令和2年度 第2回福岡市肢体不自由特別支援学校形態食検討委員会 議事録

1 日 時 令和3年3月15日(月) 15:00~16:50

2 場 所 福岡市発達教育センター 福岡市中央区地行浜2丁目1番6号
第2研修室

3 議事

議題1 特別支援学校における食に関する指導について

議題2 機能評価及び校内体制について

議題3 特別支援学校における形態食見直しについて

4 報告事項

(1) ワーキンググループ開催報告

(2) 今後の進め方について

5 出席者 ○福岡市立特別支援学校の校長・教職員

板谷委員長・釘宮委員・江島委員・前田委員

菊地委員・重岡委員・宮園委員・加藤委員

○福岡市立特別支援学校の保護者代表

因幡委員・春日野委員

○専門職

緒方副委員長・浅田委員

○教育委員会・事務局

給食運営課長 杉本委員

安元栄養係長・藤田係員・渡部係員

6 議事録(要旨)

(1) 傍聴人について

傍聴希望者はいなかった。

(2) 議題1 特別支援学校における食に関する指導について

まず、資料1を用いて事務局より第1回検討委員会の振り返り、検討事項の確認があった。

資料2に基づいて事務局から説明があり、委員から次の質問等があった。

(委 員) 経緯に「食べる機能の発達を促すことや機能を保持することをめざし」とあるが、
「保持」ではなく「維持」ではないのか。

(委 員) 確かに医療では「維持」という言葉を使う。

(事務局) 修正したい。

(委員) 食育の視点について「心身の成長や健康の保持増進の上で」とあるが、食べるという機能は健康だけでなく脳の発達に強く関わる。口の中を通して感覚の学習をしている。下顎を動かして咀嚼するという事は、歩くことと同じで学習の結果である。健康だけでなく、特に障がいをもった人の場合には、脳の発達を促すという視点があっても良いと思う。

(事務局) 追加したい。

(3) 議題2 機能評価及び校内体制について

資料3に基づいて宮園委員から説明があり、委員から次の質問等があった。

(委員) 身体状況に「緊張」とあるが、緊張には低緊張というものもある。「低緊張 あり・なし」を追加してはどうか。

(委員) 追加したい。

(委員) 「食べ物に興味関心があるか」という心理的チェック項目を入れては、どんなに機能があっても、関心がないと食べない。

(委員) 追加したい。

(委員) 実態表の捕食時の口唇の取り込みについて、「できる」「できない」の間の項目も加えてほしい。日によって変化がある場合があるので。

(委員) 加える。

(委員) 食に関する実態表は誰がチェックするのか。形態食決定までの流れを知りたい。

(委員) 基本的には担任である。自立支援担当は形態を変えるときや相談があった際は一緒にやっていく。研修の中で教員の見目を養っていききたい。評価を積み重ねながら正しい評価へつなげたい。

(委員) 南福岡特支では校内委員会を立ち上げ、できれば専門職をお呼びし検討していきたいと思っている。

(委員) 自分の子どもは形態食の微妙なラインにいると思う。評価により機能が落ちる不安がある。評価を保護者にも見せてほしい。その評価が保護者の評価と違う場合はどうするのか。その場では出来ていなくても、家庭だと出来たり、日によって出来る場合もあると思う。

(委員) 教員で決定した上で形態食を開始するが、その後保護者に見てもらう機会を設けたい。

(委員) 家庭と学校では食べ方が違うこともあると思うが、ここでの評価は学校という環境で安全に楽しく食べるための評価である。家庭での機能とは異なる場合もある。

(委員) 捕食時に「取り込みの際口を閉じる」とあるが、口を閉じては食べ物を取り込めない。「口唇を用いて食べ物を取り込むことができる」としてはどうか。「あむ」とするということ。口唇が閉じているか、下顎がかみあっているか、ということが大事である。

(委員) 身体状況にかみあわせの項目を追加してもよいと思う。歯並びが悪くてもかめていれば問題ない。機能的なかみあわせの項目を追加してはどうか。

(委員) かみあわせはどのように判断すればよいか。

- (委員) 確かに歯科医師でないと判断が難しいかもしれない。歯科検診時に聞いてはどうか。
- (委員) 検討したい。
- (委員) 口唇が閉じているか、下顎がかみあうかは嚥下にとって重要な要素である。職員の研修で補足しないといけないかもしれない。
- (委員) この機能評価の目的は何か。
- (委員) 「食に関する実態表」は児童生徒の課題の洗い出し、「食べる機能の発達段階チェック表」は食形態を決める目的である。
- (委員) 「形態食決定の流れマニュアル」に「ST」という記載があるが、OT、PTも摂食に関わっているので、「ST等」としてもらいたい。
- (委員) 修正する。
- (委員) 専門職を呼ぶことになると思うが、予算をつけてほしい。現在呼んでいる外部講師も必要だから呼んでいるのであって、その予算を削るのは難しい。
- (委員) 予算をつけていくよう進めていきたい。令和4年度分は令和3年夏頃から組み立てるので、継続して要望していきたい。
- (委員) 形態食に関することは今後ともしっかり取り組んでいきたい。

(4) 議題3 特別支援学校における形態食見直しについて

資料4に基づいて前田委員から説明があり、続いて形態食の試食を行った。委員から次の質問等があった。

- (委員) 魚ムースを手元調理でペーストに出来るか。少し難しく感じた。考え方としては摂食嚥下学会の考え方である「かためる」のではなく「ゆるめる」という視点は大切だと思う。
- (委員) 本日は少し冷めていて調整が難しいが、温かいともう少し調整しやすい。
- (委員) 押しつぶし食は押しつぶしそしゃくするので押しつぶし食。ムースは形がないので押しつぶされた食である。大量調理では難しいかもしれないが、にんじんスティックに包丁を細かく入れるとスプーンで潰せて押しつぶし食となる。
- (委員) ムースは食べやすそうである。個々人にあわせて調整するのが難しいと思う。ただ、すでに試行は始まったので、記録をとりながら次に活かしていきたい。
- (委員) 今津特支と南福岡特支で連携して進めていきたい。
- (委員) ゼリーがゆについて、ペーストではなくゼリーがゆだけで良いと思っていたが、色々な文献を読むと、ペースト状のおかゆが良い児童生徒も少数いるようだ。小倉総合特支で良かったのは、お茶ゼリーである。お茶ゼリーは水分の摂取の他に、口の中をきれいにする効果もある。小倉総合特支のえんげ食、押しつぶし食の主食はおかゆではなく高カロリーゼリーを使用していた。先日、今津特支の見学に行った際に、主食がどんぶり2杯のおかゆの生徒がいたが、高カロリーゼリーの方が良いのではないかと。食べさせる教員も食べる生徒も辛いと思う。むせもあった。食べることに楽しみを持っている児童生徒が多いので、長く楽しく食べてほしい。
- (委員) 基本的にはゼリーがゆだが、ペースト状が良い児童生徒については対応したい。お茶ゼリーについては、お茶を給食として提供していないので難しいが、牛乳ゼリーから始めたいと考えている。高カロリーゼリーについては、食事の形として「ご飯(パ

ン) +主菜+副菜」という形を理想と考えているので、ゼリーの使用は現在考えていないが、おかげに栄養剤等を加えることで、量を減らせるようにしたい。

(5) 委員より説明

委員より、日本の口腔機能訓練の歴史について説明があった。(以下概要)

- 日本の口腔機能訓練については、1960年代後半に昭和大学の金子教授がデンマークの障がい者施設を視察し、バンゲード法というマッサージを持ち帰った。全国に広まったが、口中心のマッサージであり、医科には広まらなかった。その後、昭和大学によって検査と診断が確立される。
- 1970年代に訓練の方法として、ミュンヘン方式を取り入れた。食べるのは脳の問題であり、口を通して脳に刺激を与える、食べることを学習させる、という考え方である。
- 特別支援学校では、未就学時の機能を引き継ぎ指導を行うと思うが、限界をどう設定するかということも重要である。限界を認識することで、指導が支援へと変わる。

(6) 報告事項

資料5に基づいて事務局から(1)ワーキンググループ開催報告、(2)今後の進め方について説明があった。