加し、県立医療療育センター理学療法士の木元稔先生の御講話に続いて、肢体不自由教育に関する情報交換が活発に行われました。

また、肢体不自由特別支援学級を設置している県内の小・中学校を訪問させていただき、授業参観や担任の先生との情報交換を行っています。10月18日現在で12校を訪問し、授業づくりや支援方法についてお話を伺うことができました。この後も引き続き訪問を計画しています。できるだけ1回の訪問にとどまらず、複数回足を運んで、ニーズに応じた支援に努めていきたいと考えています。

この他にも、小・中学校からの要請を受け授業参観や校内研修会を実施する「特別支援教育セミナー」にも今年度から携わり、9校のセミナーへ延べ15回出席する予定です。

子どもたちの豊かな生活や教育の充実を目指して、これまでに芽生えたいろいろなつながりを広げ、深めていきたいと思いますので、御協力のほどよろしくお願い申し上げます。



秋田きらり支援学校マスコット
きらりん

秋田きらり支援学校に相談・見学の希望がありましたら、下記まで御連絡ください。

教頭 五十嵐 昌司 地域支援部 遠藤 美和子

住所：〒010-1407 秋田市上北手百崎字諏訪ノ沢3番127

E-mail：kirarisien@akita-pref.ed.jp

電話：018(889)8573 FAX：018(889)8575

「きらりNet」は本校ホームページから閲覧することができます。

<http://www.kagayaki.akita-pref.ed.jp/kirari/index.html>

