

**県立栗田支援学校栄養教諭 藤原忍先生**

**苦手なものはあってもいい 大切なのはチャレンジする気  
持ち！**

秋田県立栗田支援学校は、おもに知的障害のある児童生徒を対象に自立と社会参加を目指すための教育を行っています。小学部、中学部および高等部で構成されており、児童生徒数は約 250 人。同校の栄養教諭、藤原忍先生にお話をうかがいました。

**支援学校における食の傾向と対応**

—藤原先生の日ごろの業務を教えてください。

メインの業務は全校児童生徒の給食献立の作成。加えて、30 人ほどが生活する寄宿舎の食事管理もしています。朝は調理員と当日の献立について打ち合わせたあと、デスクワークに入ります。その後は、昼食の配膳のお手伝い。これは特別支援学校の特徴なのですが、子どもたちが自ら配膳をすることが難しいため、私たちがご飯やおかずなどの配膳を行っています。

そして、給食時には小学部の低学年を中心にほぼ毎日、食指導をしています。

—子どもたちの食事の様子はいかがでしょうか。

偏食の傾向がありますね。特に当校は、食べ方への「こだわり」が強い子どもが多いです。たとえば、ご飯や牛乳などの白いものしか食べられない子ども。また、ハンバーグでも、そのままなら食べるのですがソースがかかっていると拒否する子ども。偏食の傾向は千差万別で、食指導は個別に行う必要があります。

—具体的にどのように対応していますか。

コミュニケーションをしっかりとりながら指導を行っています。先ほどの白いものしか食べられなかった子どもの場合、お家ではいつも唐揚げを食べると言っていました。「じゃあ給食でも同じような唐揚げを出すから食べてくれる？」と言ったら、その子どもは最初は

一口、二口・・・次は1個、2個・・・今では全部食べられるようになりました。その後も「唐揚げの中身は鶏肉だよ。今日の料理も鶏肉だから食べてみようか」。さらに「鶏肉が食べられたから豚肉も食べられるかな」と。どんどん食の幅が広がり、メンチカツや魚の竜田揚げなども食べられるようになりました。

苦手な食材を克服するために、好きなものとマッチングさせることも一つの方法です。たとえば大好きなカレーに玉ねぎを入れると、多くの子どもは食べられるわけです。そうやって自信をもってもらい、次は味噌汁に玉ねぎを入れるなど違う料理で勧めてみるんですね。決して無理強いせず、子どもができる範囲でがんばってもらいます。このように、特別支援学校の食指導では児童生徒の特性をしっかりと見極める必要があります。そのためには担任の先生やご家庭との密な連携が大切です。

## 苦手なものでも「挑戦すること」が大事

—先生や保護者とはどのように連携していますか。

担任の先生に輪番制で「給食日誌」に記入していただいています。そこには食事の様子や残量の度合などが詳しく書かれているので、子どもたちの様子を知るために役立っています。

保護者から給食に関するご相談があったときは、保護者と担任の先生、私の3人で面談をすることもあります。保護者に日ごろの食習慣をうかがって給食に反映したり、逆に給食で食べられたものを家庭で作っていただいたり。やはり、個々に適した食指導のためには保護者との情報交換は欠かせません。

—献立作成から面談までマルチにご活躍されていますね。最後に藤原先生のモットーを教えてください。

子どもたちが「チャレンジ」できる食事を提供することです。全部食べられたら、もちろん素晴らしい。でも、苦手なものに挑戦する気持ちも大事なんですね。食事を楽しんでもらいつつ、子どもができることを引き出してあげる・・・それが私の仕事だと考えています。

調理スタッフと協力して、子どもたち一人ひとりが安全においしく食べられる食事作りをこれからも続けていきます。

(「ランチライフ」給食の現場から一部抜粋)