



令和6年 春号

新しい年度がスタートしました！みのり給食だよりでは、食事に関する様々な情報や、給食について発信していきたいと思えます。

今年度も、日々成長していく子どもたちを「食」の面からサポートしていきたいと思えます。1年間、どうぞよろしくお願いいたします。

みのりの給食は…

- ◎旬の食材を用いて和風献立を基本とし、洋風・中華風も取り入れています。
- ◎月に2回ずつ、パンの日と麺の日があります。  
パンの日：食パン&苺ジャム、ロールパンなど  
麺の日：うどん、スパゲティなど
- ◎手作りおやつの日もあります。  
ミルクプリン、スイートポテト、お麩ラスクなど
- ◎行事食では少し特別なお楽しみメニューを提供します。



米粉のクリスマスケーキ



鯖の梅味噌焼き



肉うどん



鶏肉のコーンクリーム煮



七夕メニュー

★食事形態のご紹介★

|        | 初期食・ごっくん                                  | 中期食・もぐもぐ                           | 後期食・かみかみ                                      | 幼児食・ばくばく                       |
|--------|---|------------------------------------|---|--------------------------------|
| 目安     | 口に入ったらそのまま飲み込め、粒がなくなめらか                   | 唇を閉じて、形のある食べ物を舌の力でつぶして飲み込める        | コロコロとした小さな食べ物を奥歯に送ってすりつぶし、口の中で唾液と混ぜて食べることができる | 丸のみに注意し、切り方は大きすぎない、小さすぎないように考慮 |
| 固さの目安  | なめらかにすりつぶした状態                             | 舌でつぶせる固さ                           | 歯ぐきでつぶせる固さ                                    | 歯ぐきで噛める固さ                      |
| 例      | ヨーグルト<br>いも、野菜のペースト<br>卵、煮豆のペースト          | プリン、ゼリー<br>絹ごし豆腐<br>煮かぼちゃ          | よく煮込んだ芋、野菜<br>煮込みうどん<br>やわらかいひき肉料理            |                                |
| 舌の動き   |   |                                    |   |                                |
| 米      | ペースト粥                                     | 全粥                                 | 軟飯  | ご飯                             |
| 状態     | 粒がなく、均等なペースト状                             | 全粥                                 | 軟飯  | ご飯                             |
| 作り方    | 全粥をミキサーで均等に攪拌                             | 炊飯時の米：水重量比=1：5                     | 炊飯時の米：水重量比=1：2.4                              | 炊飯時の米：水重量比=1：1.6               |
| パン     | パン粥ペースト                                   | パン粥                                | やわらかパン  | パン（食パン、ロールパン）                  |
| 状態     | 粒がなく、均等なペースト状                             | スプーンで容易に押しつぶすことができ、まとまっている         | スプーンで容易に押しつぶせる                                |                                |
| 作り方    | パン粥をミキサーで均等に攪拌する                          | 耳なし食パンを1.5cm角に切り、牛乳を加えて加熱する        | 耳なし食パンに牛乳を浸漬させ、加熱する                           |                                |
| 麺類     | やわ麺 ペースト                                  | やわ麺 1cm                            | やわ麺 2cm                                       | やわ麺                            |
| 状態     | 粒がなく、均等なペースト状                             | スプーンで容易に押しつぶすことができる                | スプーンで容易に押しつぶすことができる                           | スプーンで容易に押しつぶすことができる            |
| 作り方    | 麺（うどん、スパゲティ）を圧力にかけて軟らかくしたものを、ミキサーで均等に攪拌する | 麺（うどん、スパゲティ）を圧力にかけて軟らかくしたものを、カットする | 麺（うどん、スパゲティ）を圧力にかけて軟らかくしたものを、カットする            | 麺（うどん、スパゲティ）を圧力にかけて軟らかくしたものを   |
| 芋類     | ペースト状                                     | 軟らかい芋はそのまま                         | 軟らかい芋はそのまま                                    | 1~1.5cm角                       |
| 葉物野菜   | ペースト状                                     | ムース状                               | 一口大（手元調整）                                     | 幅1cm長さ2cm                      |
| 大根・人参  | ペースト状                                     | ムース状                               | 一口大（手元調整）                                     | 1~1.5cm角                       |
| ウィンナー  | ペースト状                                     | ムース状                               | 縦十字にカット2mm幅スライス                               | 半月2mmスライス                      |
| 豚こま肉   | ペースト状                                     | ムース状                               | 圧力にかけてほぐす                                     | 圧力にかけてほぐす                      |
| ひき肉    | ペースト状                                     | ムース状                               | 下ゆでする   | 下ゆでする                          |
| 鶏もも肉   | ペースト状                                     | ムース状                               | 一口大（手元調整）                                     | 片栗粉をつけて焼いてから調味する（水分保持のため）      |
| 魚      | ペースト状                                     | ムース状                               | 一口大（手元調整）                                     | 片栗粉をつけて油でコーティングしてから焼く          |
| 卵      | ペースト状                                     | ムース状                               | 一口大（手元調整）                                     |                                |
| 豆腐     | ペースト状                                     | 1~1.5cm角                           | 1~1.5cm角                                      | 1~1.5cm角                       |
| バナナ    | ペースト状                                     | 縦十字にカット5mm幅スライス                    | 1/2カット  | 1/2カット                         |
| 缶詰フルーツ | ペースト状                                     | つぶす                                | 一口大（手元調整）                                     | 一口大                            |

今年度から食事形態の見直しを行い、日本摂食嚥下リハビリテーション学会医療検討委員会が策定した「発達期摂食嚥下障害児（者）のための嚥下調整食分類 2018」を参考に食事形態表を作成しました。言語聴覚士と連携し、お子さんの食べている様子を見て、この表を基に食事形態を決め、給食をご提供していきます。