

児童養護施設における食事の提供及び栄養管理に関する現状と課題

聖フランシスコ子供寮

釘宮 禮子

I 《 児童養護施設の現状 》

① さまざまな形態

大舎、小舎、ユニット、グループホーム

国の動向・・・小規模化

② 食事提供に対するプラス面、マイナス面

大舎（プラス） 栄養、調理面で差がなく管理出来る

職員の配置面で助かる

行事等を行うことが出来る

小舎（プラス） 食事作りを体験（臭い、音、作っているところを見て憶えるなど）経験を日常生活を通して知ることが出来る。（火加減を見て置いて等）自立に向けても必要なこと。

個別の要求に応えることが出来る。

（マイナス）人によって調理に差がでる。管理しにくい。

II 《 食 育 》

① 食生活は人格形成とかかわりがある。

① 小さい時に憶えた味は、生涯追い求める

② 添加物の入ったものは最小限度にする

③ 冷凍食品もなるべく使用しないようにする

④ インスタントのものはなるべく避ける。

⑤ 薄味を心掛ける

⑥ 食材を選ぶようにする

III 《 これからの課題 》

① 全体からどれだけ個別化出来るか。（わたしだけ）をどのように生かしていけるか？

② 〈 おふくろの味 〉をどう定着させることが出来るか？