

(2)機能訓練食の追加導入

①練りむすび

ご飯20gをラップに取り、練り込んで長さ8cm、太さ1cm位の棒状にしたものです。ご飯を練り込んだことで、米粒が分離しにくいいため、食塊形成が容易になり、前歯での噛みちぎりや、舌を左右に動かす練習になります。

②パン耳スティック

やや太めの約1cm幅のスティック状に切った食パンの耳を、110℃のオーブンで30分焼いたものです。太めのスティック状にしたことで、お子さんが持っても折れにくく、継続して噛み続けることで咀嚼力を高める練習になります。



練りむすび



パン耳スティック

(3)偏食対応の導入

偏食傾向の強いお子さんの場合、カリカリに揚げた物を好むことが多いため、人参、玉葱、キュウリなどの野菜や肉などに片栗粉をまぶし、低温で揚げたフライド食材を導入しました。



フライド野菜
(キュウリ)



フライド野菜
(人参)

4. 結果

【食形態の見直し】

- ・「ペースト食」の2分化により、「注入ペースト食」は注入する際の加水をしないため栄養価の減少がなくなりました。「経口ペースト食」では、口腔内の処理が容易になったため、摂取量が増加しました。
- ・「ゼリー食」の導入については、舌での押しつぶしを促すことができました。
- ・「まとまりマッシュ食」の導入については、口腔内で食塊を形成しやすくなったため、舌の動きや咀嚼を促しました。グラインダーを用いて簡単に作れるため、保護者からも好評でした。
- ・「軟菜食」の導入については、噛む力が弱いお子さんの咀嚼の練習が可能となりました。手で持ちやすい形態であるため、自ら手掴み食べをするお子さんが増えました。

【機能訓練食の追加導入】

- ・練りむすびについては、前歯での噛みちぎりから1口量を覚えることができ、口への詰め込みが減少しました。さらに、口腔内で散らばりにくいいため、丸飲みする子どもが減少し舌を左右に動かすお子さんが増えました。
- ・パン耳スティックについては、継続して噛み続けることができるので咀嚼力の向上に繋がりました。

【偏食対応のフライド食材導入】

- ・苦手な食材でも揚げ物にすると食べられるようになり、同じ食材であれば揚げ物以外の調理法でも食べられるようになったお子さんも見受けられました。

5. 考察

食形態について、お子さんの個々の育ちに合わせて見直しを行ったことで、お子さんが口腔機能を適切に学習できるようになり、食に対する嫌悪感や拒否が軽減し、安心して食べる姿が見受けられるようになりました。

また、お子さんが「食べることができた。」という成功体験を積み重ねることは、お子さんの「食べたい。」という気持ちを育て、自らで食べようとする意欲につながっていると思います。加えて、手掴み食べをすることで、自ら食材を触り、感じながら食べる機会が増えるため、食事に対して受け身な姿勢から、能動的な姿勢に変わったのではないかと考えられます。

6. 今後の課題

現在、食形態の見直しについては、通園のみの取り組みになっているケースが多いのが現状です。今後は、家庭でも取り入れやすい調理方法や食材選び等の情報を保護者に向けて提案する必要があると考えます。

また当園には、他の保育園や幼稚園と並行して当園に通園されているお子さんもいらっしゃいますので、保育園や幼稚園などとの連携の仕方を今後も検討していきたいと思っております。