

社会館給食へのとりくみ

乳幼児から高齢者障害者の方たちの健康状態にあわせ、安心でおいしい給食が提供できるように心掛けています。そのために（株）ニチダンと社会館職員とで3ヶ月に1度委員会を開催し、話し合いを重ねています。

給食の特色

1. 行事食・季節の食事が充実しています。

- ・月に一度の松花堂弁当の実施
- ・ご当地メニュー、郷土料理の提供（味噌カツ・チキン南蛮・鮭のちゃんちゃん焼き・長崎ちゃんぽんなど）
- ・旬の食材の栄養に関する豆知識や郷土料理のいわれを栄養士からのおたよりとして毎月発行しています。
- ・行事のない月にも旬の食材を使用した献立を作成しています。



松花堂弁当(デイサービスで提供)



行事食(七夕そうめん)



ご当地メニュー(チキン南蛮風=宮崎県)

2. 身体に障がいのある方、認知症のかたなどその方の状態に合わせた食事を提供しています。喜び・楽しさを感じる食事づくりをしています。

- ・個々の身体状態に合わせたゆるさのミキサー食を提供しています。
- ・アレルギーのある子の食事でも他の子とできる限り見た目の違いが少ない食事を提供しています。
- ・食材を子どもにはなるべく歯ごたえが残るように、高齢者・障がい者には食べやすい固さになるように調理しています。
- ・禁止食品（薬の飲み合わせの関係で食べれない食品）の徹底、好き嫌いは形態・味付けの工夫で改善できるように検討します。
- ・食器はせとものを使用。スプーンやフォーク、すべらないお盆など身体の状態にあわせたものを使用しています。



ミキサー食



刻み食+おかゆ



離乳食(初期)



離乳食(中期)

3. 利用者の声を取り入れ、社会館職員とニチダンが安全でおいしい給食が提供できるよう話し合い向上に努めています。

- ・検食簿に目を通し、利用者様や職員の方の意見を真摯に受け止め、献立に反映させています。
- ・栄養士による栄養価計算のもと、子どもたちの成長・利用者様の健康を考えた献立作成をしています。
- ・安心して召し上がっていただけるよう、給食で使用している食材の産地を提示しています。
- ・アレルギーのある子の保護者と面談し、その子に合った除去食を提供しています。



アレルギープレートを活用し、
他児と間違えない配慮をしています。

4. 「食育ってどんなこと？」を大切にしています。

- ・保育所年長児のバイキング（自分の食べられる量を把握できるようにする）
- ・子どもたちによる野菜の皮むき体験（食材そのものに触れる機会を作る）
- ・年長児への頭・骨付きサンマの提供（魚本来の形を知る）