

食に関する指導の全体計画例 (札幌市立特別支援学校(肢体不自由)(小・中・高))

<p>・児童生徒の実態 重度重複の障がいのある肢体不自由を主障がいとしており、医療的なケアを必要としている。</p> <p>・保護者地域の実態 食については、様々な配慮を要するとともに、児童生徒の生活上大変重要なものであり、給食に対する保護者の期待は大きい。</p>	<p>学校教育目標</p>	<p>教育基本法 学校給食法 学習指導要領 食育基本法 第3次札幌市食育推進計画 札幌市教育振興基本計画 札幌市学校教育の重点</p>
<p style="text-align: center;">食育の視点</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇食事の重要性 ◇心身の健康 ◇食品を選択する能力 ◇感謝の心 ◇社会性 ◇食文化 	<p>食に関する指導の目標</p> <p>(知識及び技能) 食事の重要性や食事の喜び、楽しさに気付き、食事をする事ができる。</p> <p>(思考力、判断力、表現力等) 食品の違いに気付いたり、選んだりすることができる。</p> <p>(学びに向う力、人間性等) 食物を大事にすることができる。</p>	

食に関する指導の目標			進 学 事 業 所 自 宅
小学部	中学部	高等部	
<p>入学前</p> <p>食べることに興味関心を持ち楽しく食事をする事ができる。 様々な食品や味に触れる。 姿勢を保持し、食事に必要な基本動作を身に着けようとする。</p>	<p>食事の重要性がわかり、食事をする事ができる。 食品の違いに気付いたり、選んだりすることができる。好き嫌いをなく食べる。 食物を大事にすることができる。</p>	<p>食事の重要性や食事の喜び、楽しさに気付き、食事をする事ができる。 食品の違いに気付いたり、選んだりすることができる。 食物を大事にすることができる。</p>	

食育推進組織
〇〇委員会 (校長 教頭 教務主任 養護教諭 栄養教諭)

食に関する指導

- 各教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置づけて指導 (生活 体育(保健体育) 職業・家庭 道徳 特別活動 総合的な学習 自立活動)
- 給食時間における食に関する指導
食に関する指導：献立を通して学習 教科で学習したことの確認
給食指導：基本動作の習得
- 個別的な相談指導
疾病、食物アレルギー、偏食、肥満・痩身 対応食の実施(食物アレルギー)

地場産物の活用
北海道産食材・さっぽろ学校給食フードリサイクル 区で栽培している食材の活用

家庭・地域との連携
ホームページ、給食だより、保護者説明会、保護者給食、親子料理教室、個別指導(肥満・アレルギー)
医療関係者と連携

食育推進の評価
活動指標：食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整
成果指標：児童生徒の実態、保護者の実態

特別活動	4～6月		7～9月		10～12月		1～3月	
	入学式 健康診断	食後の口腔衛生	食中毒予防 食後の口腔衛生	学校祭	食後の口腔衛生	卒業式	食後の口腔衛生	卒業式
給食指導 食に関する指導	菌の健康 口腔衛生	たんごの節句	食中毒予防 フードリサイクル	食後の口腔衛生	歯の健康 口腔衛生	食後の口腔衛生	食後の口腔衛生	食後の口腔衛生
食文化・行事食			フードリサイクル	七夕献立	歯の健康 口腔衛生	歯の健康 口腔衛生	歯の健康 口腔衛生	歯の健康 口腔衛生
地域産物	じゃがいも たまねぎ にら	アスパラ だいこん こまつな ピーマン	きゅうり はくさい ブロッコリー きゃべつ	じゃがいも たまねぎ にんじん かぼちゃ プルーン	じゃがいも たまねぎ にんじん かぼちゃ プルーン	じゃがいも たまねぎ にんじん かぼちゃ プルーン	じゃがいも たまねぎ にんじん かぼちゃ プルーン	じゃがいも たまねぎ にんじん かぼちゃ プルーン
その他			フードリサイクル献立 (レタス)	フードリサイクル献立 (レタス とうもろこし)				
小学部	<p><第1段階 (日常生活を営むのにはば常時援助が必要な段階)></p> <ul style="list-style-type: none"> ○自立活動 ①健康の保持 ②心理的な安定 ③人間関係の形成 ④環境の把握 ⑤身体の動き ⑥コミュニケーション ○日常生活の指導 ○基本的な生活習慣 (口腔衛生 手洗い あいさつ 姿勢保持 いろいろなものを食べる等) <p><第2段階 (日常生活を営むのに頻繁に援助が必要な段階)></p> <ul style="list-style-type: none"> ○自立活動 ①健康の保持 ②心理的な安定 ③人間関係の形成 ④環境の把握 ⑤身体の動き ⑥コミュニケーション ○日常生活の指導 ○基本的な生活習慣 (口腔衛生 手洗い あいさつ 姿勢保持 自助食器使用 主食と副食を交互に食べる等) <p><第3段階 (適宜援助が必要な段階)></p> <ul style="list-style-type: none"> ○自立活動 ①健康の保持 ②心理的な安定 ③人間関係の形成 ④環境の把握 ⑤身体の動き ⑥コミュニケーション ○日常生活の指導 ○基本的な生活習慣 (口腔衛生 手洗い あいさつ 姿勢保持 自助食器使用 好き嫌いしない、食品を選択できる等) 							
中学部 高等部	<p><第1段階 (小学部3段階を踏まえ、生活年齢に応じながら、経験の積み重ねを重視する段階)></p> <ul style="list-style-type: none"> ○自立活動 ①健康の保持 ②心理的な安定 ③人間関係の形成 ④環境の把握 ⑤身体の動き ⑥コミュニケーション ○日常生活の指導 ○基本的な生活習慣 (口腔衛生 手洗い あいさつ 姿勢保持 自助食器使用 好き嫌いしない、食品を選択できる等) ○職業・家庭 衣食住の生活 (調理) <p><第2段階 (中学部1段階を踏まえ、日常生活や社会生活、職業生活の基礎を育てることをねらいとする段階)></p> <ul style="list-style-type: none"> ○自立活動 ①健康の保持 ②心理的な安定 ③人間関係の形成 ④環境の把握 ⑤身体の動き ⑥コミュニケーション ○日常生活の指導 ○基本的な生活習慣 (口腔衛生 手洗い あいさつ 姿勢保持 自助食器使用 好き嫌いしない、食品を選択できる等) ○職業・家庭 衣食住の生活 (調理) 							
地域・家庭との連携	<p>給食・給食指導、保護者説明会、保護者給食、親子料理教室、個別指導 (肥満・アレルギー) 医療関係者との連携</p>							

食に関する指導の全体計画例 (札幌市立特別支援学校(知的) (高等))

<ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒の実態 知的障がいを中心障がいとし、特別な支援を必要としている。 ・保護者地域の実態 食に対する好みの偏りが大きい生徒などが見られることもあり、給食に対する保護者の期待は大きい。 	<p>学校教育目標</p>	<p>教育基本法 学校給食法 学習指導要領 食育基本法 第3次札幌市食育推進計画 札幌市教育振興基本計画 札幌市学校教育の重点</p>
<p>食育の視点</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇食事の重要性 ◇心身の健康 ◇食品を選択する能力 ◇感謝の心 ◇社会性 ◇食文化 	<p>食に関する指導の目標</p> <p>(知識及び技能) 食事の重要性や食事の喜び、楽しさを理解できる。食品に含まれる栄養素の働きがわかり、望ましい食習慣が理解できる。自ら献立を立て、調理することができる。</p> <p>(思考力、判断力、表現力等) 衛生面や安全面も考えて食品を選択することができる。正しい知識・情報を得て、自ら栄養バランスの取れた食事を選べる力を身に付ける。食物を大事にすることができる。</p> <p>(学びに向う力、人間性等) 諸外国や日本の食文化を通して自分の食生活が他の地域や諸外国を深く関わっていることを理解する。食事を通してよい人間関係を構築できるよう工夫することができる。自然に感謝し環境に配慮した食生活を実践しようとするすることができる。</p>	

<p>入学前</p>	<p>食に関する指導の目標</p> <ul style="list-style-type: none"> ○食品に含まれる栄養素の働きがわかり、必要な量、必要な内容の食事を考え取ることができる。 ○望ましい食習慣が理解できる。自ら献立を立て、調理することができる。 ○衛生面や安全面も考えて食品を選択することができる。 ○生産者や自然の恵みに感謝し、食品を無駄なく使って調理することができる。 ○食事を通してよい人間関係を構築できるよう工夫するとともに、自然に感謝し環境に配慮した食生活を実践しようとする。 ○諸外国や日本の食文化を通して自分の食生活が他の地域や諸外国を深く関わっていることを理解する。日本の食文化を継承しようとする。 	<p>進学 事業所 自宅</p>

食育推進組織
 ○○委員会 (校長 教頭 教務主任 養護教諭 栄養教諭)

食に関する指導

- 教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置づけて指導 (高等部：家庭 特別活動 自立活動)
- 給食時間における食に関する指導
 食に関する指導：献立を通して学習 教科で学習したことの確認
 給食指導：準備から後片付けまでの一連の指導の中で習得
- 個別的な相談指導
 疾病、食物アレルギー、偏食、肥満・痩身 対応食の実施 (食物アレルギー)

地場産物の活用
 北海道産食材・さっぽろ学校給食フードリサイクル 区で栽培している食材の活用

家庭・地域との連携
 ホームページ、給食だより、保護者説明会、保護者給食、親子料理教室、個別指導 (肥満・アレルギー) 医療関係者と連携

食育推進の評価
 活動指標：食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整
 成果指標：児童生徒の実態、保護者の実態

食に関する指導の全体計画例 (札幌市立特別支援学校(病弱) (小・中・高等部))

(資料3)

<ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒の実態 病弱を主障がいとし、医療的なケア等を必要としている。 ・保護者地域の実態 食材の形態や味、アレルギー及び薬剤対応など、一人一人の状況の違いもあるが、給食に対する保護者の期待は大きい。 	<p>学校教育目標</p>	<p>教育基本法 学校給食法 学習指導要領 食育基本法 第4次札幌市食育推進計画 札幌市教育振興基本計画 札幌市学校教育の重点</p>
<p style="text-align: center;">食に関する指導の目標</p> <p>(知識及び技能) 食事の重要性や食事の喜び、楽しさを理解できる。食品に含まれる栄養素の働きがわかり、望ましい食習慣が理解できる。自ら献立を立て、調理することができる。</p> <p>(思考力、判断力、表現力等) 衛生面や安全面も考えて食品を選択することができる。正しい知識・情報を得て、自ら栄養バランスの取れた食事を選べる力を身に付ける。食物を大事にすることができる。</p> <p>(学びに向かう力、人間性等) 諸外国や日本の食文化を通して自分の食生活が他の地域や諸外国を深く関わっていることを理解する。食事を通してよい人間関係を構築できるよう工夫することができる。自然に感謝し環境に配慮した食生活を実践しようとするすることができる。</p>		
<p style="text-align: center;">食育の視点</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇食事の重要性 ◇心身の健康 ◇食品を選択する能力 ◇感謝の心 ◇社会性 ◇食文化 		

		各学部の食に関する指導の目標			進 学 事 業 所 自 宅
		小学部	中学部	高等部	
入 学 前	低 学 年	<ul style="list-style-type: none"> ○食べ物に興味を持ち、いろいろな食べ物や料理の名前がわかる。 ○好き嫌いせず正しい姿勢でよくかんで食べることができる。 ○衛生面に気をつけ、協力して食事の準備や後片付けができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品に含まれる栄養素の働きがわかり、必要な量、必要な内容の食事を取ることができる。 ○衛生面や安全面も考えて食品を選択することができる。 ○衛生面や安全面も考えて食品を選択することができる。生産者や自然の恵みに感謝し、食品を無駄なく使って調理することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○望ましい食習慣が理解できる。自ら献立を立て、調理することができる。 ○正しい知識・情報を得て、自ら栄養バランスの取れた食事を選べる力を身に付ける。 	
	中 学 年	<ul style="list-style-type: none"> ○日常の食事に興味関心を持ち、さまざまな料理を好き嫌いせずに食事ができる。 ○食品の安全・衛生の大切さがわかり実践する。資源の有効性について考える。 ○協力したりマナーを考えることが楽しい食事につながることを理解し実践できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○諸外国や日本の食文化を通して自分の食生活が他の地域や諸外国を深く関わっていることを理解する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食事を通してよい人間関係を構築できるよう工夫するとともに、自然に感謝し環境に配慮した食生活を実践しようとする。 	
	高 学 年	<ul style="list-style-type: none"> ○栄養のバランスのとれた食事の大切さがわかり、簡単な献立をたてることができる。 ○食料の生産・流通・消費について理解でき、残さず食べたり、無駄なく調理したりすることができる。 ○会話を考え気持ちよく会食することができる。 			

食育推進組織
 ○○委員会 (校長 教頭 教務主任 養護教諭 栄養教諭)

食に関する指導
 ○教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置づけて指導
 (小学校：生活 家庭 体育 特別活動 中学校：家庭 保健体育 特別活動 高等部：家庭 特別活動)
 ○給食時間における食に関する指導
 食に関する指導：献立を通して学習 教科で学習したことの確認
 給食指導：準備から後片付けまでの一連の指導の中で習得
 ○個別的な相談指導
 疾病、食物アレルギー、偏食、肥満・痩身 対応食の実施 (食物アレルギー 再調理等)

地場産物の活用
 北海道産食材・さっぽろ学校給食フードリサイクル 区で栽培している食材の活用

家庭・地域との連携
 ホームページ、給食だより、保護者説明会、保護者給食、親子料理教室、個別指導 (肥満・アレルギー)
 医療関係者と連携

食育推進の評価
 活動指標：食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整
 成果指標：児童生徒の実態、保護者の実態

<自立活動 六つの区分と 27 項目>

1 健康の保持

- (1) 生活のリズムや生活習慣の形成に関する事。
- (2) 病気の状態の理解と生活管理に関する事。
- (3) 身体各部の状態の理解と養護に関する事。
- (4) 障害の特性の理解と生活環境の調整に関する事。
- (5) 健康状態の維持・改善に関する事。

2 心理的な安定

- (1) 情緒の安定に関する事。
- (2) 状況の理解と変化への対応に関する事。
- (3) 障害による学習上または生活上の困難を改善・克服する意欲に関する事。

3 人間関係の形成

- (1) 他者とのかかわりの基礎に関する事。
- (2) 他者の意図や感情の理解に関する事。
- (3) 自己の理解と行動の調整に関する事。
- (4) 集団への参加の基礎に関する事。

4 環境の把握

- (1) 保有する感覚の活用に関する事。
- (2) 感覚や認知の特性についての理解と対応に関する事。
- (3) 感覚の補助及び代行手段の活用に関する事。
- (4) 感覚を総合的に活用した周囲の状況についての把握と状況に応じた行動に関する事。
- (5) 認知や行動の手掛かりとなる概念の形成に関する事。

5 身体の動き

- (1) 姿勢と運動・動作の基本的技能に関する事。
- (2) 姿勢保持と運動・動作の補助的手段の活用に関する事。
- (3) 日常生活に必要な基本動作に関する事。
- (4) 身体の移動能力に関する事。
- (5) 作業に必要な動作と円滑な遂行に関する事。

6 コミュニケーション

- (1) コミュニケーションの基礎的能力に関する事。
- (2) 言語の受容と表出に関する事。
- (3) 言語の形成と活用に関する事。
- (4) コミュニケーション手段の選択と活用に関する事。
- (5) 状況に応じたコミュニケーションに関する事。

(資料5)

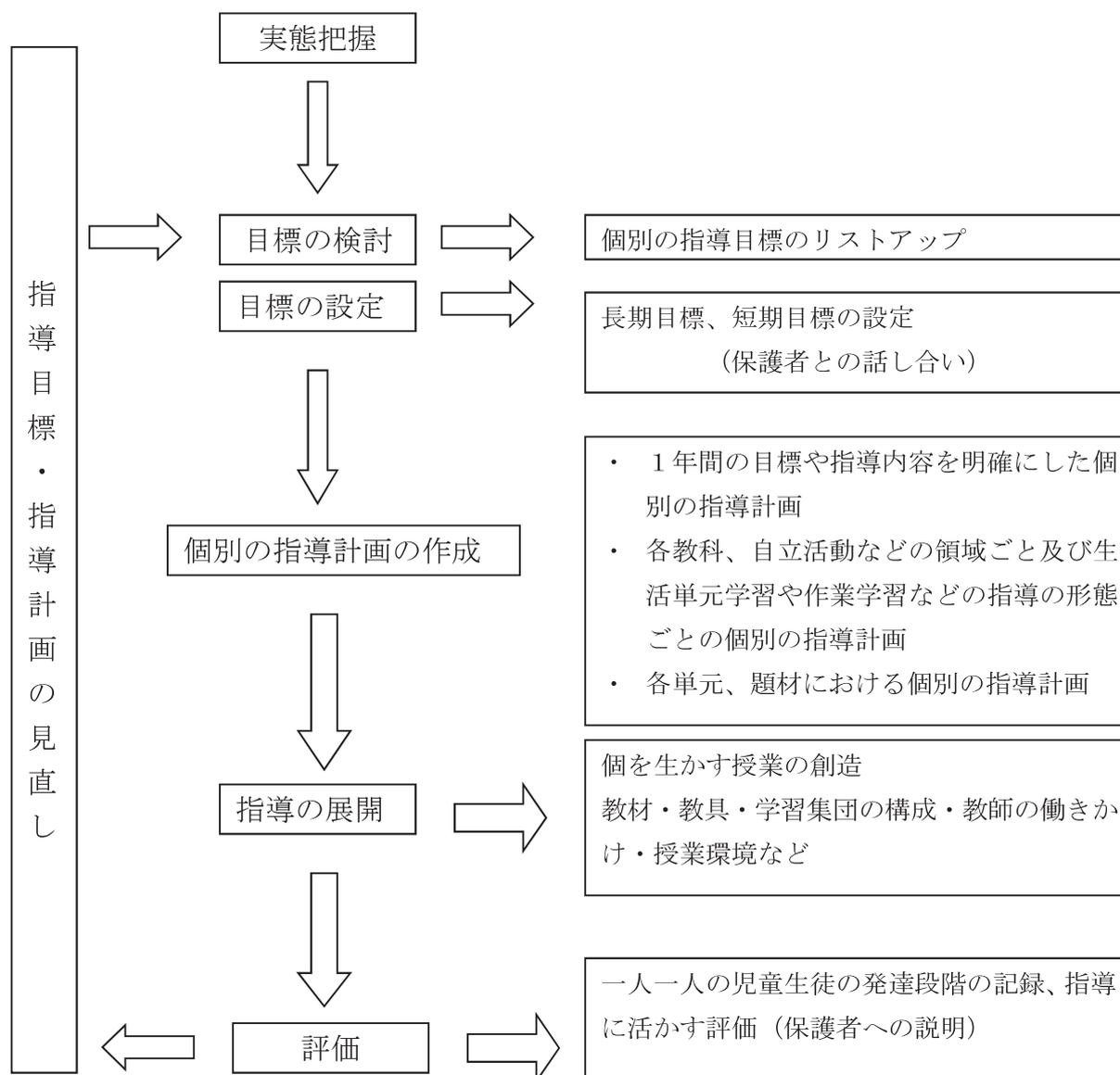
特別支援学校における食に関する指導の展開例

(1) 各教科、総合的な学習における指導

学習活動（総合的な学習の時間）において栄養教諭の専門性を生かした、より効果的な指導を行うため教育活動の組織（食育グループ）を編成するなど児童生徒の実態に即した指導体制にする必要があります。

(2) 個別の指導計画の作成と活用

児童生徒の障がいの状態や発達、生活の状況が多様であることから、児童生徒一人一人の個別の指導計画を作成することが望まれます。作成の際は、個別の障がいの状態や食べる機能の発達の状況、食行動、食習慣、生育歴などを十分に把握し、「食」に関する個別の指導目標を具体的に設定することが必要です。担任が作成する個別の指導計画を元に、児童生徒一人一人の実態を把握し、食に関する指導の目標を設定します。(資料6)



(3) 給食での個別対応（二次調理等）

児童生徒の食べる機能を促すとともに望ましい食習慣を養うため、学校給食においては児童生徒の状況に応じた二次調理を工夫するなど、きめ細かな配慮が必要です。調理につ

いては、喫食状況を把握し個に応じた調理形態に配慮するとともに保護者と情報を共有することが重要です。

(4) 個別的な相談指導実践例

ア 肥満の児童生徒への個別対応

①意義

障がいのある児童生徒にとって肥満は、生命の維持や動作能力や介護に大きく影響することから、学級担任が教職員や保護者と連携しながら食事と運動の指導を実施している。

②実践内容

BMI値が30.1で肥満と診断される生徒に対しての取組として

- ・給食を、調理の工夫で500kcal程度に控える。(主食をおかゆにする・揚げ物を焼き物・茹で物にする。)
- ・歯の上に肉やイカなどを乗せる摂食指導により、噛む動作をうながし満腹感をあたえる。
- ・家庭での食事内容を分析して保護者に知らせ、理解を深めてもらう。
- ・週2回体重測定し、運動量を増やす。(プール学習やリハビリや体を動かす動作の工夫)

③成果

- ・現状体重を維持しつつある。
- ・保護者とともに、全職員の共通理解で取組むことができた。

イ 圧力鍋の導入

①意義

食事において多様な食品や味に慣れることが社会参加につながることから、学校給食でも個人別に食べやすい調理法や食形態に対応している。後期食は圧力調理により更に実態に合った対応が可能である。

②実践内容

じゃがいも・玉ねぎ・人参など根菜類の入る煮込み料理(シチューやカレー類)を圧力鍋で調理をする。電気圧力鍋を使用し、肉・野菜を一度に圧力調理をし、軟らかく仕上げる。

③成果

普通の調理では軟らかくするまで時間のかかった根菜類も、圧力鍋の調理では短時間で手間もかからず軟らかくなった。また、圧力をかけることで今まで調理時間内で軟らかくする事が難しかった肉類も歯茎で押しつぶしてほぐれるほど軟らかく調理ができたので、後期食の児童生徒に食べやすい形態となった。中期食の児童生徒も、教室で手元調整する事で後期食の形態を食べられるようになった。

④課題

根菜類を使用するメニューは汁物などもあるので、試作を重ねながらそれぞれのメ

ニューにあった調理法を考えていく必要がある。

ウ 食物アレルギー児童生徒への個別対応

① 意義

食物アレルギー（小麦、鶏肉、乳製品、卵など）の児童生徒に対して、健康状態の安定を維持し、多様な味に親しむことにより社会参加をめざすための学校給食の提供をおこなっている。

② 実践内容

保護者の理解のもとに、献立をアレンジし通常の給食の内容や味に近付けている。

例として

蒸しパン系（小麦・卵）	→	卵を除去した米粉蒸しパン
和風そばろごはん（鶏肉）	→	豚肉のそばろごはん
シチュー類（牛乳）	→	豆乳シチュー

③ 成果

- ・健康状態の安定と、食べる意欲を高めることが出来た。
- ・色々な料理を味わう経験になっている。

④ 課題

- ・状態を見ながら、医療機関との連携をとって進めていく。

(資料6)

個別の指導計画

〇〇部〇学年 〇グループ		氏名 〇〇〇〇
本人・保護者のねがい		
<ul style="list-style-type: none">・ 個別の教育支援計画との関連から、必要事項は転記。・ 家庭訪問や懇談などでの要望・希望や期待していることを記入。 例1) アレルギーなので、限られた食品の中でも多様な味に親しみながら給食を楽しみたい。 例2) 多くの食体験を重ねることにより、卒業後の社会参加をめざしたい。		
長期目標	設定理由	
<ul style="list-style-type: none">・ 個別の教育支援計画を参考に、3年程度のスパンを目安にした長期的な目標を記載。・ 本人・保護者の教育的ニーズを取り入れることになるので、その関連を設定理由に記載。 例1) 「あの時もおいしかったね」と過去の経験と今を意識的につなぐことができる。 例2) にぎったものを自ら違う場所に動かすことができる。		
短期目標	指導内容	指導方法
自立活動	<p><短期目標></p> <ul style="list-style-type: none">・ 長期目標の達成に必要な短期的な目標を記載。 半年程度の期間を目安にした目標を記載。 例1) スプーンやはさみなどを使う動作を工夫しながら行う。 例2) 自分から話しかけたり、周囲の人とコミュニケーションがとれる。 <p><指導内容></p> <ul style="list-style-type: none">・ 目標を分析して達成に必要な指導内容を記載。・ 児童生徒の保有の力を活用し目標に迫る。 例1) 人の動作を見て、スプーンの使い方を工夫させ達成感と自信をもたせる。 例2) 知っている言葉を相手に伝えることにより、自分の要求を伝えられることを理解させる。 <p><指導方法></p> <ul style="list-style-type: none">・ 授業題材や教材・教具の工夫、指導者の関わり方や援助方法（姿勢など）、指導上の留意点や配慮点などを指導方法として記載。・ 指導方法を考える上で、技術職員・養護教諭・看護師をはじめ他機関（医療・福祉）からの助言など必要な場合もある。 例1) 給食の形状により、食器スプーンなどの補助具を工夫して動作の支援し意欲的に取り組ませる。 例2) 献立や食品などの発語できる言葉を増やし日常生活でも活用できるように補助する。	

	学 習 活 動	
特別活動	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p>例1) 給食の始まりや終わりのあいさつや手洗いなど基本的な食事習慣を身に付ける。</p> <p>例2) 給食をじっくり味わいながら、周りの友達や先生とのかかわりを深め、集団の一員としての自覚をもつ。</p> </div>	
総合的な学習の時間	観 点	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 90%;"> <p>学 習 活 動</p> <p><観点>総合的な学習の時間（ショウタイム）の全体計画に記載している目標から評価の観点を立てる。</p> <p><学習活動></p> <p>例1) 「どっちが好きですか」などの言葉を理解し、好きなものを選び興味関心の幅を広げることができる。</p> <p>例2) 一斉現地学習では、市場見学やバイキングなどの体験的交流活動を通して初めての経験や相手と積極的にかかわる。</p> </div>

〇〇部 〇学年		氏名 〇〇〇〇
長期目標	評価・経過	
<ul style="list-style-type: none"> 握ったものを、自ら違う場所に動かすことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 簡単な援助でスプーンを自分で持って食事をする活動を続けています。しかし、目標の内容には、なかなか広がらないのが現状です。前期は行事等で「感触遊び」の授業が少ないなど評価資料が不足している面もあるので後期はもう少し具体的に見ていきます。 	
<ul style="list-style-type: none"> いろいろな活動で生徒や指導者などとコミュニケーションをとりながら活動を進めることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 集会や給食の場面でタイミングよく手を挙げたり、発声をしたりなど周囲の状況に合わせた行動が見られるようになってきた。また、日常の学習活動でも表情豊かに指導者とやり取りすることが多くなってきていますが、自分の感情をストレートに出している段階です。今後も、相手を意識したコミュニケーションが取れるように取り組みます。 	
短期目標	評価と今後の課題	
自立活動	<ul style="list-style-type: none"> 学校生活において眠らないで過ごすことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> リフレタイムなどで膝立ちや寝返りなど身体をよく動かして心身を活性化すること、側わんを伸ばすような姿勢作りに配慮することで覚醒を促しています。覚醒や集中力を促すための道具や教材の工夫、手を使った活動を多く設けるなど、まだまだ多くの指導上のアイディアがあるので、現在の状態を保ち続けられれば目標は達成できます。
	<ul style="list-style-type: none"> 笑顔や気持ちの良い時の声が増える。 	<ul style="list-style-type: none"> 高い声で「んー、んー」と一つひとつを長く繰り返す発声と、鼻から抜ける「うん」と短く一度の発声が見られます。前者は自分の今の感情をそのまま発声しており、後者は甘えていたり、質問に応えたりといった相手に対しての発声です。今は前者の発声がほとんどですが、やさしい声で話しかけられたり、ほめられたりといったときに後者の発声が聞かれます。 激しくじゃれあうように遊んでいる時やかなりのスピードで寝返りしているような時は笑顔になります。こういう時は共通して指導者も勢いのある言葉がけをしているのでお祭り騒ぎのような状態は好きなのだろうと思います。長期目標との関連を考えると、もう少し普通の状態でニコニコするなど表情が変わる場面が増えれば、相手との“やりとり”に発展すると考えています。目標は継続して、騒がない、おいしそうな匂いがしない時の楽しみ方を模索していきます。
	<ul style="list-style-type: none"> 提示されたものを触り続け、指を動かして触った物を変形させることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 対象物に手を伸ばすという活動はなかなか出てきませんが、そこまで手を持ってきてあげると感触を確かめるような動きが見られます。また感触については冷たい物は苦手の手を引き、温かい物や柔らかい物には比較的長く触り続けることができます。また特に食べ物には意欲的に手を動かす姿が見られます。給食ではスプーンやフォークを持って口に入れるという操作的な動きがみられるので、いろいろな感触に慣れていき、手を伸ばしていく活動をつづけるなかで、今後は操作的な上肢の動きを引き出していきます。

行 動 の 記 録					
道徳 特別活動	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の日課表や時間割に沿って、しっかり覚醒して活動に参加することが増えた。 ・給食をゆっくり味わいながら食べることができている。 <p>いろいろな人とのふれあいを楽しみにしている様子が見られた。</p>				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>目 標</th> <th>評 価 と 今 後 の 課 題</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> 〈見学旅行〉 <ul style="list-style-type: none"> ・自分の仕事(生活係)に仲間と協力して取り組む。 </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・事前学習の係活動では、はじまりの挨拶に声を出し立候補しました。どんな仕事がしたいかということについても頭を上げ、目を開くなどと積極的な姿が見られました。係活動をしていく中で、クラスの友達とはまた違った仲間意識ができている。 </td> </tr> </tbody> </table>	目 標	評 価 と 今 後 の 課 題	〈見学旅行〉 <ul style="list-style-type: none"> ・自分の仕事(生活係)に仲間と協力して取り組む。 	<ul style="list-style-type: none"> ・事前学習の係活動では、はじまりの挨拶に声を出し立候補しました。どんな仕事がしたいかということについても頭を上げ、目を開くなどと積極的な姿が見られました。係活動をしていく中で、クラスの友達とはまた違った仲間意識ができている。
	目 標	評 価 と 今 後 の 課 題			
〈見学旅行〉 <ul style="list-style-type: none"> ・自分の仕事(生活係)に仲間と協力して取り組む。 	<ul style="list-style-type: none"> ・事前学習の係活動では、はじまりの挨拶に声を出し立候補しました。どんな仕事がしたいかということについても頭を上げ、目を開くなどと積極的な姿が見られました。係活動をしていく中で、クラスの友達とはまた違った仲間意識ができている。 				
<table border="1"> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・意欲をもち、自ら積極的に活動に参加できたか。 ・いろいろな人との交流を深めることができたか。 </td> <td> 〈ショウタイム：食育チーム〉 <ul style="list-style-type: none"> ・朝ご飯の発表では自分の発表が終わっても、先輩の朝ご飯の内容に興味があるようで良く聴いており、「コロッケ」と発表されると驚いたように目を見開いてその後も首を振りながら話に集中していた。 ・けんちん汁づくりでは、豆腐のはいつているふきんに自分から手を伸ばし、三度力強くにぎり水切りできた。 ・バイキング料理での選択の授業では、栄養バランスをかんがえて選ぶようにと課題を与えられると、自分の好きなものを選ぶのではなく、何を選べばよいのか真剣に考えて食材模型を選んでいました。栄養教諭に合格といわれると声を出して喜びを表現できた。 ・一斉現地学習では〇〇市場の活気や新鮮な魚介類に驚き、カニや味噌汁の味見では笑顔や発声を見せるなど楽しんでいる姿が見られた。 </td> </tr> </tbody> </table>	<ul style="list-style-type: none"> ・意欲をもち、自ら積極的に活動に参加できたか。 ・いろいろな人との交流を深めることができたか。 	〈ショウタイム：食育チーム〉 <ul style="list-style-type: none"> ・朝ご飯の発表では自分の発表が終わっても、先輩の朝ご飯の内容に興味があるようで良く聴いており、「コロッケ」と発表されると驚いたように目を見開いてその後も首を振りながら話に集中していた。 ・けんちん汁づくりでは、豆腐のはいつているふきんに自分から手を伸ばし、三度力強くにぎり水切りできた。 ・バイキング料理での選択の授業では、栄養バランスをかんがえて選ぶようにと課題を与えられると、自分の好きなものを選ぶのではなく、何を選べばよいのか真剣に考えて食材模型を選んでいました。栄養教諭に合格といわれると声を出して喜びを表現できた。 ・一斉現地学習では〇〇市場の活気や新鮮な魚介類に驚き、カニや味噌汁の味見では笑顔や発声を見せるなど楽しんでいる姿が見られた。 			
<ul style="list-style-type: none"> ・意欲をもち、自ら積極的に活動に参加できたか。 ・いろいろな人との交流を深めることができたか。 	〈ショウタイム：食育チーム〉 <ul style="list-style-type: none"> ・朝ご飯の発表では自分の発表が終わっても、先輩の朝ご飯の内容に興味があるようで良く聴いており、「コロッケ」と発表されると驚いたように目を見開いてその後も首を振りながら話に集中していた。 ・けんちん汁づくりでは、豆腐のはいつているふきんに自分から手を伸ばし、三度力強くにぎり水切りできた。 ・バイキング料理での選択の授業では、栄養バランスをかんがえて選ぶようにと課題を与えられると、自分の好きなものを選ぶのではなく、何を選べばよいのか真剣に考えて食材模型を選んでいました。栄養教諭に合格といわれると声を出して喜びを表現できた。 ・一斉現地学習では〇〇市場の活気や新鮮な魚介類に驚き、カニや味噌汁の味見では笑顔や発声を見せるなど楽しんでいる姿が見られた。 				

氏名

作成日

項目	内容	
姿勢・動作	<input type="checkbox"/> 顎定 <input type="checkbox"/> 未顎定 <input type="checkbox"/> 座位 <input type="checkbox"/> 立位 <input type="checkbox"/> つかまり立ち <input type="checkbox"/> 歩行	《姿勢・動作に関する特記事項》
身体の緊張等	<input type="checkbox"/> 緊張あり <input type="checkbox"/> 不随意運動あり	《身体の緊張等に関する特記事項》
食事の姿勢	<input type="checkbox"/> 臥位 <input type="checkbox"/> 抱っこ <input type="checkbox"/> 座位 【乗り物： 】	《食事の姿勢に関する特記事項》
摂食時の介助	口唇介助 <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	《介助時の留意事項》
	顎介助 <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	
	介助者の位置 <input type="checkbox"/> 前方 <input type="checkbox"/> 側方 <input type="checkbox"/> 後方	
食物アレルギー	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	《内容》
鼻呼吸	<input type="checkbox"/> できる <input type="checkbox"/> できない	
触覚過敏	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	《部位・程度》
便通	<input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/> 不良	《便通の状況等》
		《坐薬等の使用》
給食時の服薬	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	《内容》
生活リズムの特記事項	(眠くなった時の対処法等も含めて)	

項目	内容	食事に関する状況等
給食の食形態	主食 <input type="checkbox"/> 白 <input type="checkbox"/> 黄 <input type="checkbox"/> 緑 <input type="checkbox"/> 青 <input type="checkbox"/> 赤	《食材による形態の違い・量等》
	主菜 <input type="checkbox"/> 白 <input type="checkbox"/> 黄 <input type="checkbox"/> 緑 <input type="checkbox"/> 青 <input type="checkbox"/> 赤	
	副菜 <input type="checkbox"/> 白 <input type="checkbox"/> 黄 <input type="checkbox"/> 緑 <input type="checkbox"/> 青 <input type="checkbox"/> 赤	
	果物 <input type="checkbox"/> 白 <input type="checkbox"/> 黄 <input type="checkbox"/> 緑 <input type="checkbox"/> 青 <input type="checkbox"/> 赤	
	《二次調理》 <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	
	《とろみ剤の使用》 <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	《とろみ剤の種類》
口への取り込み時 (捕食時)	①口を大きく開けすぎでない	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> わからない
	②唇を下ろして食べ物をとる	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> わからない
	③舌が出てこない	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> わからない
食べている時 (処理時)	④あごの動き	<input type="checkbox"/> 左右の動きが主体 <input type="checkbox"/> 少し左右に動く <input type="checkbox"/> 上下運動のみ
	⑤口角の動き	<input type="checkbox"/> 左右非対称に縮む <input type="checkbox"/> 左右対称に縮む <input type="checkbox"/> ほとんど動かない
	⑥唇を閉じている	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> わからない
	⑦舌が出てこない	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> わからない
	⑧舌の動き	<input type="checkbox"/> 前後に動く <input type="checkbox"/> 上下に動く <input type="checkbox"/> 上下左右に動く <input type="checkbox"/> 前後上下左右に動く
飲み込み時 (嚥下時)	⑨口を閉じている	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> わからない
	⑩のどぼとけが動いている	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> わからない
	⑪舌がでてこない	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> わからない
	⑫むせることがない	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> わからない
水分を飲む時	⑬口を閉じている	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> わからない
	⑭のどぼとけが動いている	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> わからない
	⑮舌が出てこない	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> わからない
	⑯むせることがある	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> わからない

《自食》

食具	《食具の種類や工夫》
手づかみ	《左右どちらの手で、食材による違いなど》
スプーンとフォーク	《すくい方、運び方、取り込み方など》
箸	《補助具等》
非利き手の動作	
コップ	《介助・手の添え方など》
ストロー	《介助の仕方など》

口腔衛生に関して	
----------	--

目標	指導内容	評価

個別の指導計画（様式2-②～摂食についての実態把握シート＆目標＆評価）

氏名

作成日

項目	内容	
姿勢・動作	<input type="checkbox"/> 顎定 <input type="checkbox"/> 未顎定 <input type="checkbox"/> 座位 <input type="checkbox"/> 立位 <input type="checkbox"/> つかまり立ち <input type="checkbox"/> 歩行	《姿勢・動作に関する特記事項》
身体の緊張等	<input type="checkbox"/> 緊張あり <input type="checkbox"/> 不随意運動あり	《身体の緊張等に関する特記事項》
姿勢	<input type="checkbox"/> 臥位 <input type="checkbox"/> 座位	《食事の姿勢に関する特記事項》
食物アレルギー	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	《内容》
給食時の服薬	<input type="checkbox"/> ある <input type="checkbox"/> ない	《内容》

摂取内容	<input type="checkbox"/> 栄養剤	《商品名》	《量》	《作り方等》
	<input type="checkbox"/> 給食	《量》		
摂取方法	<input type="checkbox"/> 滴下 <input type="checkbox"/> 注入		《胃残について》	
			《時間》	
			《後水》 c c 《エアの量》 c c	
			《方法等》	
給食時間の過ごし方	口腔ケア	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし		
	味見	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	《量・方法など》	
	その他			

目標	指導内容	評価

小学部	★年◎組◆番		作成者	
-----	--------	--	-----	--

1-1 実態把握①【摂食】(摂食しない場合は不要)

*準備 (水分摂取時についても含めて記入)

<ul style="list-style-type: none"> ・摂取量 (食事時間・カロリー) 	* 食事時間を追加 (評価用紙の項目より)
<ul style="list-style-type: none"> ・姿勢と介助 (工房椅子等の使用・角度) (指導者と児童生徒の位置) (口唇介助・顎介助の有無) 	* 口唇介助・顎介助の有無を追加 (評価用紙の項目より)
<ul style="list-style-type: none"> ・調理形態 (とろみ剤の使用とその程度) 	* ネブライザーの使用欄は削除
<ul style="list-style-type: none"> ・その他 (マッサージ等) 	* 記載欄を追加

*摂食全般

<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物の好み (様子の違いなども) 	
<ul style="list-style-type: none"> ・摂食場面において特徴的なこと ・配慮事項 (食べる順序) (言葉かけで気を付けている点) (眠たいときの対処法) 	

*捕食時

<ul style="list-style-type: none"> ・視線や匂いなど (食物の認知の状況) 	
<ul style="list-style-type: none"> ・口唇の動き ❖ 口に入るまで (スプーン上の食物の量と位置とその時の様子) (過開口などの有無) (顎の動き) ❖ 捕食時 (口唇閉鎖や介助の有無) (スプーンの位置) (舌の動き) 	<p>* 顎の動きは欄を統合</p> <p>* 舌の動きは欄を統合</p>

*処理～嚥下時

<ul style="list-style-type: none"> ・口唇の動き (口唇閉鎖の状況) 	
<ul style="list-style-type: none"> ・舌の動き 	
<ul style="list-style-type: none"> ・顎の動き 	
<ul style="list-style-type: none"> ・咀嚼 	
<ul style="list-style-type: none"> ・咬断 	
<ul style="list-style-type: none"> ・嚥下 (喘鳴、むせ、嘔吐、痰などの状況) (嚥下量や回数) (嚥下時の口唇の閉じ) (嚥下時の反り返り) 	

*食具使用や自食

<ul style="list-style-type: none"> ・食具 (食具の種類・必要な補助具) 	
<ul style="list-style-type: none"> ・自食に関すること (てづかみ・スプーン・フォーク・箸・コップ・ストロー) (非利き手の動作) (介助・手の添え方など) 	*てづかみ・スプーン・フォーク・箸・コップ・ストローの欄を統合

1-2 実態把握②【経管栄養】(経管栄養を行わない場合は不要)

<ul style="list-style-type: none"> ・摂取内容 (校内における注入時間・商品名・注入量) (摂取カロリー) (給食の有無) 	*1回注入量・1日の回数・商品名を追加(評価用紙の項目より)
<ul style="list-style-type: none"> ・摂取方法 (摂取時間) 	
<ul style="list-style-type: none"> ・胃残について 	
<ul style="list-style-type: none"> ・姿勢 	
<ul style="list-style-type: none"> ・その他 (給食時間中の過ごし方について) 	*家庭でのようすについての項目は削除

1-3 実態把握③【口腔衛生】

<ul style="list-style-type: none"> ・口腔衛生に関して (食後の歯磨き等) 	
---	--

2 関連事項

<ul style="list-style-type: none"> ・摂食相談受診歴 (受診年月日) (受診場所) (検査経歴) 	
<ul style="list-style-type: none"> ・相談内容と訓練内容 	
<ul style="list-style-type: none"> ・その他 (肺炎経歴など) 	*家庭でのようすについての大項目は削除

3 年間指導目標

(旧様式「課題」)

4 具体的な指導内容

(旧様式「内容」)

5 前期の評価

(新項目(現状通知表に記載))

6 目標の追加・修正等

(新項目)

7 後期の評価

(旧様式「評価」)

8 次年度に向けて(目標の追加・修正等)

(新項目)

(資料7)

特別支援学校の給食の実施について

1 特別支援学校における食事内容について（札幌市学校給食の食事内容抜粋）

(1) 特別支援学校の児童生徒については、障がいの種類と程度が多様であり、身体活動レベルも様々であることから、学校給食摂取基準の適用に当たっては、児童生徒の個々の健康や生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用するとともに次の点に留意する。

なお、特別支援学校のうち豊成支援学校、北翔支援学校、山の手支援学校の児童生徒は運動量が不足しがちであるため、エネルギーについては、通常の児童生徒の95%程度とする。

- ① 障がいのある児童生徒が無理なく食べられるような献立及び調理について十分配慮する。
- ② 食に関する指導の教材として、学校給食が障がいに応じた効果的な教材となるよう創意工夫に努める。

(2) 特別支援学校における児童生徒に対する食事の管理については、家庭における食生活や病院における食事と密接に関連していることから、学級担任、栄養教諭、栄養士、養護教諭、学校医、主治医及び保護者等の関係者が連携し、共通理解を図りながら、児童生徒の生活習慣全体を視野に入れた食事管理に努める。

2 献立作成について（以下札幌市マニュアル抜粋）

- ・対象児童生徒は、嚥下力、咀嚼力が不十分、消化吸収能力が低下、運動不足、病気に対する抵抗力が弱い等、様々な障がいがあるため、栄養、安全、衛生、嗜好等に十分配慮する。
- ・できるだけ多くの食品を使用し、嗜好の拡大に努め、児童生徒の発育状態や健康状態に合わせた献立の作成を行う。
- ・嚥下力、咀嚼力が不十分である児童生徒も多く、ほとんどは、二次調理を行い提供するため、献立作成においては二次調理を行いやすいように工夫を行うとともに、食材の選択に配慮する。

<二次調理の必要な児童生徒に使用できない食材>

食品の性質・形状	主な食品名（例）
弾力があり、噛み切りづらい	白玉もち、こんにやく
口中や喉の周りに張り付きやすい	ごま、枝豆（薄皮）、グリーンピース、パセリ、ミックスチーズ ウィンナー・フランクフルトの皮
ミキサーにかかりづらく、濾すのが難しい	ごま、こんにやく、竹の子（穂先）、メンマ、グリーンピース
刺激が強い	トウバンジャン、唐辛子、酢、辛子、わさび

※ 児童生徒によって使用できる食材があるので、各学校で確認すること。

<使用に注意が必要な食材>

食品の性質・形状	主な食品名（例）
口中や喉の周りに張り付きやすい	のり、青のり、ミニトマト 糸かつお
種・皮がある	プラム、プルーン、さくらんぼ トマト
除きにくい骨がある	ほっけ、ししゃも、いわし、さんま
ミキサーにかかりづらく、濾すのが難しい	高野豆腐、桜えび、油揚げ、きくらげ、 つと、かまぼこ

- ・旨味を活かした薄味を基本とする。
 - ・飲み込みをスムーズにするため、献立によってはとろみをつける。
 - ・献立は、中学校基準献立を基に、それぞれの学校で作成する。
- ※小学生の提供量については、以下を目安に個々の状況に合わせて調整する。
- 味つきごはん・・・中学校の分量×0.8
 - 白飯、パン、めん・・・小学校の規格を使用
 - 主菜、副食・・・中学校の分量×0.8～1.0
 - 加工品・・・必要に応じて減量する

3 食物アレルギーの対応

児童生徒のなかには、卵、乳製品、大豆製品、魚介類等をはじめ様々な食品に対する食物アレルギーのあるものもみられる。これら児童生徒の給食については、栄養面を考慮しつつ、医師の指示に基づきアレルゲンとなる食品を除去したものとする。

この場合、事前に保護者、担任、さらには主治医等とも連絡をとり、学校生活管理指導表をもとに児童生徒の状態を的確に把握しておく必要がある。

4 調理について

個々の児童生徒の摂食機能及び健康状態、発育状態を考慮しつつ、個々に合わせた調理を行う。

そのため、毎朝児童生徒の体調等を事前に把握しておく必要があり、献立ごとに個々の児童生徒の状況に応じた一次調理及び二次調理を行う。

(1) 一次調理

- ・二次調理の形態を考慮し加熱前に食材を細かくきざむ、すり身状にする。
 - ・十分な煮込みや加熱を行う等、調理の工夫をする。
- なお、食品によっては、調理操作によって、逆に嚥下、咀嚼がしにくくなるものもあるので、食品の特性を把握しておくとともに、その場合は、一次調理の段階で対象の食事形態に合った調理が必要であり適切な調理器具で調理をする。

(2) 二次調理

一次調理終了後、献立ごとにそれぞれの形態別に二次調理を行う。

二次調理は、児童生徒の状況に応じ、次の5段階の形態に分け、カッターやミキサー等の機器を用い調理する。

なお、柔らかさや細かさ等については、機器の操作時間の長短等を工夫しながら調節する必要がある。

準備食：トロリと流れるような状態 2度濾す

初期食：ベタ状のペースト食 1度濾す

中期食：やわらかいつぶし食（舌でつぶせる）ミキサー食
後期食：軟食（歯・歯茎でつぶせる）刻みまたはやわらか一口大
普通食：通常給食

※食品の「大きさ」「温度」「味」「硬さ」「水分量」「粘性」などを児童・生徒に応じて仕上げるように心がける。

※具体的な食材の扱いや調理手順は、料理レシピを参照する。なお、アレルギー対応については上記1（3）とする。

5 配食、配膳

- ・調理が終了後、できるだけ短時間に適温で提供できるよう配慮しながら、児童生徒一人一人の食器に盛り付ける。
- ・盛り付け後、個人盆にのせ、配膳車で各教室へ届ける。

6 調理機器

一次及び二次調理を行うため、通常配置している機器の他に、次の機器を活用する。調理機器類は、いずれも十分な洗浄消毒を行い使用する必要がある。

- ・高速ブレンダー
- ・ミキサー
- ・フードプロセッサー
- ・ミルサー
- ・炊飯器
- ・卓上ミキサー
- ・裏ごし器等
- ・圧力鍋
- ・電気ポット
- ・電子レンジ

7 食器具

摂食機能障がいのある児童生徒が食べやすい大きさ、形態、材質の食器具を使用する。

さらに、個々の状況に応じて、とろみ等の調整が必要になる場合もあり、食器具を多めに使用する。自分の力で食物を取り込む力を伸ばすために、摂食用スプーン、ティースプーン等を準備する。

8 保存食

保存食については、喫食当日、児童生徒に提供する二次調理後の形態をすべて50gずつ採取する。

9 施設設備

特別支援学校は、施設設備の使用について、衛生管理マニュアルに記載されている事項とともに下記の点について留意する。

① 調理室内冷蔵庫

- ・衛生管理マニュアルの記載事項に加え下記についても保管できる。（児童生徒分のみ）
 - ア 二次調理後、冷却して児童生徒に提供する料理及び果物
 - イ ゼリー
 - ウ コンポート

- ・冷蔵庫に入れる際は、冷却後または粗熱をとるなど庫内温度が上昇しないよう留意する。
- ・二次調理後の料理と、和える前の冷却した食材の保管場所は段を変える。また、それぞれの食材が混ざらないよう蓋等をする。

② 真空冷却機

蒸気発生器ブローは、説明書等に従い適切に取り扱う。

(参考) 特別支援学級における食事内容について

特別支援学級の児童生徒については、児童生徒の学年、健康状態、体格や身体活動レベルも様々であることから、食事の量等については、個々の児童生徒等の健康状態や生活活動の実態を十分配慮する。

また、食に関する指導の教材として、効果的な教材となるよう工夫に努める。

(資料 8)

★各校の食形態の実態に合わせて作成する。

給食形態調査

保護者の皆様におかれましては、ますますご健勝のこととお喜び申し上げます。〇〇学校では学校給食を5形態に分けて提供しています。希望する食形態に○を記入してご提出してください。

令和 年 月 日					
部 新 年 生徒氏名					
保護者氏名 印					
主食	食形態	表示の	○を記入(半々も可)		
	パン	うらごし	赤		
		ベタ状のペースト	青		
		パン粥	緑		
		パン粉	黄		
		普通食(そのままのパン)	白		
	めん	うらごし	赤		
		ベタ状のペースト	青		
		粥状ミキサー	緑		
		きざみ	黄		
		普通食(そのままの麺・汁にトロミも可)	白		
	ごはん	うらごし(精白米を4倍の水分で炊飯後うらごし(とろとろ))	赤		
		ベタ状のペースト(精白米を4倍の水分で炊飯後ペースト(ぼったり))	青		
		やわらかいおかゆ(精白米を4倍の水分で炊飯)	緑		
		おかゆ(精白米を3倍の水分で炊飯)	黄		
		普通のごはん(精白米を1.3倍の水分で炊飯)	白		
	副食デザート	準備食	トロリと流れるような状態	赤	
		初期食	ベタ状のペースト	青	
		中期食	粥状ミキサー	緑	
		後期食	やわらかいきざみ食(ごはん粒)	黄	
普通食		食べやすい軟食	白		
その他	食物アレルギー (ない ・ ある)				
	経管栄養剤使用 (有 ・ 無) 品名『 』				
	トロミ剤使用 (有 ・ 無) 品名『 』				
	給食の喫食量や注入量(決まっている方のみ記入) () CC または () g				
保護者の給食 () 希望する () 希望しない→欠食届を年度初めに提出してください					
給食で配慮してほしいこと、特記事項など					

(資料9)

個別指導のための様式

栄養相談票

学年 氏名 _____

____年 ____月 ____日 () 時 ____分 ~ 時 ____分

相談内容	相談者

対応内容	対応者

評価	