

HaGu・KuMiだより 第11号

HaGu・KuMiだより第11号、栄養教諭や管理職、教職員の方々へインタビュー記事を掲載します！！

栄養教諭が担っている児童生徒への食育・栄養指導などの育みを紹介するインタビュー記事になります。

今回は特別支援学校で活躍されている栄養教諭の先生にインタビューしてきました。特別支援学校ならではの取り組み等について紹介しますので、みなさんもぜひ参考にいただければと思います！

北綱島特別支援学校 櫻井 愛美 栄養教諭 に聞きました！！

児童生徒一人ひとりに合った食形態で
給食を提供し、子どもの成長を支えています！

<略歴>

臨時的任用職員を経て…

平成25年度 桜岡小学校に着任

令和元年度 栄養教諭となり

同年 北綱島特別支援学校へ



■特別支援学校と小学校とで違いはありますか？

— 「給食の提供が小学生だけでなく、中学部、高等部の生徒も対象になり、年齢の幅が広がったこと」です。小学部から高等部までの「12年間」という長い期間で給食を提供することで、子どもの成長や変化を感じることができます。

特別支援学校に異動となった直後は、いろいろと分からないことだらけで、正直戸惑いもありましたが、他の特別支援学校の栄養士に相談したり、調理員とコミュニケーションをとったりしながら進めていき、少しずつ慣れていきました。また「特別支援学校の給食の手引き」の作成に携われたことも、理解を深める良い機会になりました。小学校の栄養士のみなさんにも、ぜひ見ていただき、特別支援学校の給食について知っていただければと思います。

給食時間にクラスを回っている様子です



■特別支援学校ならではの取り組みなどがあれば教えてください！

— 北綱島特別支援学校は、主に肢体不自由の児童生徒が通っています。障害の程度も様々なので、児童生徒一人ひとりの個に応じた給食の提供が必要になります。児童生徒にとって、食べることは「生きること」に直結しますので、一人ひとりの状況を踏まえ保護者としっかり相談し、5種類の食形態の中から最適な食形態を決めています。

特別支援学校の給食の手引きが策定されたことに伴い、本校でこれまで提供していた食形態を変更する必要があったため、保護者や教職員の理解が得られるように試食会を設ける等、丁寧に進めていきました。担任の先生から、子どもが食べやすい食形態になったとお話をいただいた時は、頑張って良かったなと思いました！！

また、児童生徒の食形態や食器具、姿勢などによっても、摂食状況が変化していくため、摂食指導をしている先生方と日ごろからコミュニケーションをとりながら対応しています。鼻からチューブで栄養をとっていた児童が、口から食べることに前向きになり、少しずつ食べる量が増えて、全量食べられるようになったときは、日々の積み重ねや指導の仕方の変化や成長を実感することができ、やりがいを感じるとともに給食指導の大切さも実感しました。

■櫻井先生の「とある1日」

出勤	朝の教職員の打合せに参加します。
給食準備	全校で給食を喫食している児童生徒は50名ほどですが、5種類の食形態で給食を準備するため、仕上がりなどを調理員と確認しながら進めます。
給食	給食の時間は1時間ほどあり、子どもたちに声をかけながら全11クラスを回ります。 担任の先生ともコミュニケーションをとりながら、食べづらさを感じていないかなど、確認しています。 先生と子どものかかわり方も勉強になります。
午後	主に献立作成や、発注作業などの事務作業を行います。日々のぱくぱくだよりの準備や校内研修会の準備もこの時間で進めます。

近所の農園のトマトを使った給食



かぼちゃスープを題材にした 絵本との図書コラボ給食

■栄養教諭を目指す職員の方へ一言お願いします

- 一 私自身が栄養教諭選考の申込書を作成するときに「食を通じて何をしたいのか」「子どもにどのように成長してほしいか」を改めて考える良い機会になりました。栄養教諭が増えていくことで、栄養士同士の協力体制がさらに強くなり、中学校も含めた市全体での食育をさらに進めていけると思います。

櫻井先生について
四下副校長にも聞きました！！



- ・小学校からの異動で、特別支援学校の給食提供に対応するのは苦労したかもしれませんが、教職員とのコミュニケーションを大切にして対応してくれているので助かっています。
- ・保護者の話をしっかり聞き、担任・養護教諭と連携しながら個に応じた給食を提供してくれています。
- ・調理員ともチームワーク良く、子どもとのコミュニケーションもとりながら給食室の良い雰囲気づくりに貢献してくれています。
- ・他の特別支援学校とも連携し、良いものは取り入れたり、情報を発信したりして、つながりを深めてくれています。
- ・「トマト狩り」の授業でも交流のある近所の農園と連携して、農園の野菜を給食に取り入れたり、司書と協力し絵本に出てくる食べ物を献立に取り入れたりするなど 児童生徒の食への関心を高められるように様々な工夫をしてくれています。

<<特別支援学校の給食の特別食とは！？>>

障害のある幼児児童生徒の食べる機能の発達を促すためには、食べ物の「大きさ」「固さ」「軟らかさ」「水分量」「粘性」などを、一人ひとりの機能に応じたものに仕上げる必要があります。

こうしたことから「発達期摂食嚥下障害児（者）のための嚥下調整食分類 2018」の調理形態を参考にして、複数の食形態を用意し対応します。横浜市立学校では、これらの調整食を総称して「特別食」と呼んでいます。

★特別食の例

<常食>



<軟食>



<まとまりマッシュ>



<ムース>



<まとまりペースト>



★特別食のための主な調理器具

<カッター>



<ミキサー>



<ブレンダー>

