

# I 特別支援学校における個別対応食の基本的な考え方

## 1 特別支援学校における給食指導の意義

障がいのある児童生徒等にとって「食べること」は、咀嚼（食物をかみ砕くこと）や嚥下（食物を飲み込むこと）などの、食べる機能の発達を促すだけでなく、食事を通してコミュニケーション能力を身につけ、情緒面など心身の調和的発達の成長においても重要です。

ところが、特別支援学校に在籍する児童生徒等は、食事を摂ること（摂食）に機能的な課題をもっていることが少なくありません。特に、肢体不自由のある児童生徒等は、「むせ」や「咳き込み」「誤嚥」などの嚥下機能の障がい等がみられることがあります。

このような嚥下や摂食にかかわる食べる機能は、学習によって少しずつ発達する可能性が期待できますので、毎日繰り返される給食の時間は、家庭における食事と同様に、児童生徒等の「食べる力」を育てていく場として大変重要になります。

したがって、特別支援学校における給食指導は、通常の学校における給食指導の目標に加えて、機能的な問題や食生活の課題を解決しながら、楽しく、安全に、そして上手に「食べる力」を育てていくことが重要な目標となります。そこで、以下の食に関する指導の留意点をふまえながら対応します。

### (1) 健康状態の維持・改善に必要な生活リズムの形成

食事をおいしく食べるために、覚醒と睡眠、呼吸・排痰、排泄、清潔・衛生といった生活習慣や生活リズムについての内容と関連付けて指導を行います。

### (2) 食べる機能及び食事動作の向上

食事を無理なく食べるために、児童生徒等の現在の食べる機能の発達状況を把握し、可能な範囲で食形態に合わせた工夫（形態食調理・食事介助）をします。また、補助具や自助食器（持ち手が工夫されたスプーン・深めですくいやすくなっている皿・飲みやすくカットされたコップ等）を効果的に活用し、児童生徒等の主体的な行動を促すことも重要です。

児童生徒等一人ひとりに合わせた摂食指導をするために、ビデオ撮影や担任等の実態調査等に加えて、言語聴覚士等の専門家から指導・助言を得ることも必要です。

### (3) コミュニケーション能力の向上

食事を楽しむために、日頃から児童生徒等と食事介助者との温かい人間関係作りに努め、お互いに安定した心理状態で食事指導を展開できるように、コミュニケーション能力の向上を図ります。

#### (4) 安心・安全な食環境の整備

特別支援学校では、食堂やランチルームで給食を食べる場合が少なくありません。気温・照明・湿度などに配慮し、身体的に気持ちよく集中して食べられるように食環境を整えます。姿勢を安定させるための補助用具を活用し、誤嚥を防ぎ、積極的な随意動作を引き出すように工夫します。児童生徒等にとって給食が楽しい活動となり、食べる機能を育む機会となるよう、食堂内の掲示やテーブル配置、グループ分けなどを考慮します。

## 2 児童生徒等の摂食機能と食形態

「食べる機能」は、学習しながら獲得されていくもので、毎日の食事を通して、発達が促され、習得されていきます。したがって、給食の時間における指導は「摂食の指導」として大変重要です。

特別支援学校における「摂食の指導」とは、「児童生徒等の摂食嚥下機能の段階に応じて、口から飲んだり食べたりする摂食機能の向上を図るための指導」であり、生活リズムの確立や食前の準備、食環境の整備をはじめとして、食事時の姿勢、食事動作、口唇や下顎の介助、使いやすい食器・食具の選定、摂食機能に合わせた適切な食形態の決定、食後のケアなどを含みます。

「食べる機能」に障がいのある児童生徒等への給食は、その発達段階に応じた食形態により、児童生徒等一人ひとりに対応する必要があり、学齢期における摂食・嚥下障がいの状況について、的確に把握することが必要です。

また、食形態と摂食機能との間には深い関連性があり、児童生徒等の摂食機能の発達段階に合わせた食形態を選択することで、摂食機能の発達を促すとともに、おいしく安全に食事を楽しむことができます。

摂食嚥下機能障がいがある児童は基礎疾患によって病態が異なります。最も多い脳性麻痺などの児童生徒等は哺乳→離乳の発達段階が獲得できなかったもので、それぞれの摂食嚥下機能の発達段階に応じて、表1に示したような対応が必要です。それ以外の病態においては、個別の対応が必要になることがあり、主治医との連携が必要です。また、進行性疾患等、病状の進行に伴い退行が避けられない児童生徒等においては、今出来ることを最大限に楽しむ等の配慮が必要です。

食形態の分類については、一般社団法人日本摂食嚥下リハビリテーション学会から「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021」「発達期摂食嚥下障害児(者)のための嚥下調整食分類 2018」が発表されています。これを基に考察し、摂食機能の発達段階と食形態について表1にまとめました。

【表1】摂食機能の発達段階と食形態

発達段階	発達目標	食形態	形態の特徴	食べ物の例
〈初期〉 嚥下機能獲得期 補食機能獲得期	口唇で取り込んで飲み込む	半流動食 (ミキサー状) (ペースト状)	・べたつき、ざらつきのないもの	・ヨーグルト ・野菜のペースト ・ポタージュ
〈中期〉 押しつぶし機能獲得期	舌と上あごで押しつぶして飲み込む	押しつぶし食 (ムース状)	・舌でつぶせる程度の軟らかさ	・プリン ・ゼリー ・絹ごし豆腐 ・煮かぼちゃ
〈後期〉 咀嚼機能獲得期	舌で奥歯に運んで噛んですりつぶして飲み込む	軟固形食 (軟菜)	・歯茎でつぶせる程度の軟らかさ、大きさを配慮 ・適度の粘り(ソース、トロミなどで調整)	・バナナ ・よく煮込んだ野菜 ・軟らかいひき肉料理(肉団子)
〈自立期〉 摂食機能獲得期	自分で食べる	一口大食 普通食	・歯で噛み砕き、すりつぶせる大きさを配慮 ・噛み切れないものを砕けば、ほぼ食べられる	

### 3 特別支援学校における個別対応食とは

#### (1) 特別支援学校における「調理」

学校給食における「調理」は、栄養教諭等が作成した献立に基づき、調理従事者が調理室において食材を加工する等の業務をさし、児童生徒等に提供する状態に仕上げるまでが「調理」にあたります。特別支援学校においては、児童生徒等がより食べやすい食材を選定し、食物の「大きさ」や「軟らかさ」に配慮した食事を提供することも大切な業務となります。

#### (2) 本ガイドブックにおける「個別対応食」

特別支援学校では、食べる機能に障がいのある児童生徒等一人ひとりに合わせた形態食を、給食として提供します。この形態食を本ガイドブックの「個別対応食」とします。

「個別対応食」には、調理室において、初期・中期・後期・自立期の発達段階に応じた食形態別に「調理」する方法、また、普通食を、調理室において、児童

生徒等一人ひとりの状態に合わせ、誤嚥をまねかないよう、ミキサー・フードプロセッサ等を使って食形態等を調整して「調理」する方法、そして、食堂・ランチルーム等において、調理バサミでカットしたり、スプーン等をつぶしたりして、児童生徒等の摂食機能に合わせて食べやすいように配慮する「食事介助」があります。

【表 2】個別対応食実施内容

	場所	対応者	方法	保存食	検食	留意事項
調理	学校給食用調理室内(厨房)	調理従事者	・初期、中期、後期、自立期の発達段階に応じた食形態別に調理する	要	要	
	学校給食用調理室内(厨房)	調理従事者	下記に記載の「方法」は、原則として、「学校給食用調理室内(厨房)」で行う「調理」とする ・トロミ調整食品を使用してトロミをつける ・ミキサー、すり鉢、裏ごし器(少量なら茶こし)等を使用し、すりつぶしたり、裏ごししたりしてなめらかにし、まとめる ・調理バサミ等を使用し、大きさを調整する	要	要	・調理室において普通食として調理したものについて、食形態を調整する ・発達段階に応じた食形態別に調理したものや、普通食にトロミをつける等の食形態を変える調理を行ったものは保存食管理が必要
食事介助	食堂・ランチルーム等	担当教職員等	・調理バサミでカットし、大きさを調整する ・箸等でほぐす ・スプーン等をつぶす	不要	不要	・児童生徒等一人ひとりの摂食機能に合わせて、食べやすいように配慮する ・使用器具は学校給食用調理室内(厨房)で管理する