

地域支援だより

平成26年10月17日

第47号

秋田県立秋田きらり支援学校
地域支援部

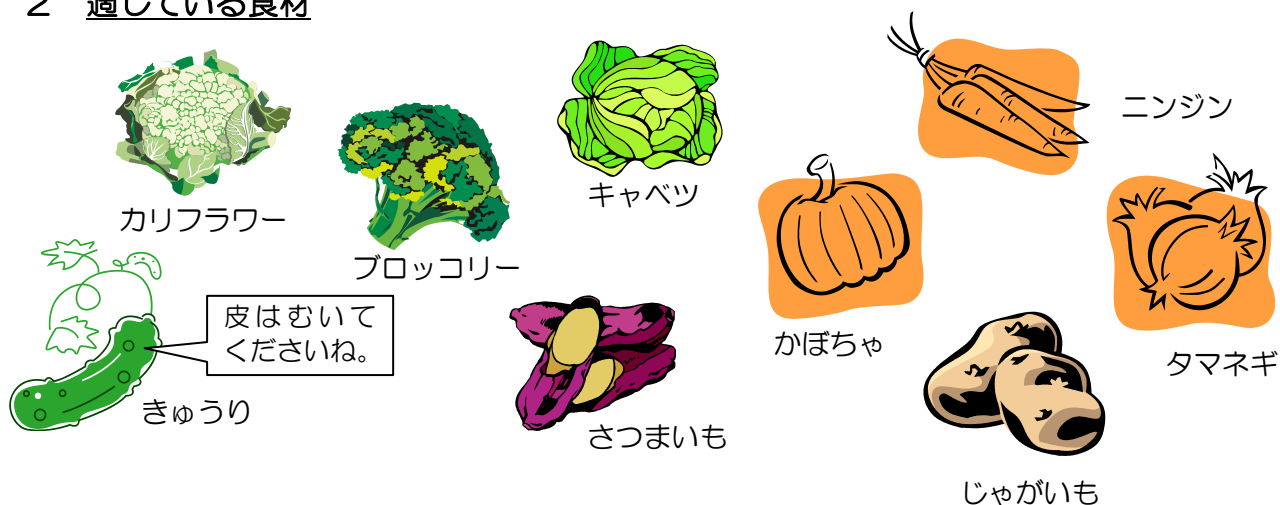
きらりNet

きざみ食・ブレンダー食の調理

秋田きらり支援学校の学校給食では、「中・後期食」としてカッター食・きざみ食を、「初期食」としてブレンダー食を提供しています。今回は、栄養士や調理員が実践している調理の仕方をご紹介します。

1 調理の基本 加熱調理で、「煮る」が主流です。

2 適している食材



☆これらの食材は、「ブレンダー食」にすると、とろみ剤がなくても、ふわっとなります。

3 意外に使える食材 ゴボウ、シイタケ、シメジ
☆シイタケとシメジは、「じく」を取り除きます。

4 使わない食材 ゴマ(すりごま・ねりごまを除く) 「カッター食」・「きざみ食」には使います。
アーモンドなどの種実類(ペースト以外)
ナメコ ☆ナメコは、汁にとろみがつきにくいようです。

おいしく楽しく食べられるように、試してみてくださいはいかがでしょうか。

センター的機能の取組

教頭 石川純子

前期が終了し、10月から後期がスタートしましたが、これまで本校のセンター的機能としてさまざまな取組を行いました。そんな取組を紹介します。

・ 県内の肢体不自由特別支援学級設置校訪問（15小学校・6中学校）

小中学校の管理職や特別支援教育コーディネーター、学級担任との情報交換や必要に応じての情報提供も行いました。

また、本校のセンター的機能リーフレットや新設校、新担任校には肢体不自由支援ガイドを配付しました。

・ 特別支援教育セミナー（10小学校・2中学校）

授業参観や校内研修会等への参加をとおして、情報提供等を行いました。

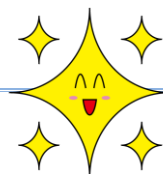
・ きらり☆地区別研修会（県北・県央・県南3地区）

夏季休業中を利用して、県内3地区において、肢体不自由特別支援学級担任、特別支援学校教員を対象に、肢体不自由に関する基礎研修（県立医療療育センター作業療法士の講演）と情報交換を行いました。この取組は今年度で2回目ですが、来年度も参加者のニーズに応じた講演や情報交換を継続していきます。

・ 学校訪問（要請を受けて）や研修会・相談会への参加

他校からの要請を受けて学校を訪問し、相談活動や学習等支援を行いました。また、教材等の情報提供も行っています。

今後も、皆様のニーズを把握しながら、本校のもつ肢体不自由に関するノウハウを提供してまいりますので、どんなことでも御遠慮なくお問い合わせください。お待ちしております。



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 石川 純子 地域支援部 佐藤 忠浩

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>

