

## 生きた教材としての学校給食 ～五感で味わうふるさとの味～

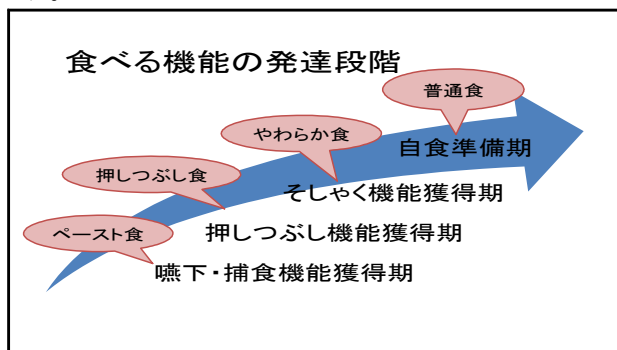
鹿児島県立串木野養護学校  
栄養教諭 中西 智美

### はじめに

本校は県内初の知的障害教育を行う特別支援学校であり、小学部、中学部、高等部に寄宿舎を併設し、来年度創立50周年を迎えます。児童生徒は、障害の重度・重複化、多様化に伴い、摂食・嚥下に関わる口腔機能等の課題や障害特性による一人一人の実態に応じた安心・安全な学校給食を目指しています。

### 食べる機能の発達段階に応じた食形態

個別のニーズに対応する食事の研究を深め、現在、食べる機能の発達段階に応じた4段階食（普通食、やわらか食、押しつぶし食、ペースト食）を実施しています。個別に作成している給食摂食指導個人カルテは、関係者間の情報共有や次年度への引継資料として活用しています。学校給食の献立そのものが、一人一人の実態に応じた食に関する指導の効果的な教材としての役割を担っています。



### 郷土料理や地場産物の活用

鹿児島の豊かな食材や特徴ある食文化をもとに伝承されている正月、節句などのお祝い事や、七夕、十五夜など行事にまつわる四季折々の料理も、旬の食材を使用しながら学校給食に取り入れています。郷土料理や郷土菓子など、食材や調理法を工夫し展開することで、全ての児童生徒がふるさと鹿児島の味を味わい、学ぶ場としています。また献立レシピは食育だよりでも紹介し、作り伝えなければ消えゆく伝統的な料理も、少しずつ家庭の食卓へ広がっていくことを願っています。

### 【3学期初日の献立例】

七草ずし、昆布巻、鯛の潮汁、きんかん、焼き芋、牛乳



【普通食】



【やわらか食】



【押しつぶし食】



【ペースト食】

### 生きた教材としての学校給食の献立

食に関する指導の全体計画には、各学部の指導計画に関連させた献立を作成しています。広大な敷地を生かした稲作体験学習の後には、学級担任とのティームティーチングで、主食としての米を使用した郷土料理など学校給食の献立から学びを深め、生徒自身の日常の食事への興味関心を高めています。



【お米の変身】



【総合的な学習の時間】

### おわりに

毎年のリクエスト献立に鶏飯やがね、かるかんまんじゅうなどが名を連ねるようになりました。食べる環境を整えながら、五感（視覚、聴覚、嗅覚、味覚、触覚）で味わう食べ方により、児童生徒一人一人の心に届く、安全で美味しく楽しい、魅力ある学校給食を目指し、今後も取り組んでいきたいと思ひます。