

## 自ら学ぶ教職員 活動報告書

グループ名 わくわく給食グループ

テーマ 安全に楽しく食べよう

### 取組のポイント・成果

本校は、厨房で調理された給食を、フードプロセッサーやミルサー、はさみを使用し、初期食、中期食、後期食、一口大等に二次調理を行っている。配膳員と教員が二次調理を担当し、児童生徒に提供している。活動は、「発達期摂食嚥下障害児（者）のための嚥下調整食分類 2018」（日本摂食嚥下リハビリテーション学会医療検討委員会）の考え方を学び、児童生徒の発達を促すために新しく取り入れる食形態、本校に応じた二次調理における工夫を検討したものである。

#### 1. 新しく取組むことを検討した食形態

(1) ペースト食の主食の見直し。麺やパンをペースト状にミルサーにかけた際に出る粘り気の軽減のために、酵素タブレットを使用し、でんぷんを分解後、ミキサーゲルによりゲル化させる。

(写真1：麺ゼリー、写真2：パン粥ゼリー)



左 写真1：麺ゼリー

右 写真2：パン粥ゼリー

(2) ミキサーゲルを利用してムース状にし、押しつぶしの動きを引き出したり、飲み込みをしやすくしたりする。(写真3：ムース食)

(3) 離乳食ペーストメーカー (写真3) を利用し、ごはんとおかずをメーカーに入れてマッシュ状にする。押しつぶしの動きを引き出したり、飲み込みをしやすくしたりする。(まともマッシュ食)



写真3：離乳食ペーストメーカー



写真4：チキンピラフのまともマッシュ食



写真3：鮭の塩焼きのムース食

(4) 口の中でばらつきやすいおかずの時に、後期食（フードプロセッサーで細かくしたもの）にまとまりをつけ、口腔内でばらばらになることを防ぐ。(写真5：まとも食)

(5) 大きめの肉が出る際、デリソフターによって舌や歯茎で押しつぶせる程度まで肉を軟らかくし、通常よりも大きめの課題食を提供し、咀嚼力のアップにつなげる。(デリソフターを活用)



写真5：ひじきと豆の煮物のまとも食

※食形態作りに利用したゲル化剤・機器について：

ミキサーゲル（株式会社宮源） 酵素タブレット（株式会社宮源）

離乳食ペーストメーカー（OXO Tot） デリソフター（株式会社ギフモ）

※購入図書：「こどもの伸びる力を信じる食事支援」

著／編 社会福祉法人小羊学園つばさ静岡

医務部長 医師 浅野一恵

「かむ・飲み込むが難しい人の食事」

国立国際医療研究センター病院 リハビリテーション科医長・医学博士 藤谷順子



写真6：デリソフター

## 2. 講師を招いての研修会

### (1) 「発達期嚥下調整食の食事づくり」NPO 法人ゆめのめ大高美和先生による研修会

(8月22日 本校体育館・二次調理室にてオンラインで開催)

前半、発達期嚥下調整食の食事づくりについての講演会を実施。後半は、実施を検討している食形態を二次調理室で作製、オンライン上でアドバイスをいただいた。

- ・とろみ剤の種類や性質、形態に合わせた調理器具等を詳しく知ることができた。
- ・発達期嚥下調整食の分類における、主食と副菜の考え方、作り方を知ることができた。子どもたちの発達を促すための食形態の工夫について学ぶことができた。
- ・発達を促すための食形態ですべてのおかずを用意することは、人的な面、時間的な面から難しさがあるが一品でも準備できていたらよいと確認できた。
- ・家庭とコミュニケーションをとりながら、よりよい食事の方法について連携をとっていくための工夫、先生が施設での実践してみえる方法を知ることができた。
- ・作っている様子、作ったものを映像で確認していただき、微調整の方法を学ぶことができた。

### (2) 「ミキサーゲルや酵素タブレットの使い方の実演・説明」株式会社宮源の営業部岩橋氏、會田氏による研修会 (12月12日 本校調理室にて来校いただき実施)

基本的な作り方を実演していただいた。作っていただいたものを参加者が試食し、目指すべき形態を確認した。質問により、本校にあった調整の仕方を学んだ。

- ・酵素タブレットは、基本的にどの温度帯でも働くが、40～80度程度が一番働きがよいため、温かい状態を基本として作るとよい。ポットのお湯が有効である。
  - ・ミキサーゲルは、冷たい場合は、水分と食材の総量に対して1.5%添加、温かい場合：水分と食材の総量に対して0.8%添加。(例：40gのパン+温かい牛乳120g 総量160gの0.8% 約1.2gミキサーゲルを添加) 温かさは40度以上が温かい場合となる。
  - ・固めに仕上げるときにお湯で緩めて調整するやり方が一番よい。児童生徒それぞれに合った形態があるので、添加量を0.8%、1%、1.2%等、微調整するとよい。または、ミルサーにかける時間を長くして調整するとよい。添加量またはミルサーの時間で調整する。
  - ・パン粥ゼリーは、パン：牛乳の割合＝1：3。麺ゼリーは、麺：お湯(汁)の割合＝1：1。
  - ・ムース食は、食材：水分＝1：1。
  - ・まとまり食におけるミキサーゲルは、総量の1%が基本である。(おかず50g：お湯25g＝1：0.5に対して0.8gのミキサーゲル) 加水はお湯の方がよい。よく手混ぜするとよい。
- ### 3. デリソフト(やわらか食調理家電)の使い方自主研修会・試食会 (9月5日 本校にて)
- ・肉にまんべんなくカッターを通すと軟らかさがより増す。
  - ・舌や歯で容易に押しつぶすことができる形態になることを実感した。
  - ・一度に多く行う場合、クッキングシートで肉等をキャンディー状に包んで行うとよい。二段に重ねることになる場合、一段の時よりも圧のかかりが悪い場合があるので仕上がりを確認するとよい(ギフモに問い合わせた返答)
- ### 4. 対象児童生徒の様子 (一部の対象児童生徒の保護者に了解を得て、給食の二次調理時に調理し、児童生徒に試食してもらった)
- ・酵素により主食の粘りが軽減され食べやすくなった。主食が整い食事全体が食べやすくなった。
  - ・まとまりマッシュの形態の食事は、送り込みや嚥下がしやすく、食事時間が短くなる。
  - ・まとまり食の際には、口腔内の残が少なくなる。処理がしやすくなった。
  - ・荒刻みではない大きさの肉を食べることで、舌を左右に動かしたり、咀嚼しようとしたりする動きが増している。食事の進みが早い。食事時の笑顔が増えた。

## 今後の課題

- ・今年度は、一部の児童生徒において実施したが、来年度からは、必要性のある児童生徒全員に対して学校として実施していく。実践を持続するために、校内での予算化が決定。
- ・保護者向けの研修会を実施し、作り方の説明、試食等を実施予定。児童生徒の発達を促すための食形態について保護者と共通理解を図り、より豊かな食生活を子どもたちが経験できるよう家庭と一緒に進めていく予定である。
- ・二次調理において誰でも実践できるように簡単なマニュアルを作る。最善の方法をさらに検討する。
- ・基本的な作り方を元に、個々に合った形態の微調整を行っていく。