

形態食調理の紹介

北特別支援学校の給食では児童・生徒の食べる機能に応じた「普通食」と「形態食」（後期食・中期食・中プロ食・初期食）を別々に調理し、提供しています。
本校の形態食（後期食・中期食・初期食）の調理や盛り付けの様子をご紹介します。

<お米>

後期食はお米の3倍、中期食・初期食はお米の6～7倍の水で炊きます。

後期食・中期食は粒があるお粥です。初期食は、中期食のお粥をミキサーにかけて裏ごしし、粒のないペースト粥にします。

季節や湿度等によって、お米の粘り具合や水分量が変わるため、その日のお米の状態を見ながら、ミキサーにかける時間や水の量を微調整しています。



ミキサーでペースト状にしたお粥を裏ごししています。

<パン>

食パンを牛乳と砂糖を加えた液に浸し、後期食では蒸して、軟らかくします。

中期食ではパン粥、初期食では中期食のパン粥をミキサーにかけたパン粥ペーストにします。



後期食のパンは、フレンチトースト位の軟らかさにします。



中期食のパン粥です。フードプロセッサーにかけてパン粉状にしてから煮込んでいます。

<肉・魚>

○後期食

ひき肉や魚のすり身にパン粉やくず粉を加えてこねて、柔らかいハンバーグや団子にします。焼いたり、揚げたりすると、表面が硬くなってしまうため、原則、蒸し器で加熱します。

成形後の後期食のハンバーグです。
この日は、普通食のヒシかつに合わせて
パン粉をまぶして蒸しています。



○中期食・初期食

- 1 生の肉や魚を業務用の強力なミキサーにかけ、滑らかなペースト状にします。
- 2 つなぎとなる長芋やくず粉、調味料などを加えてさらにミキサーにかけます。
- 3 裏ごしして筋や粒を取り除き、蒸してテリーヌにします。中期食は切り分けて提供します。
- 4 初期食は、できあがったテリーヌを再度ミキサーにかけ、だし汁やスープでかたさを調節し、ペースト状にして提供します。



ミキサーにかけて、丁寧に裏ごしした後、
型やバットに流し入れて、蒸し器で加熱
します。



写真左が中期食の豚肉のテリーヌ、写真右が初期食の豚肉のペーストです。
異物混入を防ぐため、青い色付きラップをかけています。

<野菜>

野菜類は、食形態ごとに使う部位を変えたり、加熱方法を変えたりします。



食形態ごとに分けて

- 圧力鍋で煮る
- 蒸す
- 茹でるなどの方法で加熱します。



初期食用のほうれん草を裏ごししています。
初期食に使う野菜は、ミキサーにかけて裏ごし、完全に粒がない滑らかなペーストにします。



初期食:ペースト



圧力鍋にかけた大根は、芯の部分と外側で分けて使用します。
中期食は、1 cm程度の角切りにします。
初期食は、ミキサーにかけて裏ごし、とろみをつけて滑らかなペーストにします。

中期食:角切り



切り分けたり、ペーストにした野菜は、それぞれ鍋に入れ味付け・とろみづけした後、栄養士が味や硬さ、とろみの強さ等を確認してから盛り付けます。

<きのこ類・海藻類>

きのこ類や海藻類などの、繊維が多く、柔らかくなりにくい食材は、ペースト状にするか、ミキサーにかけてから介護食用寒天で固めて提供します。



わかめ寒天



椎茸寒天

えぐみがあるきのこ類は、食べやすいように醤油やみりんできれいに薄く味付けします。

<果物>

後期食・中期食では、圧力鍋で煮てコンポートにしたり、介護食用寒天で柔らかく固めます。初期食では、中期食のコンポートをペーストにしてとろみをつけるか、介護食用寒天で固めたゼリーを裏ごしして提供します。

圧力鍋で煮た後期食のりんごです。品種や時期によって、加熱時間が大きく変わるため、1分単位で調整しながら加熱します。



<牛乳>

牛乳をそのまま飲むことが難しい児童・生徒には、介護食用寒天を煮溶かして、軟らかいゼリー状に固めて提供しています。



固まる前に表面の泡を丁寧に取り除きます。

<盛り付け>

彩りよく仕上がるよう気を配りながら、盛り付けます。



中期食・初期食のクリームシチューです。食材は全て別々に味付けし、盛り付けます。



中期食のサラダを盛り付けています。
この日は、オーロラソースを和えずに
トッピングすることで、彩りよくしています。

赤い食材は介護食用寒天で固めたトマトです。
赤や黄色の食材を多めに取り入れて、「食べる
意欲を促す色」の料理を心掛けています。

<配膳>

異物混入を防ぐために料理にふたをのせ、個別にトレーに載せ、全員分が正しく配膳されているか、複数人の目で確認します。

その後、全形態の給食について、管理職によるチェックを受けてから、各教室に運びます。

