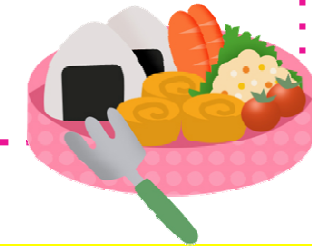


# 給食室より



梅雨の季節となりました。気温も高くなりじめじめして食中毒を起こす細菌の繁殖期でもあります。しかし、食べ物の中に食中毒の細菌が増えても、味やにおいはほとんど変わらないので注意が必要です。室温での保管はもちろん、冷蔵庫での保管にも注意しましょう。お弁当づくりでは水分が多いと傷みやすくなるので汁けの多いおかずはキッチンペーパーでふきとりましょう。また、ごはんやおかずが冷めてからフタをしましょう。（保冷材で冷ましても効果的です）



## 偏食改善の支援(触覚編②)

先月の続きで、それぞれの感覚に課題をもつこどもの典型的な状態像をもとに具体的な対応方法を解説したいと思います。家や施設以外の場所ではなかなか難しいですが、少しずつ感覚に慣れていくことで家や施設以外の場所での活動も楽しむことができるようになります。

○ねっとりしたものが苦手(カレーのような形状のものが苦手な子)

- ・ねっとりした感覚を極力感じないように、春巻きの皮などに薄くルーを塗ったものをフライにして提供します。食べられるようになってきたら徐々に量を増やしていきます。
- ・甘いものが好みであれば、ヨーグルトやクリームのようなデザートから慣らしていくこともできます。果物が好きであれば、果物の横にクリームを置き、少しクリームがついた状態で果物を食べるときっかけになることがあります。



○奥歯にあたる感覚が苦手(前歯だけで噛む)

- ・カミカミなど声をかけて上手に噛めていることを伝えたり、ガーゼなどで咀嚼練習を行います。
- ・噛みにくいと口からだしてしまったり手で持って前歯で噛みちぎってしまう場合があるので、こどもの手を軽くおさえて歯にあて噛むことを伝えていくと噛めるようになることもあります。

☆次回はカリカリ食についてご紹介します。

