

県立特別支援学校における
個別対応食ガイドブック

三重県教育委員会

はじめに

特別支援学校の学校給食は、咀嚼や嚥下を通して食べる機能を育み、また、食物の味を感じ、食事を通してコミュニケーションを図ることで、情緒の発達を促すことから、大変教育的意義の高いものです。

本県の特別支援学校の給食においては、特に肢体不自由のある児童生徒への個別対応食は、各学校に在籍する児童生徒の状況に応じ、それぞれ独自の方法で提供されてきました。

そこで、令和3年4月に「県立特別支援学校における個別対応食ガイドブック検討委員会」を発足し、主に肢体不自由のある児童生徒に提供する学校給食における、個別対応食の事例をガイドブックとして取りまとめ、紹介する運びとなりました。各学校で実情に応じた対応を検討するにあたって参考となるよう、食形態、調理・食事介助の考え方、衛生基準などをまとめました。今後、県内の特別支援学校間で情報共有しながら、各学校の個別対応食の対応を決める際の礎となればと考えます。

また、市町所管の小・中学校等の、食べることに困難のある児童生徒等の給食については、市町や各学校の状況において、「学校給食法」等に基づいて、できる範囲で柔軟に対応していただいているところです。特別支援学校とは学校給食施設設備や人的配置といった条件が異なりますが、小・中学校等で個別対応食を検討される際の参考として活用いただければと考えています。

本ガイドブックを活用いただくことにより、県内の各学校における、主に肢体不自由のある児童生徒等の「食べる力」を育む一翼となれば幸いです。

令和3年9月

三重県教育委員会教育長
木平 芳定

◆◇ 目次 ◇◆

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	1
2 児童生徒等の摂食機能と食形態	2
3 特別支援学校における個別対応食とは	3
II 個別対応食の実施体制	
1 校内や家庭・関係機関との連携	5
2 対象児童生徒等に応じた食形態と提供方法の決定	6
3 個別計画の作成	6
III 給食の提供と留意点	
1 食材の選び方と注意が必要な食材	7
2 発達段階別個別対応食の例	9
3 トロミ調整食品の種類と留意点	12
4 個別対応食のための調理機器・器具の紹介	13
IV 個別対応食の衛生管理	
1 調理及び食事介助の場所における衛生管理	16
2 調理機器・器具の衛生管理	16
3 調理従事者及び食事介助者の衛生管理	16
4 その他	19
V 給食時における緊急時対応	
1 誤嚥と窒息	20
2 緊急時対応	20

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

Ⅱ 個別対応食の実施体制

1 校内や家庭・関係機関との連携

(1) 校内における体制づくり

学校は、児童生徒等の保護者から、丁寧に摂食嚥下機能の発達状況や必要な食形態の聞き取りを行います。そして、管理職・担当教職員・栄養教諭・養護教諭等の関係者と情報共有を図り、主治医等の医療関係者の助言を得ながら、個別対応食の方法や摂食の指導方法、役割分担等を検討します。

(2) 教職員の共通理解

検討された内容について、必要に応じ、学校全体で教職員の共通理解を図ります。

(3) 保護者への説明

校内で共通理解された内容について保護者に丁寧に説明し、理解を求めます。また、必要な事柄について、家庭の協力を依頼します。

個別対応食の実施フローチャート

保護者からの聞き取り



管理職・担当教職員・栄養教諭・養護教諭・言語聴覚士等関係者で情報共有



- * 必要に応じて主治医等医療関係者の助言を得る
- * 在校生の場合は、前担当教職員からの引継ぎを行う

対象児童生徒等の食形態と提供方法の決定



職員会議等で教職員の共通理解を図る



- * 対象児童生徒等の摂食に関する情報を記録し、「個別計画」を作成する

保護者への丁寧な説明・協力依頼



個別対応食の提供

- * 必要に応じて見直しを行い、関係者で検討し、情報共有を図る

2 対象児童生徒等に応じた食形態と提供方法の決定

(1) 新・転入生

担当教職員は、保護者から児童生徒等の摂食嚥下機能や家庭での食形態や提供方法について、個人調査書等に記入してもらったり、面談を行ったりするなどして状況を把握します。

また、必要に応じて、主治医等に相談するとともに、保護者・担当教職員・言語聴覚士・栄養教諭・養護教諭等で話し合い、学校給食の食形態と提供方法について決定します。

(2) 在校生

年度当初、これまでの状況について前担当教職員からの引継ぎを行います。その後、保護者と話し合いをもち、言語聴覚士・栄養教諭・養護教諭等と協議のうえ、必要に応じて主治医等に相談し、食形態が現在の摂食嚥下機能に合っているかを確認します。

3 個別計画の作成

児童生徒等の摂食に関する情報をまとめた個別計画を作成することが必要です。様式は、明確に内容がわかるよう、各学校の実情に応じて作成するか、既存の様式があれば活用して記載します。その中に記録する内容は、給食の形態、姿勢や食事介助の留意点、使用する食具・食器等、給食の提供に必要な情報です。

また、給食の食形態が変更になった場合は、その都度記録を追記し、学校全体で共通理解する必要があります。

「個別計画」に記入する内容の例

- ・食形態（大きさ、軟らかさ、トロミ調整食品の使用等）
- ・一口量 ・使用する食具や食器 ・姿勢 ・水分摂取方法 ・好き嫌い
- ・介助内容（食動作、食器の持ち方、指示方法や内容、顎・唇介助、体幹の角度等）
- ・食物アレルギー ・肥満や痩せ等栄養状態に応じた食事量
- ・過敏 ・医療機関での摂食指導 ・嚥下造影検査結果 ・服薬
- ・その他の留意事項

Ⅲ 給食の提供と留意点

学校給食は児童生徒等の望ましい食習慣の形成や食に関する理解を促すために重要であり、また成長期にある児童生徒等の心身の健康の保持増進を図ることも大きな目的としています。

特別支援学校に在籍する、特に肢体不自由のある児童生徒等の、食べる機能の発達段階はさまざまであり、必要とされる食形態も幅が広く、個々のニーズに対応するために、個別対応食を提供することを前提として食材を選定しています。

1 食材の選び方と注意が必要な食材

基本的には食べてはいけない食材はありませんが、誤嚥を起こす危険がある食材があります。また、食材によってはミキサーや調理バサミを使用しても、嚥下しやすい食形態になりにくいものがあります。

普通食の児童生徒等のメニューの幅が狭まってしまう可能性がある場合は、ゆでる時間を変える、水分を飛ばさないようにラップで包み、電子レンジで熱処理し、硬さを調整するなどの工夫をし、それぞれの施設設備に合わせた対応を行う必要があります。また、「トロミ」を活用することも大事です。ソースやマヨネーズといった調味料を活用することで、初期・中期の発達段階においても食べられることがあります。

なお、「トロミ調整食品」については、児童生徒等の食べる機能に合わせて適切に使用することが重要です。

【表3】個別対応食において注意が必要な食材

食品群別	食品及びその注意点	備考
野菜類	・ たけのこ、れんこん、ごぼう、きのこ類などの繊維質が多いものや、きゅうりなどの硬いものは、ミキサーにかけてもペースト状にしにくい ・ 葉ものの生野菜やトマト、とうもろこしなどの皮の硬いものは刻むとパラパラして食べにくい	
海藻類	・ 口の中やのどに張り付いて残ってしまうことがある ・ ミキサーにかけると、よいトロミになるが、はさみで刻んだだけでは、のどに引っかかりやすくなる	
肉類	・ 脂肪分の少ないもの、ハム、ソーセージが挙げられる ・ タンパク質は加熱すると硬くなるため、口の中でばらつく	
魚介類	・ イカ、タコ、エビなど弾力のあるものは、刻むとまとまりにくく、口の中で残りやすい	・ 普通食の魚介類をミキサーにかけると臭みが出る（特に貝類）





麺類	・スパゲティのように腰の強い麺は、団子状になりやすく、ペーストを作るのに、水分量の調節やミキサーのかけ方等、難しい場合がある	
パン類	・水分の少ないパンは、自立期でも口に詰め込みすぎて窒息するなどの危険性がある ・牛乳に浸しただけでは、上あごに張り付いてしまうこともある	
米飯	・少ない水分で長くミキサーにかけると、団子状になるが、時間が経つと離水してくるので、不必要な水分を除くようにする	
果物類	・りんご、柿などの果物は、刻むと口の中に張り付く等して残り、飲み込みにくい場合があるので、おろし金、ミキサー等を活用する	・柿は熱を加えると渋みが出る場合がある
その他	・こんにゃく、しらたき、かまぼこ等の弾力のあるものは、刻むとまとまりにくく、口の中で残りやすい	






○トロミやつなぎに活用できる食材

茹でた芋類（じゃがいも・さといも・さつまいも等）、すりおろした長いも、すりおろしたれんこん、絹ごし豆腐、マヨネーズ、トマトケチャップ、ソース、オリーブオイル、ごまペースト等

2 発達段階別個別対応食の例

ご飯	説明
	<p>初期 ご飯粒は口の中でばらけやすいです。また、まとまらないため飲み込みにくく、誤嚥を起こしやすくなります。普通食のご飯に少量の湯を入れ、粒が残らないようにミキサーにかけます。粒が残る場合はこします。</p>
	<p>中期（お粥） 普通食のご飯に少量の湯を入れ、粒が残るくらいにミキサーやすり鉢ですります。 お粥は温度によって粘り方が変化します。</p>
	<p>後期（軟飯） 普通食のご飯に少量の湯を入れ、粒が残るくらいにミキサーやすり鉢ですったものと、普通食のご飯を混ぜて硬さを調整します。</p>
	<p>自立期</p>
<p>●調理のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・初期においては、普通に炊いたご飯に、ご飯の量の2分の1から3分の1程度の湯をいれます。（ご飯の硬さにより、水加減は調整が必要です。） ・また、ご飯と、湯の温度によって粘り方が変わってくるので注意します。 ・ミキサーにかけた時の粘りを防ぐための粥酵素（でんぷんを分解するアミラーゼ酵素）も市販されています。 ・スプーンについた液の影響により、徐々に粘りは無くなっていくことがあります。 	

揚げ物（トンカツ）	説 明
	<p>初期 水分の少ないものは口の中でパサパサし、まとまりにくいです。そして、飲み込みにくいため、誤嚥を起こしやすくなります。すり鉢やミキサーにかけ、粒のないペーストにします。粒が残る場合はこします。</p>
	<p>中期～後期 軟らかい肉が適しています。塊肉の場合は形が残る程度にミキサーをかけます。 児童生徒等の摂食機能の状況に合わせ、粘度のあるソースやトロミ調整食品を活用して嚥下しやすい形状に調整し、口の中でばらけないように、まとまりをもたせませず。</p>
	<p>自立期 肉が硬い場合は必要に応じて隠し包丁（切れ目）を入れます。 ソースをかけてしっとりさせ、カットします。</p>
	<p>自立期</p>
<p>●調理のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> 自立期における一口大食～普通食でも、軟らかい肉が適していますが、噛み切ることが難しい場合があるので、小さくカットし、さらに噛み切りやすいように数ヶ所切れ目を入れます。 	

汁物（みそ汁）	説 明
	<p>初期 水分はサラサラとした状態なので、口の中でコントロールできず、むせやすいです。そこで、具はミキサー等で粒が残らないようにし、汁と合わせ、トロミ調整食品を使用して硬さを調節し、飲みやすくします。</p>
	<p>中期 汁と具に分けて、具の大きさと硬さ、食べにくいものに注意して、カットもしくは、すり鉢ですります。 食べにくいもの（こんにやく・油揚げ・きのこ類）について、児童生徒等の摂食機能の状況によっては、はずします。 ※児童生徒等の実態に応じて、つゆや汁にトロミ調整食品を使用します。</p>
	
	<p>後期 必要に応じて、汁から具を取り出しカットします。</p>
	<p>自立期</p>
<p>●調理のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・みそ汁は上澄みを使用するとむせにくくなります。 ・場合によって、汁を他の食材を調理する際の水分補充に使用します。 	

3 トロミ調整食品の種類と注意点

サラサラした飲物はむせやすいため、トロミをつけることにより、咽頭（鼻の奥から食道にいたるまでの食物や空気の通り道）への送り込みのスピードがはよくなるのをある程度抑えることができます。また、ポロポロ・パサパサした状態の食物は、口の中でバラけやすく、飲み込みがスムーズにいかなくなりますので、トロミがつくことで、適切な食塊を形成するのを助けます。これにより、食道へ飲み込まれていくべき食物や水分が、誤って気管や肺の方に流れ込む誤嚥をある程度防ぐことができます。

（1）トロミ調整食品の使用方法

- ①トロミの付け方はトロミ調整食品の種類によって違いがありますので、初めて使用する場合は必ず説明書を読みます。
- ②使用するトロミ調整食品は、説明書通りに計量しておきます。
- ③トロミを付けたい飲物や液状の食品にトロミ調整食品を入れ、すぐにかき混ぜます。
- ④溶かして2～3分後、トロミが安定したら、トロミの状態等を確認します。
- ⑤トロミの程度はトロミ調整食品の量で調整します。

（2）使用上の注意点とコツ

- ①市販されている粉状のトロミ調整食品は、ゆっくりかき混ぜるとダマになりやすいのですばやくかき混ぜます。
- ②ダマになったら喉につまるおそれがあるため、取り除きます。また、茶こしでこすと取り除けます。
- ③トロミが弱いため、一度トロミが付いたものに、さらにトロミを加えたい場合は粉をそのまま追加して入れるとダマになりやすいので、別に濃いめのトロミを付けた溶液を作り加えます。
- ④おかずをミキサーにかける時はトロミ調整食品も一緒に加えます。
- ⑤トロミ調整食品を加えてからの時間経過によってトロミの程度が変わります。調理時から時間が経過し、食べる時には、適切なトロミの状態にならない場合があります。説明書をよく読み、入れる量を決めておきます。また、時々トロミの状態を確かめます。
- ⑥食品の種類や温度によってトロミの程度に差が生じる場合もあります。例えば、水やお茶は、すぐにトロミが付き、時間が経っても変わりませんが、牛乳はトロミが付くまで時間がかかる場合がありますので、食品の特徴をよくつかみ、トロミ調整食品を使用します。
- ⑦トロミを付けたのに、唾液等のでんぷんの分解酵素が原因で、トロミが弱くなったり、なくなったりする場合があります。

唾液中に含まれるでんぷんの分解酵素によるもの

お粥や、でんぷん系のトロミ調整食品が入った食べ物に唾液の付いたスプーンが入った場合、でんぷんが分解され、粘度が落ちる場合があります。この場合は食物を少しずつ別の容器に取り分けて、口についたスプーンをもとの食物に入れないようにします。

食材中のでんぷんの分解酵素によるもの

麹菌で発酵させた味噌、生醤油、甘酒、大根、長いも、納豆などはでんぷんの分解酵素があり、調理している間にトロミがなくなってしまう場合があります。この場合は、食材を充分加熱して酵素を失活させてからトロミ調整食品を加えます。

4 個別対応食のための調理機器・器具の紹介

食べる機能の発達段階に合わせた食形態にするための調理機器・器具を紹介します。調理方法に適した調理機器・器具の機能の特徴を把握して活用することが大切です。

	調理機器・器具類	使い方
ミキサー		<p>食材の形をなくしてつぶし、混ぜます。</p> <p>ポタージュスープやスムージー等、水分を加えて行う調理の場合に使用します。</p> <p>お粥やパンペーストを作る時にも使います。ミキサーにかけることによって、なめらかな状態にします。</p>

<p>ミルサー</p>		<p>なめらかなペースト状にするために使います。 少量を調整する際に使います。</p>
<p>フード プロセッサー</p>	 	<p>食材を細かくしたり、ミンチにしたりすることができます。水分がなくても作動するため、パンを粉状にするために使います。 みじん切りやペースト等、比較的水分が少ない状態に仕上げる場合に使用します。</p>
<p>ハンド ブレンダー</p>		<p>ミキサーと同様の機能を持ち、手で持って使用することができます。 付属品によって、ブレンダー機能のほかに、みじん切りに対応するチョッパー、泡立て用のビーター（ホイッパー）等にも使え、多機能です。</p>

<p>炊飯器</p>		<p>お粥を炊くために使います。</p>
<p>裏ごし器</p>		<p>粒が残らないよう裏ごしをするために使います。</p>
<p>茶こし</p>		<p>裏ごし器と同様に粒のないなめらかな食感にします。少量のものを裏ごしするのに使います。</p>
<p>調理バサミ</p>		<p>食材を細かく刻むために使います。</p>

IV 個別対応食の衛生管理

1 調理及び食事介助の場所における衛生管理

(1) 調理の場所について

学校給食用調理室内(以下 厨房)において、学校給食衛生管理基準を遵守し、特に、普通食の食形態を変える調理後、加熱せずに提供する場合は、汚染度の高い食品を扱う場所と明確に区分し、非汚染区域の最終調理品を扱う衛生的な場所で調理を行います。調理機器や容器等は、跳ね水等による汚染防止のため床面から60cm以上の場所で使用します。

(2) 食事介助の場所について

食堂やランチルーム等で食事介助が衛生的に行われるようにするためには、次のことに留意します。

- * 食堂やランチルーム等は開始時、換気を行います。
- * ゴミを拾い、テーブルの周りを清潔にします。
- * 学習教材等給食に関係ないものは、テーブルには近づけないようにします。
- * 使用する水道の給水栓はアルコールで消毒します。
- * テーブルは清潔な台ふきで拭き、乾いてからアルコールを浸したペーパータオルで拭きます。
- * 給食時間終了時、テーブルの残渣を取り除き、清潔な台ふきで拭きます。

2 調理機器・器具の衛生管理

個別対応食においては、普通食の食形態を変える調理を実施する場合や、食事介助を行う場合もあるため、より一層の衛生管理が必要です。

調理及び食事介助に使用する機器・器具等は、厨房で管理します。使用後は厨房に戻し、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1・Part 2(文部科学省)」を参考に、洗浄を徹底した後、必要に応じた消毒・乾燥を行い、保管・管理をすることが必要です。特に、普通食の食形態を変える調理後、加熱せずに提供する場合や食事介助に使用する機器・器具は、消毒済の専用のものを使用します。

3 調理従事者及び食事介助者の衛生管理

安全に学校給食を調理及び食事介助するためには、対応する一人ひとりが健康な状態で実施することが重要です。

学校給食の調理従事者については、学校給食衛生管理基準に基づき、衛生管理・健康管理を実施します。食事介助者は、自身の毎日の健康状態をよく把握し、衛生

管理チェックリストに記録します。

食事介助者の衛生管理のポイントについては以下のとおりです。

(1) 開始前に行う衛生管理

①開始前に下記の項目について健康チェックした結果を記録します。もし、症状がある場合は、原則として食事介助及び摂食の指導は行いません。さらに、本人もしくは同居者に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律に規定する感染症又はその疑いがないか確認し、該当する場合は速やかに管理職等に報告する等、食事介助者の衛生管理体制を整えることが大切です。

- * 腹痛、下痢、嘔吐はないか。
- * 発熱、咳はないか。
- * 手指・顔面に化膿した傷はないか。

○化膿した傷等がある場合

化膿した傷、発疹などには、食中毒の原因となる黄色ブドウ球菌が多数存在するので、このような傷が手指、腕、顔などにあると、直接食品に触ったり、又は手でこれらの傷などに触れたりすることで、手指から食品が汚染されます。

また、手指については、化膿していなくても、傷、火傷、手荒れなどの部分が、黄色ブドウ球菌の巣になっていることもあるので、必ず手当をしておきます。(腕や顔の場合には、その部分を完全に保護します。手指に傷や手荒れがある場合には、使い捨て手袋を着用します。)

②食事介助をする際の身なりの注意事項は次のとおりです。

- * 爪は短くします。
- * 指輪等アクセサリ類ははずします。
- * マニキュアは剥がれて食品に混入する場合があります。マニキュアをしている場合は使い捨て手袋を着用します。
- * 清潔な服装（エプロン等）をします。
- * マスクを着用（鼻が隠れるようにつける）します。
- * 開始前には十分な手洗いをします。
- * 長い髪の毛はまとめます。

(2) 食事介助中の注意事項

①床に落としたものは拾わないようにします。

②私語を控えます。

③素手で直接食品に触れないよう、箸、スプーン、フォーク、使い捨て手袋等を使用します。

(3) 手指の洗浄の仕方

食品衛生は、「手洗いに始まり手洗いに終わる」という標語にあるとおり、手指は細菌が付着しやすく、食中毒菌原因物質を食品に付着させる大きな原因となる

ので、手指を正しく洗浄することが大切です。また、洗浄後はペーパータオルで水気をふき取り、消毒を行います。

①下記の際、食事介助者は必ず手指の洗浄をします。

- * 食事介助開始前
- * 食品を扱う直前
- * マスクや顔、髪の毛等に触れた時
- * 排泄の介助を行った場合
- * 他の器具（コンセント等）に触れた時
- * 用便後
- * 鼻をかんだ時
- * 児童生徒等の介助を行った場合
- * 電話を受けた場合
- 等

②手指洗浄の方法について

日食協が推奨する衛生的な手洗い
— 基本の手洗い手順 —

<p>1 流水で手を洗う</p> 	<p>7 指先を洗う</p> 
<p>2 洗浄剤を手取る</p> <p>両手を洗うのに十分な量の洗浄剤を取りましょう</p> 	<p>8 手首を洗う</p> 
<p>3 手のひら、指の腹面を洗う</p> 	<p>9 洗浄剤を十分な流水でよく洗い流す</p> 
<p>4 手の甲、指の背を洗う</p> 	<p>10 手を拭き乾燥させる</p> 
<p>5 指の間（側面）、股（付け根）を洗う</p> 	<p>11 アルコールによる消毒 (爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく擦り込む)</p> 
<p>6 親指・拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う</p> 	<p>2度洗いが効果的です！ (2～9までをくり返す) 2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。</p>

制作：公益社団法人日本食品衛生協会
<http://www.n-shokuei.jp/> <転載・放送・複写禁> 特定使用許可 No.KC022

4 その他

(1) 保存食

学校給食における保存食管理については、学校給食衛生管理基準に基づいて実施します。個別対応食についても、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です。また、食事介助対応を行ったものについては、保存食管理は必要ありません。

(2) 検食

検食責任者は、普通食の検食と同時に、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についても、検食を実施します。検食責任者が不在や体調不良等の場合は、代理者が実施します。

各献立について、異物混入がないか、異味・異臭など異常がないか、味付けや形態が適切か、といった項目について確認及び記録します。

V 給食時における緊急時対応

1 誤嚥と窒息

(1) 誤嚥とは

食道から胃腸等への消化器官へ流れるべき食物や水分等が、誤って気管内へ流れこんだ状態のことをいいます。

(2) 窒息とは

経口摂取中や嘔吐後等に、口や喉に手をあてて苦しそうなうなり声を発する、あるいは食事中に顔色が青ざめる等は窒息のサインです。窒息は生死に直結しますので、素早い対応が必要です。

2 緊急時対応

(1) 給食時における危機管理

摂食の指導中に考えられる危機管理として、「窒息」と「食物アレルギー」の想定が必要です。どちらも、呼吸困難になると生命に関わるため、異変に気づいたらすぐに行動にうつす必要があります。食物アレルギーによるアナフィラキシーについては、「学校におけるアレルギー疾患対応の手引《令和2年度改訂》(三重県教育委員会)」を参考にしてください。

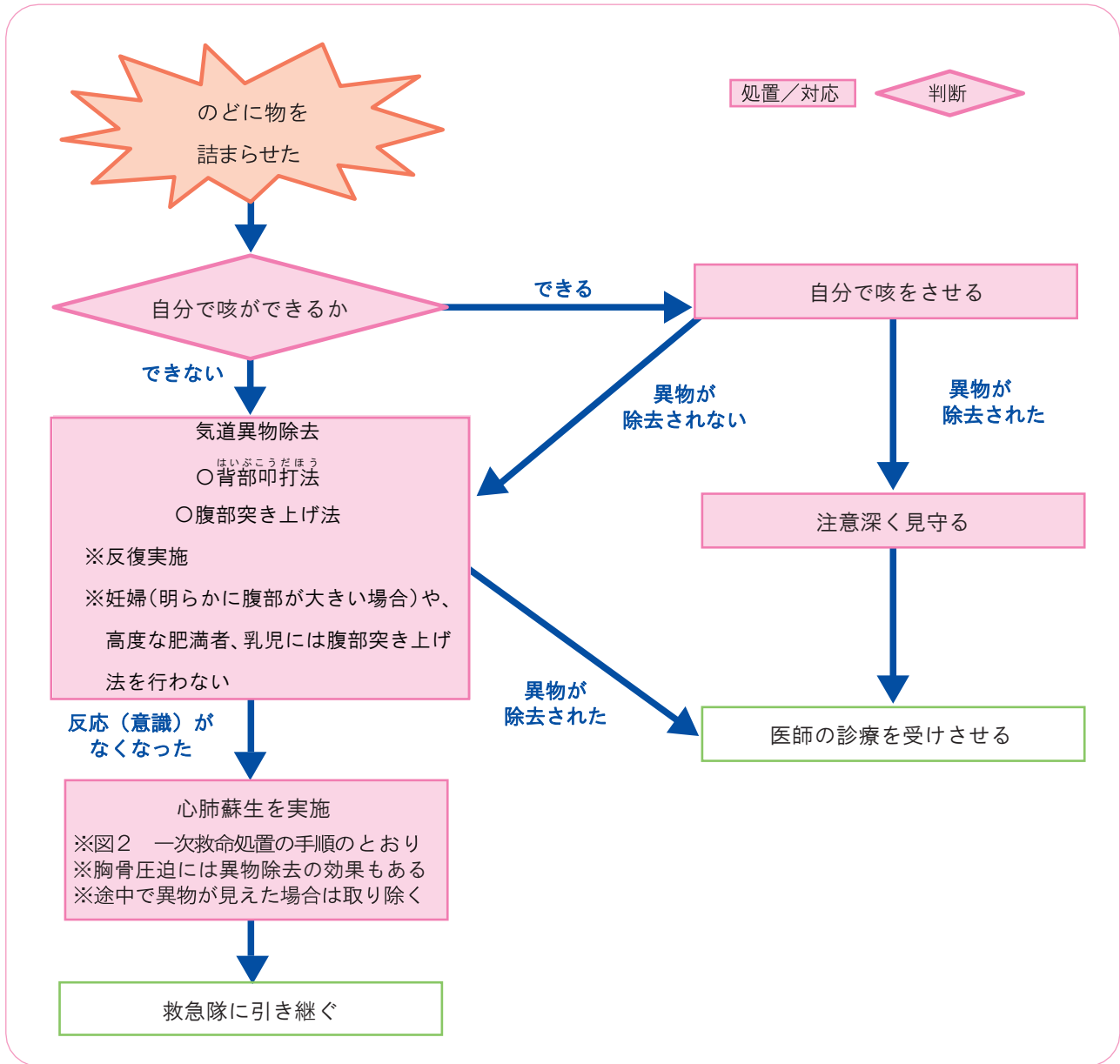
(2) 摂食の指導中における事故等への対応

物を喉につまらせ、息苦しそうな様子が見られる時は、「図1 救急処置の見極め方フローチャート〈成人・小児の場合〉」のような手順で、すばやく状況を把握するとともに、対処していくことが大切です。

口腔内に残っている食品は、できるだけ取り除くようにします。また、腹部突き上げ法は、嘔吐を誘発する可能性があるため、嘔吐しやすい児童生徒や、既に食事の摂取量が多い場合は、注意が必要です。さらに、明らかに腹部が大きい場合は空気嚥下症(大量に空気をのみ込むことによって、食道や胃、腸に空気がたまり、引き起こされる症状のこと)や腸閉塞(さまざまな原因で腸管の内容物がつまり、肛門側に移動できなくなった状態)等の可能性があり、腹部圧迫により、腸管穿孔(腸管の壁に穴が開いた状態)のリスクがあります。

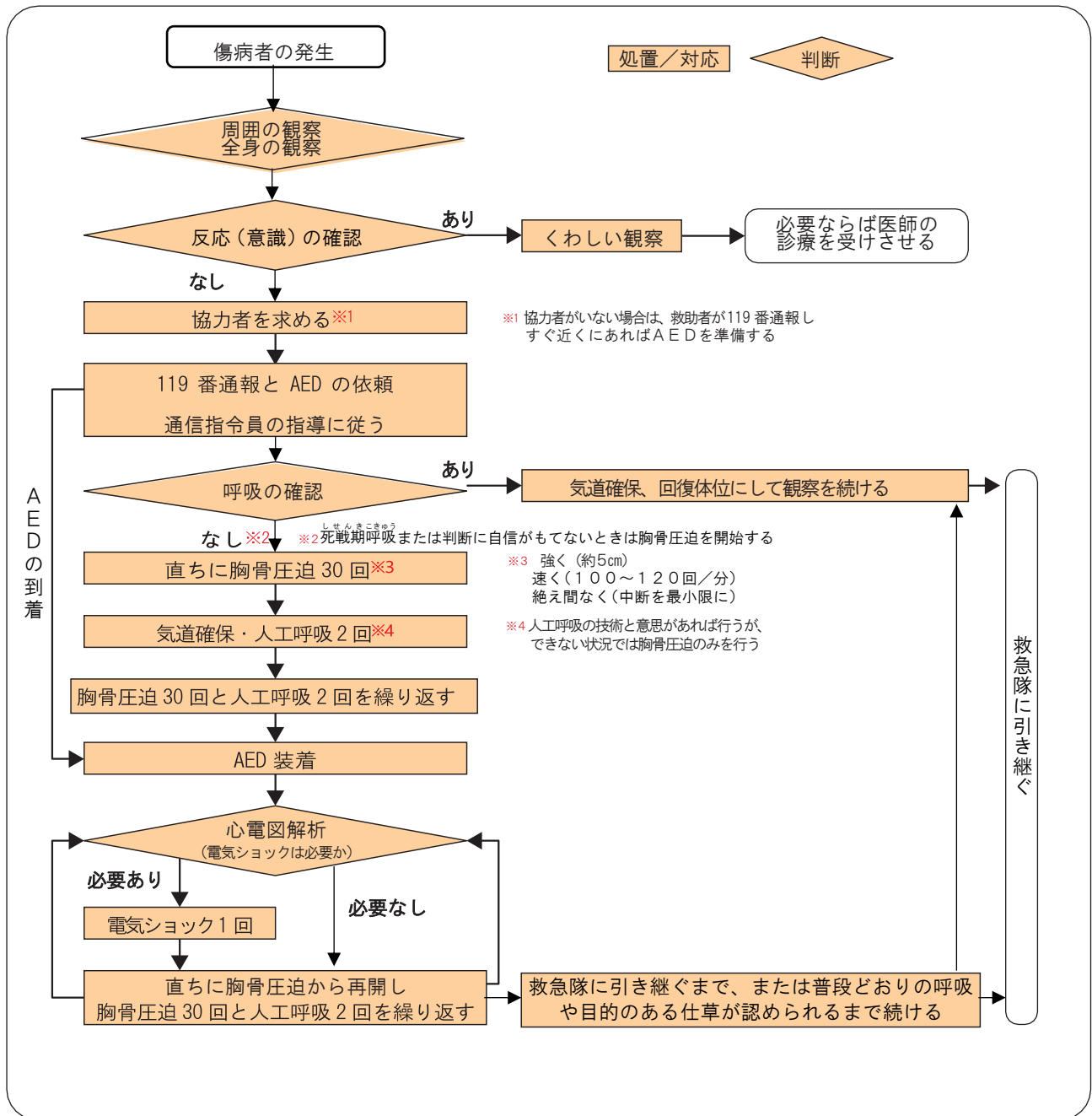
このほか、さまざまな原因によって危険な症状が引き起こされることが想定されますので、一人で対処しようとせず、すぐにまわりの職員に応援を求め、チームで対処します。そのため、普段から全教職員で連絡体制や対処方法等を確認し、各児童の個別性を理解しておくことが必要です。

【図1】救命処置の見極め方フローチャート <成人・小児の場合>



【日本赤十字社「救急法基礎講習教本(6版)」P46 平成29年5月1日発行】

【図2】一次救命処置の手順〈心肺蘇生^{しんぱいそせい} AEDを用いた除細動^{じょさいどう}〉

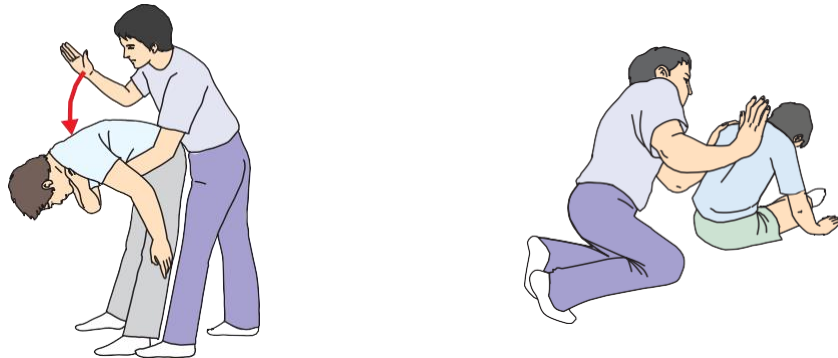


【日本赤十字社「救急法基礎講習教本(6版)」P28 平成29年5月1日発行】

【図3】気道異物除去の方法 はいぶこうだほう 一背部叩打法一

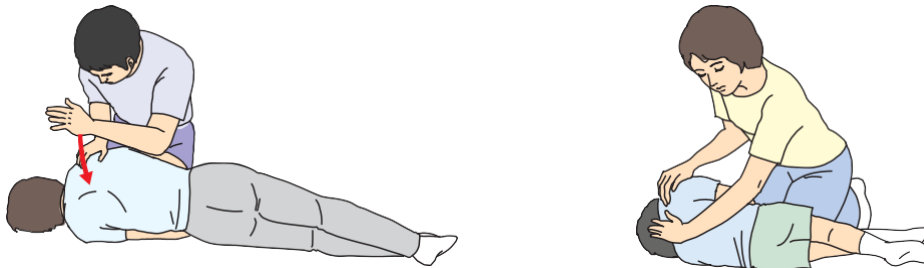
ア) 立っている、座っている場合 (成人・小児)

傷病者の体を一方の手で支え、他方の手の手掌基部しゅしやうきぶで傷病者の左右の肩甲骨の間あたりを力強く何度も連続して叩きます。そのとき、傷病者の頭はできるだけ低くしておきます。



イ) 横になっている場合

傷病者の体を大腿部だいたいぶで、肩を一方の手で支え、もう一方の手の手掌基部しゅしやうきぶで傷病者の左右の肩甲骨の間あたりを力強く何度も連続して叩きます。



ウ) 小児の場合

素早く抱きかかえるか、または大腿部だいたいぶで支え、頭を低くして手掌基部しゅしやうきぶで背中を叩きます。抱きかかえられない場合は、成人と同じ方法で行います。



【日本赤十字社「救急法基礎講習教本（6版）」P49 平成29年5月1日発行】

【図4】気道異物除去の方法 一腹部突き上げ法一

※妊婦（明らかに腹部が大きい場合）や高度な肥満者、乳児には腹部突き上げ法は行いません。

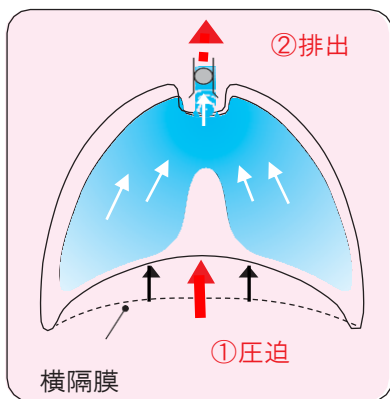
傷病者を後ろから抱くような形で腹部に腕をまわし、一方の手で握りこぶしを作りおや指側を傷病者の上腹部（へそのすぐ上、みぞおちより下方の位置）に当てます。



もう一方の手で傷病者の上腹部に当てた手（握りこぶし）を上から握ります。



上腹部を内上方（救助者の手前上方）に向かって圧迫するように瞬間的に突き上げます。



【日本赤十字社「救急法基礎講習教本（6版）」P49～50 平成29年5月1日発行】

◆◇ 参考文献・引用文献 ◇◆

- 特別支援学校における再調理のガイドライン (平成21年)
北海道教育庁学校教育局学校安全・健康課
- 食に関する指導の手引 ― 第二次改訂版 ― (平成31年)
文部科学省
- 学校給食衛生管理基準 (平成21年)
文部科学省
- 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1 (平成21年)
文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課
- 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 2 (平成22年)
文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課
- 食中毒・食の安全Q & A 知ろう！防ごう！食中毒 衛生的な手洗い
公益社団法人日本食品衛生協会
- 障害のある子どもたちのための摂食・嚥下障害対応ガイドブック (平成20年)
医科歯科病診連携検討委員会・北海道保健福祉部保健医療局健康推進課
- 安全な学校給食の提供のために ～ 窒息事故防止に関する資料 ～ (平成27年)
北海道教育委員会
- 赤十字救急法基礎講習教本 (6版) (平成29年)
日本赤十字社
- 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
一般社団法人日本摂食嚥下リハビリテーション学会
- 発達期摂食嚥下障害児(者)のための嚥下調整食分類 2018
一般社団法人日本摂食嚥下リハビリテーション学会
- 摂食支援ブック【改訂版④】～楽しく安全に食べる力をはぐくむために～
(平成31年)
岐阜県立岐阜希望が丘特別支援学校

県立特別支援学校における個別対応食ガイドブック検討委員会

	名前	所属
委員長	早津 俊一	三重県立特別支援学校北勢きらら学園 校長
委員	森下 弥生	三重県立子ども心身発達医療センター 管理栄養士
委員	酒井 未央	三重県立杉の子特別支援学校石薬師分校 教頭
委員	村山 友里	三重県立杉の子特別支援学校 実習教員（言語聴覚士）
委員	大松 あい	三重県立特別支援学校伊賀つばさ学園 栄養教諭
委員	奥岡 智子	桑名市教育委員会事務局教育総務課 指導主事
委員	加藤 良子	桑名市立藤が丘小学校 栄養教諭
委員	佐藤 陽子	四日市市教育委員会事務局学校教育課 指導主事
委員	西 徳子	津市立豊津小学校 養護教諭
委員	横田 はるみ	松阪市立天白小学校 栄養教諭 (三重県栄養教諭・学校栄養職員協議会 会長)
委員	古川 由貴	大台町立大台中学校 栄養教諭
委員	高木 里香	三重県教育委員会事務局研修推進課基本研修班 研修主事
委員	奥田 隆行	三重県教育委員会事務局保健体育課 課長

【 事務局 】

三重県教育委員会事務局保健体育課健康教育班	班長	若山 典彦
	主幹兼係長	貞光 祐子
	充指導主事	田矢 真紀
	充指導主事	福田 史野
	充指導主事	柚木 歩

三重県教育委員会事務局特別支援教育課		
特別支援教育班	充指導主事	遠藤 純子

監修 国立病院機構三重病院 小児科部長 村田 博昭

県立特別支援学校における個別対応食ガイドブック

令和3年9月発行

編集・発行 三重県教育委員会事務局保健体育課
〒514-8570 三重県津市広明町13番地
TEL 059-224-2969
FAX 059-224-3023