



# すてっぴ給食だより

平成28年4月4日



今月のお楽しみ給食

「お花見」

14日(木)・20日(水)



いつのまにか桜が満開になり、春の訪れを感じます。いよいよ新年度のスタートですね。  
子どもさんたちの日々の様子を伺いながら、給食の内容や調理方法を工夫していきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

## ☆今月のお楽しみ給食☆

今月のテーマは「お花見」です。子どもさんの好きなお魚に、桜の花を添えます。  
他にもだしの効いたすまし汁とプリンなど、子どもさんの好きなメニューを用意しています。



## ☆すてっぴセンターの「給食」について紹介します！☆

### 子どもさんに合わせた食形態・食事量

食べる機能に合わせて、ごはんは7段階、おかずは4段階用意しています。  
胃ろう、鼻注の子どもさんの経管用ペースト食もあります。  
分量は全量・半量の2段階です。  
(子どもさんに必要な量を設定します。)

### アレルギー・個別対応

食物アレルギーのある子どもさんには、医師の指示に基づいた給食提供を行います。



### 食事指導

子どもさんの食べる機能にあわせた食事、食事を摂る時の姿勢、スプーンの使い方など、保護者と専門職が協力しあって考えていきます。

### 手作りの給食

地元で採れた米とみそ、季節の野菜、果物を使い、素材の味を生かすため薄味です。だしは、昆布と混合削り節でとっています。

### 食事相談

家庭での食事、栄養、食事量について、管理栄養士が個別での相談をお受けしています。申し込みは管理栄養士まで。

### レシピ配布

1Fトイレ前の棚に置いています。ご自由にお取りください。新しいリクエストは管理栄養士まで！