

# 東京都立北特別支援学校の給食について

本校の給食では、普通食・後期食・中期食・中プロ食・初期食の5形態を提供しています。  
障害がある児童・生徒の「食べる機能」を促すために、食材を特別な調理法を用いて調理します。

普通食		<p>通常の食事に準じています。 咀嚼機能や嚥下機能が十分でない児童・生徒もいるため、全体的に若干軟らかめに仕上げます。</p>	
後期食	<p>咀嚼機能の練習や唾液を混ぜ合わせて食塊形成する力を促します。</p>	<p>歯ぐきでつぶせる軟らかさ (軟らかいが舌ではつぶせない) 前歯で噛み取れる軟らかさ 食材によってはペースト状または介護食用寒天で固めます。</p>	
中期食	<p>押しつぶし機能を促します。</p>	<p>1 cm位の形があり、舌でつぶせる軟らかさ 食材によってはペースト状または介護食用寒天で固めます。 汁は介護食用寒天で固めます。</p>	
中プロ食	<p>初期食から中期食の間となる食形態です。</p>	<p>ごく小さな粒があるペースト 中期食の食材をフードプロセッサーにかけたものです。 汁と一部の食材は介護食用寒天で固めます。</p>	
初期食	<p>飲み込む機能を促します。</p>	<p>粒がなくまとまりのあるペースト 中期食の食材をミキサーにかけて裏ごししたものです。 汁と一部の食材は介護食用寒天で固めます。</p>	

※牛乳は、児童・生徒の口腔機能に合わせて介護食用寒天で固めて提供する場合があります。