

子どもの育ちに合わせた食形態の取り組みについて

～食への意欲向上をめざして～

東部療育センター

1. はじめに

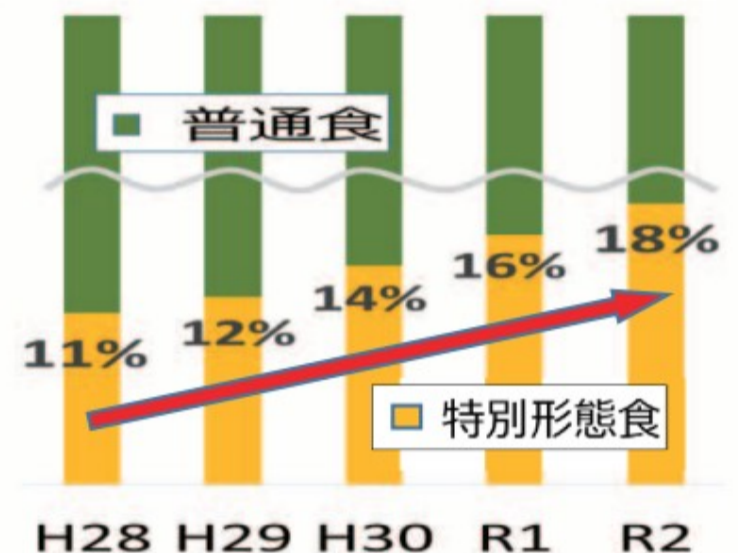
東部療育センターわかば園（以下、「当園」）は、知的障がい児と肢体不自由児の未就学児が通園しており、経口摂取が困難な子どもや口腔機能が未発達の子どもの多くが在籍しています。そこで、当園では個々の子どもの育ちに合わせた給食を提供するため「発達期摂食嚥下障害児のための嚥下調製食分類2018」（日本摂食嚥下リハビリテーション学会発表）の食形態に基づいて、食形態の見直しや機能訓練食の追加導入及び偏食対応の導入に取り組みましたので報告します。

2. 現状

右図は、当園に通園するお子さんの年間食数のうちの「普通食」と「特別形態食」の割合の推移を、平成28年度から令和2年度まで表したものです。

平成28年度は特別形態食の割合が11%であるのに対して、令和2年度は18%に増加しています。これは、口腔機能が未発達の子どもの増加や口腔機能に障がいがある子どもが増加したことが要因として挙げられます。こうした背景を踏まえ、子どもの口腔機能発達を促すために、さらなる取り組みが必要であると考えました。

【食形態の推移】



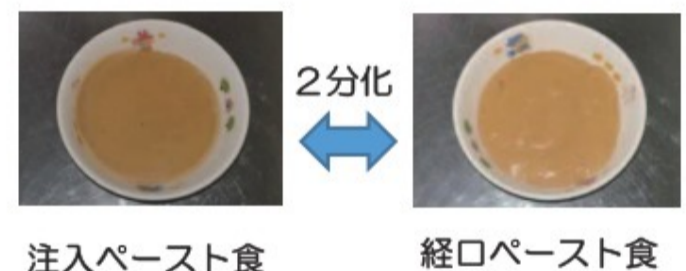
3. 取り組み

(1) 食形態の見直し

平成29年度の食形態は、普通食・あら食・みじん食・あらくた食・くた食・ペースト食の6形態を提供していましたが、発達期のお子さんは咀嚼嚥下機能が獲得途上にあるため、段階を踏んで、徐々に口腔機能を学ぶことができる食形態が必要であると考え、以下のように食形態の見直しを行うこととしました。

① ペースト食の2分化・くた食の廃止

経管栄養のお子さんと経口摂取のお子さんに対して、これまで同じ「ペースト食」を提供していましたが、お子さんの口腔機能に粘性が合わなかったため、増粘剤の量を調整し、注入しやすいはちみつ状の「注入ペースト食」と、さらに粘性を高めた「経口ペースト食」の2種類に分けました。これに伴い、「くた食」を廃止しました。



② ゼリー食（ムース食）の導入・あらくた食の廃止

「あらくた食」は、食材が細かく口腔内での処理がしづらいため、「あらくた食」を廃止し、ペースト状にした食材にゲル化剤を混ぜ、若干の食塊保持力を持たせた「ゼリー食（ムース食）」を導入しました。

③ まとまりマッシュ食の導入・みじん食の休止

「みじん食」は、とろみをつけても口の中で散らばりやすく咀嚼しづらいため、「みじん食」を休止し、グラインダーを用いて臼歯での咀嚼がしやすく食塊が作りやすい、「まとまりマッシュ食」を導入しました。



④ あら食の見直し・軟菜食の導入

これまで「あら食」は、「普通食」を約5mm角の大きさに切ったものを提供していましたが、食材自体が固く咀嚼することが難しいため、約1cm角の大きさに切った食材を、圧力鍋などを用いてスプーンや箸で容易に切れる程度まで柔らかくした「軟菜食」を導入しました。

