

## 栄養管理(学園での食事)

学園では、成長著しい時期の園生に対して、栄養管理を適正に行うため、管理栄養士が作成した献立表に沿って、1日3食（朝、昼、夕）食事を提供しています。

日本人の食事摂取基準を参考に、年齢・性別・身長・体重・身体活動レベルをもとに提供すべきエネルギー及び栄養素を設定しています。（2,100～3,200kcal/日など）

季節の食材や行事食を通じて 親元離れ宿舎生活をする園生に少しでも季節の移り変わりを感じてもらえるようなメニューを心がけています。

また、入園時に、保護者様から提出いただいた食物アレルギーの有無や感覚過敏等で苦手な食べ物についての調査表を確認し、その食材を提供することがないように注意するとともに、園生の個別の嗜好を把握し、できるだけ献立に反映できるようにしています。

当園では、3か月ごとに個人ごとの栄養ケア・マネジメント行い、健康栄養状態の把握に努めています。

入園時には痩身の方も徐々に筋肉量が増え、肥満の方も順調に体重が減るなどにより、ほとんどの園生のBMI（=体重/（身長m×身長m））は標準域（18.5～25）内に収まっており、収まらない園生でも顕著な改善が見られます。

言うまでもなく、食事は、食育の場でもあります。社会人として必要な食事のマナーなどを職員と一緒に食事をしながらから学んでいきます。



食事前は、うがいと2種類の薬用液体せっけんで手洗いしています



食事の様子(食堂)



朝食(例)



昼食(例)



夕食(例)

栄養管理については、毎月1回 園長を委員長とした、栄養管理委員会を開催しています。支援員、看護師、管理栄養士、調理スタッフがそれぞれの立場から意見を出し合い、園生にとってよりよい食事が提供できるよう努めています。