

テーマ：「食べる力を育むための食形態の改良」
～「まとまりペースト食」や「まとまりマッシュ食」等の導入に
向けたチームでの研究と研修をとおして～

群馬県立二葉特別支援学校
教諭

1 主題設定の理由

本校は、平成12年から自校式給食を開始した。安全で食べやすい食事として、4形態（①初期食、②中期食、③後期食、④普通食）により提供していた。このとき、「④普通食」については、いわゆる「一口大」にも対応した。

「①初期食」の問題状況

- 調理室：ミキサーをかけるだけ
→・口から出やすい
・むせる
・ご飯が離水しやすい
・食べるのに時間がかかる
教室：担任がとろみ剤で調整
→・たくさん使うとべたつく
・本来の味が損なわれる



せっかくおいしく作ってくれるのに、とろみ剤をたくさん使ってしまうとべたついたり、本来の味が損なわれたりしてしまう…

「②中期食」の問題状況

- ・粒感がなく、押しつぶしの動きを引き出しにくい

後期食に進める前に、もっと押しつぶす経験ができる形態になるといいな…

当時、4形態をさらに個々のニーズに合わせるという細やかな対応もしていたが、これは調理員にとって大きな負担にもなった。そこで、調理員や自立活動部の教員を中心に、食べる力に応じた食形態について研究に取り組み始め、改良を重ねていくことを決めた。

2 実践・考察

（1）栄養士、自立活動部長等による研究と研修の深化

栄養士

- 「発達期嚥下調整食分類」について情報収集し、「つばさ静岡」の浅野医師を知る。
- 施設向けの調理講習会参加（平成30年11月）

自立活動部長、栄養士、調理員

- 県内肢体不自由校3校（計6名）で「つばさ静岡」を視察（平成31年3月）

自立活動部長、栄養士

- 静岡県立御殿場特別支援学校視察（令和元年7月）



摂食の基本的な考え方（大切にしていること）は今までと同じだが、食形態（作り方や状態）には大きな違いがあることを実感した



栄養士、自立活動部、保健部（給食係）

- 全職員対象給食研修実施（令和元年7月。給食室見学、視察の報告、発達嚥下調整食の紹介、今までの形状との比較）

研修部

- 群馬県肢体不自由教育研究大会における浅野先生の講演実施（令和4年8月、事務局校）

保健部（給食係）

- 給食研修、試食会（令和5年8月）

自立活動部

- 摂食指導係を新設（令和7年4月）

※ すべてのイラストは本校小学部児童（5年）が手がけました。

(2) 改良後の5つの食形態と子どもたちの変容



(3) 改良後の研修

令和6年度研修講師招聘（試食の感想）

○ 小羊学園重症心身障害児・者施設「つばさ静岡」 医師 浅野一恵 先生から（1回訪問/R6）

- 「二葉特支で提供している『酵素入り粥』はべたつかずにつるんどのどを通るように仕上がっており、しかも、毎日その質を保てている。メニューによって副菜の柔らかさや付着性が多少変化しても、教師が手元で『酵素入り粥』と混ぜることによって適切な状態に調整することができる、という点でも万能である」
- 『まとまりペースト食』と『まとまりマッシュ食』について、スプーンの背で軽く押して力を加えるとなめらかになり、スプーンを当てた部分の断片が割れない。スプーンでくうとすぐには落ちず、揺らすと落ち、しかも、スプーンには残らない。この時点で良い給食であることが分かる」



○ 松井田病院 言語聴覚士 木村大輔 先生から（8回訪問/R6）

- 「型抜きができる程度の柔らかさのため、餃子や焼壳の形に真似て成形でき、『普通食』と見た目が近くなるので、どんな味がしそうか予想して食べ始めることができる」
- 「舌で押しつぶす、噛む、といった動きが少ない場合、本人にとって無理なく食べやすい食形態にすることで、舌の動きを引き出せる可能性が広がる」
- 「食べることに過度の負荷がなく食べられることで食事中の会話を楽しむことができるようになる。舌の動きを引き出すことで発音の改善も期待できる」

給食室見学・試食会等

○ 保護者

- 「自分で作ると薄味なのに、給食はしっかり味もついていておいしかった」
- 「ペースト食やまとまり食の作り方はほぼ自己流なので、料理教室のように実際に一緒に作れる時間があると嬉しい。摂食についても、もっと話を聞きたい」

○ 職員

- 「食形態ごとに子どもの口の動きをイメージしながら実食することで、舌の動きや噛む力によって食べやすい食形態を選ぶことの大切さが分かった」
- 「子どものために教職員も保護者も一丸となって考える機会がもてた」

3 成果と課題

(1) 成果

外部専門家による専門的評価は、現場の励みとなり、安心感につながった。また、職員や保護者の実食が、「適切な食形態が食べる力を育む」という共通理解を生んだ。摂食嚥下指導にかかる教師が実食を重ね、作り手と顔を合わせて意見交換した結果、いわゆる「子どもファースト」が学校全体に行き渡り、子どもたちの食べる意欲につながった。

(2) 課題

家庭で食べている食形態と、学校で取り組ませたいと考える食形態が異なるケースがある。こうした際には、保護者向け研修会等をとおして、学校と保護者が共通の視点や価値を共有できるようにしたい。また、摂食嚥下機能の評価や食形態の検討において、複数の教職員一人一人が主体的に話し合う場を設け、学校全体の指導力向上を目指したい。