

東京都特別支援学校の給食

幼児・児童・生徒が個々の発達段階で獲得する摂食嚥下機能に対応した形態（軟らかさ、形）で、給食を出すようにしています。食材も、できる限り全形態で同じものを使用するよう工夫しています。

普通食		通常の食事に準じる。 食材は若干軟らかめに仕上げる。	
後期食	そしゃく機能の発達期	奥歯に送ってつぶせる硬さ（軟らかいが舌ではつぶせない軟らかさ）。前歯で噛み取れる硬さ。 食材によっては（きのこ類、たけのこ、トマト、豆類など）、ペースト状または介護食用寒天、くず粉を使用し、まとまりをつける。	
中期食	押しつぶし練習期	形があり、舌でつぶせる程度の軟らかさ。 食材によっては（きのこ類、たけのこ、トマト、豆類など）、ペースト状または介護食用寒天、くず粉を使用し、まとまりをつける。	
初期食	飲み込む機能の発達期	粒がなく、ややまとまりのあるペースト状。 基本的に中期食をミキサーにかけて裏ごししたもの。 水分や一部の食材は介護食用寒天・くず粉を使用。	

調理の仕方や盛り付け、味付けは学校ごとで異なる場合があります。ここで、各学校で特に違いが出やすい後期食のカレーをいくつか御紹介します。



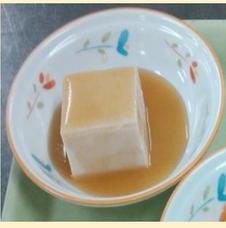
食材を別々に調理し、ソースの上に食材を盛り付ける学校（ソースは食材の上からかける学校もあります）

食材を別々に調理し、調味料や煮汁に直接混ぜて盛り付ける学校

東京都特別支援学校の形態別調理

【形態食の特徴】

- ・提供方法は大きく分けて2種類を標準にしています。
- ① 食材を別々に調理してお皿に盛り付けた後、上から料理別のソースをかけて提供する。
- ② 食材を別々に調理した後、調味料や煮汁に直接混ぜて提供する。
- ・汁ものは、汁と具を分けて提供したり、普通食のように汁と具を一緒にして提供したりします。
- ・形態食として調理しづらい食材は、他の食材に置きかえています。(例：もやし→かぶ)

	普通食	後期食	中期食	初期食
特徴	通常の食事に準じる。 食材は若干軟らかめに仕上げる。	奥歯に送ってつぶせる硬さ(軟らかいが舌ではつぶせない軟らかさ)。	形があり、舌でつぶせる程度の軟らかさ。	粒がなく、ややまとまりのあるペースト状。
主食				
主菜				
副菜				
汁もの				

※写真はあくまでも一例です。学校によって異なることがあります。

(半)固形化牛乳

介護食用寒天を使って、牛乳をゼリーのように固めたもの。スプーンでかき混ぜるとなめらかなヨーグルト状にもなる。



かじりとり用の食材

口唇や歯を使って食べ物を取り込む機能を獲得するために提供する。にんじんの他にきゅうり等の野菜を提供する学校もある。



形態食ができるまで（魚のテリーヌ・ムース）

①下処理

生の魚をフードプロセッサーにかけ、筋がない状態にしてハンバーグやテリーヌ状にします。



生のままフードプロセッサーにかけます。
ある程度回したら、くず粉等のつなぎや水を
加えます。

さらに裏ごしします。

②調理



バットや流し缶で蒸します。

中期食(テリーヌ状)の出来上がり。

③再調理（初期食の調整）



中期食をフードプロセッサーにかけます。

初期食(ムース状)の出来上がり。

④配膳



食形態は全員個別の対応となるため、対応内容に注意して
盛り付けます。学部・学年ごとにワゴン、または食堂のテーブルに
配膳します。



東京都学校保健研究会



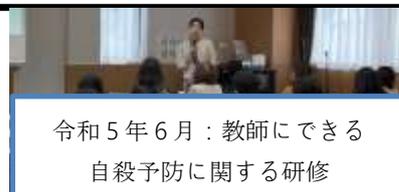
団体の概要

本会は、東京都公立学校、その他の学校の教職員およびその他の学校保健関係者等の会員276名（令和5年5月現在）で構成される研究団体である。また、全国養護教諭連絡協議会に加盟するとともに、小学校部会は東京都公立小学校長会、並びに中学校部会は東京都中学校教育研究会に加盟している。

現在、東京都教育委員会研究推進団体・東京都教育センター長より教育研究普及事業の認定を受け、研究会を年5回（夏期2回）実施するとともに、喫緊の健康課題をテーマに調査研究を行っている。

研究会の目的

学校保健の一層の充実、発展を図るために、研究および研修することを目的とする。



令和5年6月：教師にできる自殺予防に関する研修

研究の内容

○学校保健に関する講演会などの開催：6月・8月・2月、配信

○学校保健に関する調査研究

令和5年度（2年目）

テーマ「多様な性のあり方の理解と養護教諭の対応」

○会員相互の研究発表や実践発表 8月夏期研修会にて

○学校保健関連団体との連携、協力、情報の収集

全国養護教諭連絡協議会、（公財）日本学校保健会、（公社）日本学校歯科医会、日本学校歯科保健・教育研究会 等

令和4年8月：保健室での
フィジカルアセスメントの演習



成果と課題

調査研究活動、研修会をとおして、日々の実践を振り返り共有しながら、課題解決に向けて協議検討することで、養護教諭や学校保健関係者の資質向上やスキルアップにつながった。感染症対応も含め、適切な判断や迅速な対応が常に求められているため、最新の情報を収集し、今後も資質向上に努めていく。

今後の活動予定

- ・研修会 夏期（8/22）・2月（2/1 研究発表）
東京都教職員研修センター「各種研究団体との連携研修」（配信）
- ・令和5年度研究会誌「花」発行
- ・令和5年度東京都中学校教育研究会会報発行

※ 詳細は本研究会ホームページをご参照ください。

代表者・連絡先

代表者：大田区立出雲小学校

校長 関 眞理子

連絡先：府中市立府中第三小学校

主幹教諭（養護） 桂 恵美

TEL：042-361-9003

研究会ホームページ：

<https://www.togakuho.com>



東京都栄養教諭研究会

こんにちは 東京都栄養教諭研究会です

この会は、東京都に所属する栄養教諭で組織され、
栄養教諭の研究及び研修を通じて資質の向上を図っています。

- 【事業内容】
- ・食育に関する講演会、講習会の開催
 - ・食育に関する研究
 - ・会員の授業力向上に関する研修
 - ・食育関連団体との連携

栄養教諭は こんな業務を行っています

学校では

給食



学習に合わせて、生きた教材として活用できる献立を考えています。



教科の教材としての給食を活用した授業を提案してくれる。

栄養職員との違い

- ・ゲストティーチャーではなく、授業者として、授業計画から参画できます。
- ・「学校全体の食育の推進」が、本来的な職務内容として位置づけられています。そのことは教職員全体の食育への意識を変え、組織的な食育の推進につながっています。



クラブ・委員会活動

担当として、子どもたちが食に関して創意ある活動を考えることができるように指導しています。

安心してクラブ活動を行うことができる。



委員会活動のおかげで、学校全体の子供たちの食に関する意識が高まった。

各教科等授業への参画



教科の目標をより良く達成するために、食育の視点を取り入れて授業に参画しています。
(ITでの指導、教材の提供、指導内容の提案、外部人材とのコーディネート等)

授業のことについて気軽に相談でき、いっしょに授業を組み立てることができる。

食育が教育課程に位置付けられた「教育」になる。

地域では

食育リーダー支援



食育リーダー研修



公開授業

地区の健康増進



食育計画への参画

(本会リーフレットより)