

コロナウイルス感染症対策のため、今年度も給食試食会が中止となりました。そのかわりに、今年度もお便りを通して給食や献立、子ども達の給食の様子をお知らせします。

～ 子ども達に安心・安全・おいしい給食を!～

① 倉養ならではの給食! ～ 普通食と特別食 ～

倉養の給食は、皆成学園で、一富士フードサービス株式会社の方々や鈴木管理栄養士さんが、子ども達が安心して食べられるよう、一人一人に合わせた食形態や食物アレルギー、栄養価等に配慮しながら作られています。

給食試食会では、普通食だけでなくいろいろな食形態の給食の試食も行っていました。

普通食



献立

- ・コッペパン
- ・いちごジャム
- ・鶏と野菜のトマト煮
- ・キャベツとあさりのスープ
- ・ブロッコリーと卵のサラダ

特別食(食形態の違い)

軟菜食



(歯ぐきでつぶせる固さ)
硬い食材は、圧力鍋で軟らかく煮たり、別の軟らかい食材に変更したりします。

押しつぶし食



(舌でつぶせる固さ)
軟菜食より加熱に時間をかけて、軟らかく煮たり、細かく刻んだ後成形したりします。
肉や魚などパサパサしやすいものは、煮汁や片栗粉などのとろみをかけます。

マッシュ食



(粒のないムース状の食事)
軟菜食に煮汁やだしなどを入れてミキサーにかけてから、裏ごしをします。その後、とろみ調整食品を加え、ムース状にします。

きざみ食

食材を子ども達の実態に合わせて小さくカットします。
(3cm×1.5cm等)

特別食は、
医師の指示書
が必要です。



ペースト食

マッシュ食と同じように作ります。
とろみ調整食品を加え、なめらかな状態にします。
(現在倉養では該当なし)

② 見ておいしい、食べておいしい給食! ～ 鈴木管理栄養士さんより ～

子ども達の気持ちを想像しながら献立を考え、彩や味付けを大切にしながら調理しています。



③ 手洗い・消毒、距離、換気、黙食でコロナ対応!

コロナ対応に気を付け、時間を調整しながら各教室やランチルームで給食を食べています。

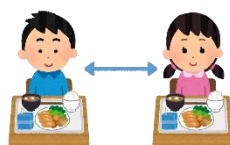
B中学部 ランチルーム



B高等部 教室



A部門 ランチルーム・教室



B小学部 教室

