

個々の摂食機能に合わせた
食形態を探すお手伝い
～多職種連携チームでの試み～

拓桃医療療育センター医療療育局
リハビリテーション技術部 畑崎麻衣子
食事療養部 佐々木留美子

宮城県拓桃医療療育センターの紹介（医療型障害児入所施設）

- **所在地**

仙台市太白区秋保湯元

- **診療科**

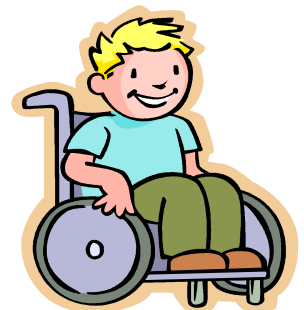
小児科，小児神経科

整形外科，

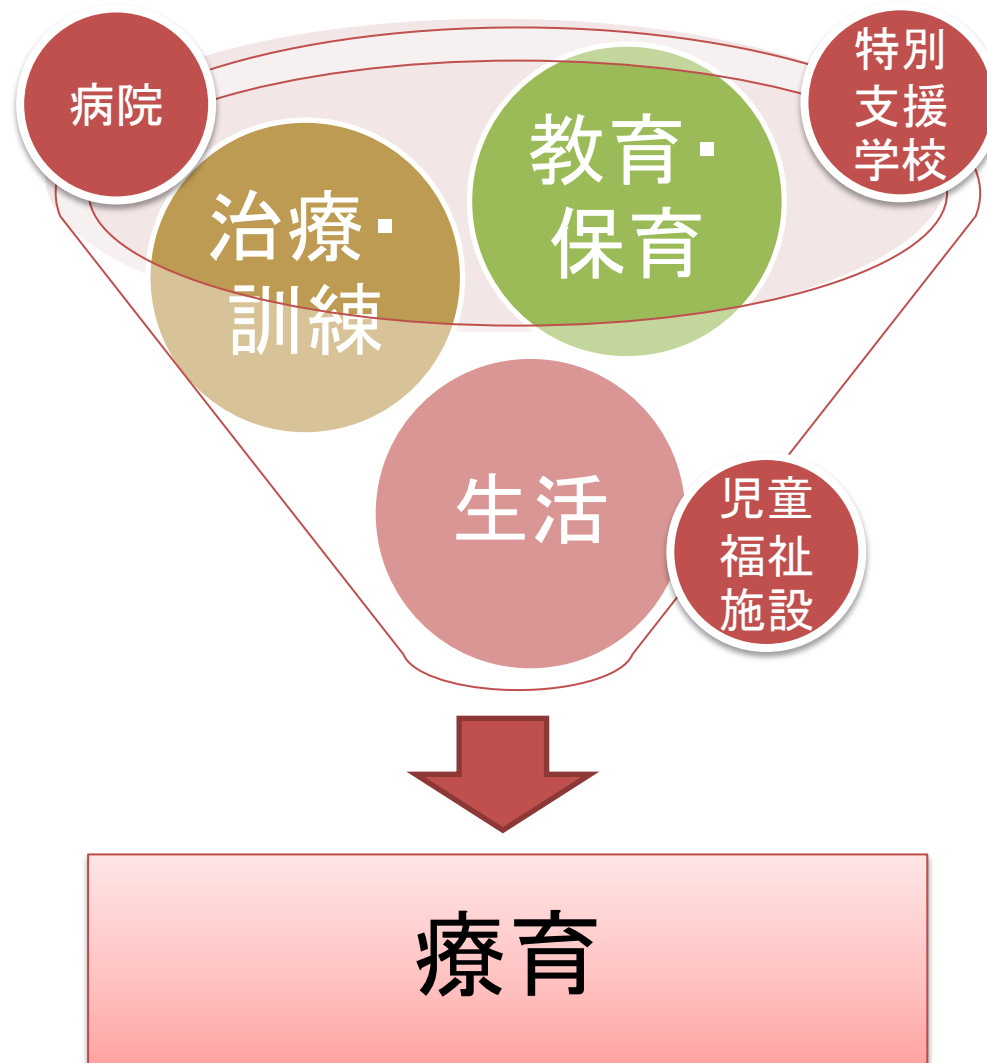
リハビリテーション科，

泌尿器科，歯科

- **許可病床数 120床**

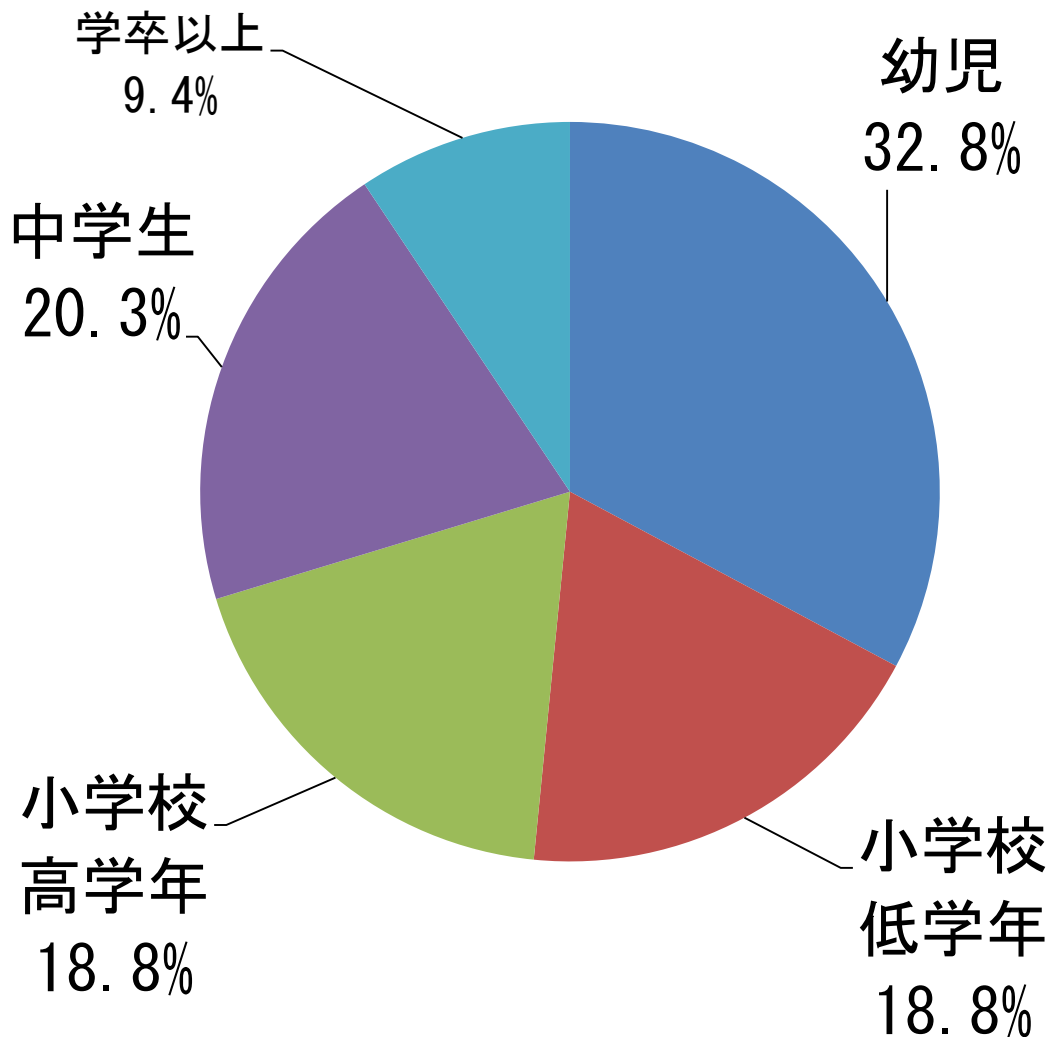


拓桃医療療育センター



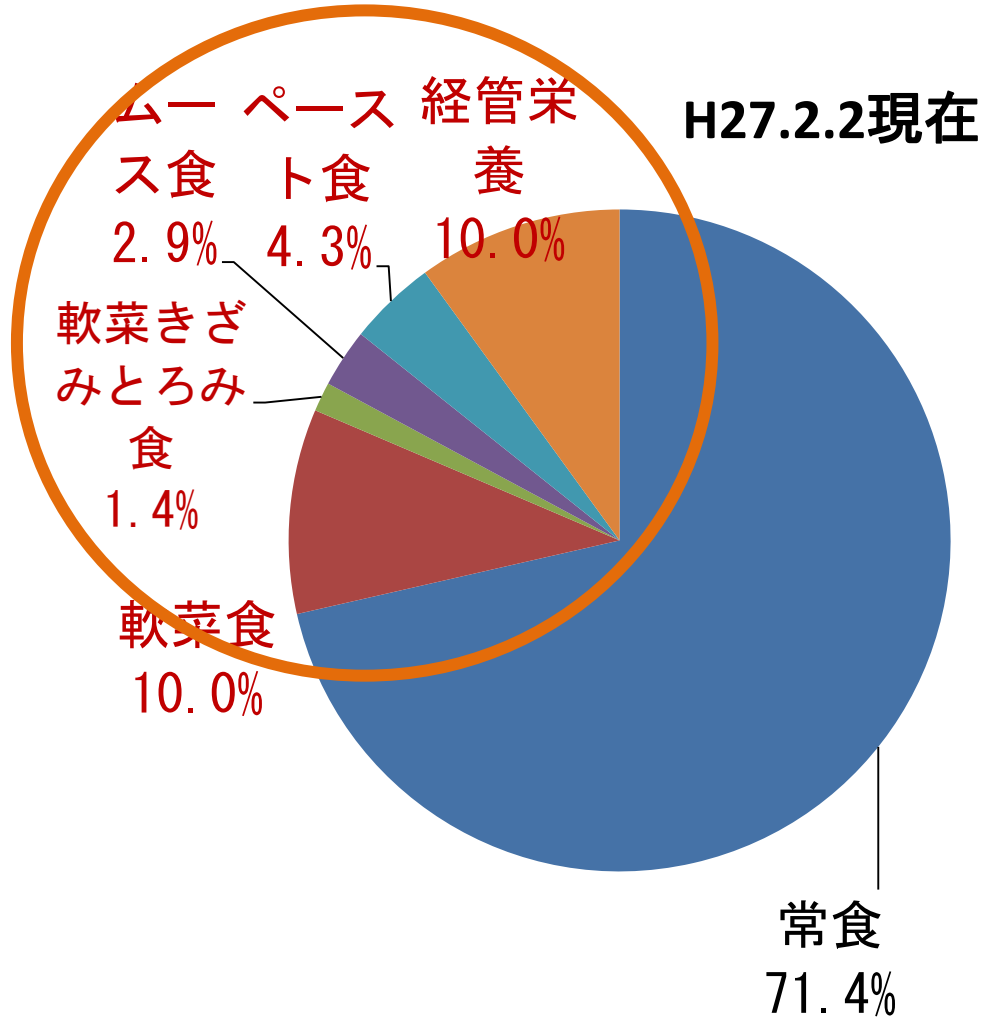
入院者学年別構成

入院者割合 (H27.1.15現在)



	入院者数(人)
幼児	21
小学校低学年	12
小学校高学年	12
中学生	13
学卒以上	6

喫食割合（食種別）



食種	喫食者数(人)
常食	50
軟菜食	7
軟菜きざみとろみ食	1
ムース食	2
ペースト食	3
経管栄養	7

対象

- ・何らかの疾患・障害により
摂食機能に課題がある子
供たち及びその家族

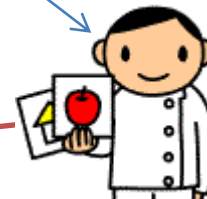


親の願いをサポート

作ったものを食べてほしい

家族と同じものを食べさせたい

たくさん食べて、大きくなってほしい



目的

①個々に合わせた食形態を探す支援の検討

②本人・家族にとって食事時間が楽しくなる支援の検討

③専門職種間の円滑な連携方法の検討・試行

活動内容

1 食形態基準の検討・試行

日常の連携に変化

2 おいしく楽しく安全な食事について伝える場の提供

3 食育を通じた食への関心の向上

1 食形態基準の検討・試行

- 患者個々の摂食機能に応じ食形態を探す支援が必要
- 画一的な形態では対応が難しい



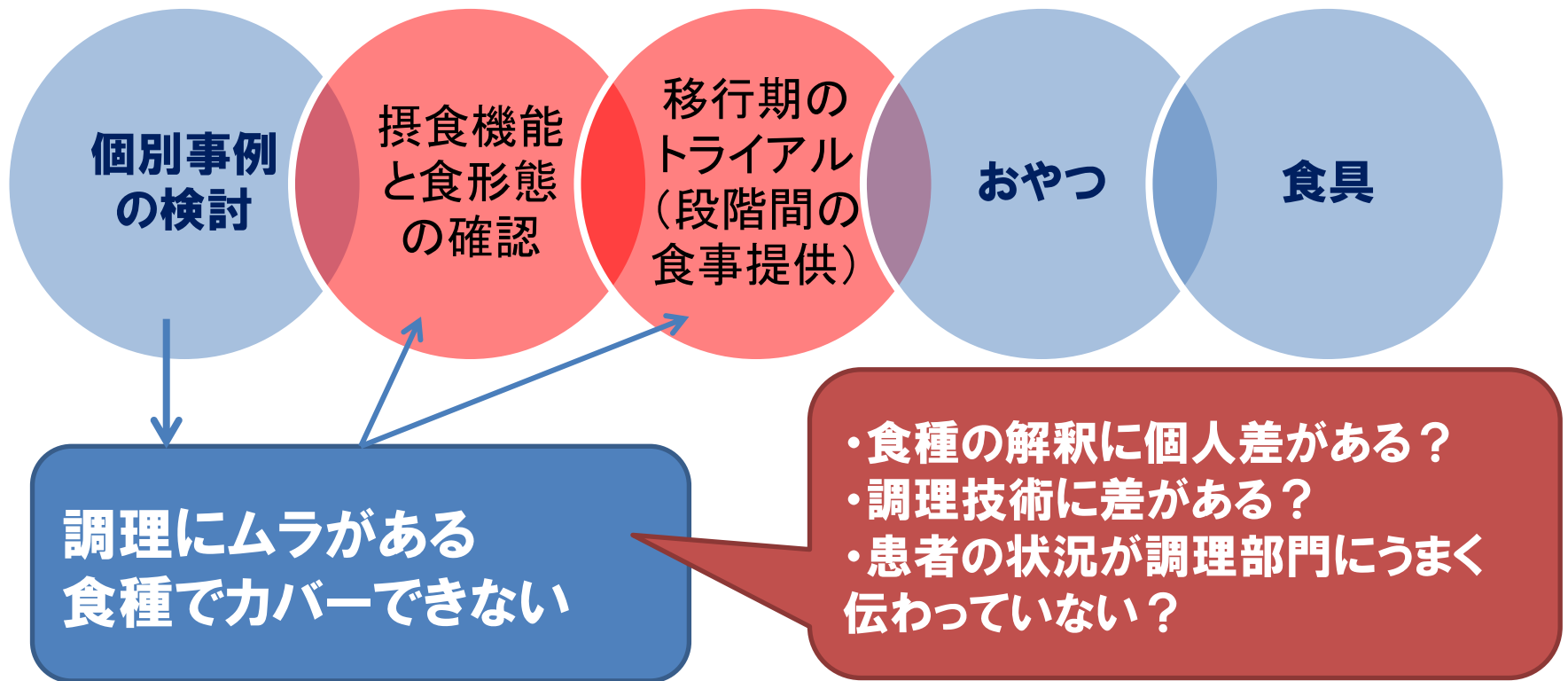
標準的な食形態の段階基準の設定

- ◆ 新たな食種の追加
- ◆ 食形態アップの狭間での柔軟な提供方法の試行

食形態基準の作成

① 定期的な情報交換の開始 (管理栄養士と言語聴覚士)

適宜, 調理師等



食形態基準の作成

新

新

段階	ペースト（粒無し）		ムース食	キザミトロミ	キザミトロミ（荒）	軟菜	普通
	軟らかめ	普通		ペーストに粒		軟軟菜	
発達段階	離乳食初期段階		離乳食中期段階		離乳食後期段階		幼児食
形態	なめらかでべたつかないペースト状		少し硬めのペースト状 少し粒もある	均質で舌と上顎で押しつぶせる軟らかさ	歯茎でつぶせる硬さ	歯で噛める硬さ	
摂食機能の目安	口唇	口唇はほとんど動かない。	下口唇が内側に入る。	口唇で食物を取り込める。	→		
	口角	口角はほとんど動かない。	口角はほぼ動かない。	口角は水平左右対称に動く。	口角は左右非対称に動く。	→	
	舌	舌は前後に動き。	舌は前後に動く。	舌は上下で潰す動きになる。	舌の側方への動き。		
	顎	下顎はほとんど動かない。	下顎は上下にパクパク動く	下顎は上下に動かして潰す	下顎左右で潰す動き。	→	下顎でかみ砕き、すりつぶし

食形態の展開(常食～ペースト)



ムース食

お試し

お試し

お試し

常食

軟菜食

軟菜きざみ
とろみ食

ペースト食

個々の摂食機能やステップアップに応じてじっくりトライアル

各職種間での連携強化

②食事支援プロセスの検討(入院～退院) (医師・看護師・言語聴覚士・管理栄養士)

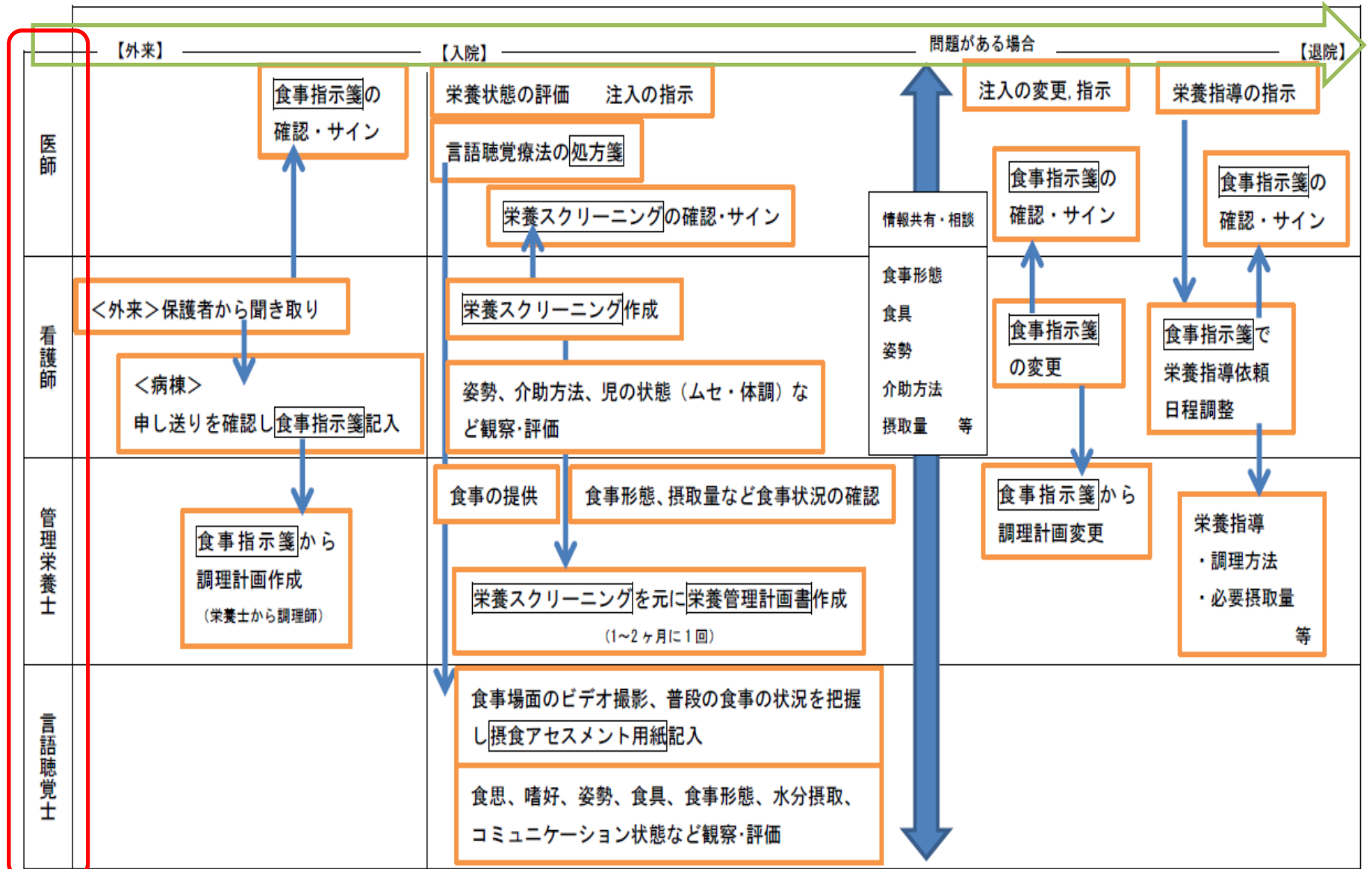
医師，看護師，
管理栄養士，言語
聴覚士の役割の
明確化

親子入所の
支援プロセス
検討・作成

体調不良時
の対応

嚥下造影検査(VF)の
流れ

親子入所の食事支援プロセス





医師

- 全身状態の評価
- リハビリ・栄養指導などの指示
- 食事指示箋, リハビリ処方箋の確認, 変更の指示

看護師

- 生活リズムの確認
- 児の状態の観察・評価
- 栄養指導やVFの日程調整
- 栄養スクリーニング



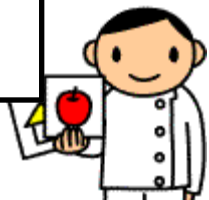
情報共有・相談

管理栄養士

- 食事の提供
- 嚥食状況の確認
- 栄養管理計画書の作成
- 栄養指導

言語聴覚士

- 摂食アセスメント
- 姿勢, 食形態, 食具, 介助方法などの観察・評価
- 間接訓練・直接訓練



結果①食形態基準の作成・試行

◆医師～調理員まで**食形態の共通認識・言語**が持てた。

- ・調理ムラ（堅さ，とろみ）の減少
- ・体調不良等による形態変更に対応

◆段階間の「**お試し(トライアル)**」への**仕組み**ができた。



各自の摂食機能に合った食形態を見つける支援方法にたどりついた。

結果②食事支援プロセスの共有

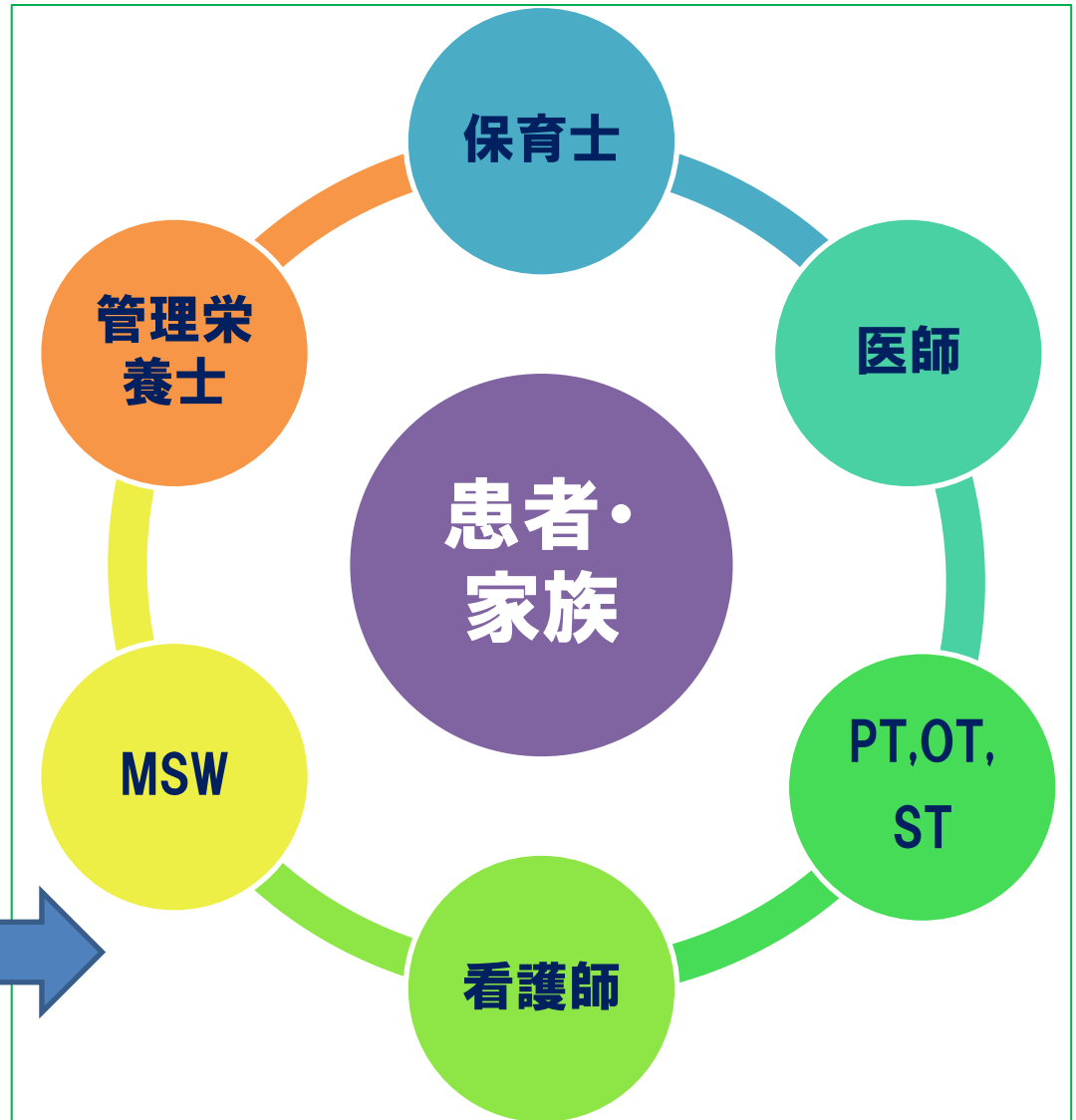
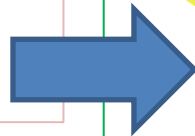
◆各職種で課題や支援目的，役割を共有できた。

◆各支援場面で同じ言葉で患者さんに対応できる。



食事を「みんな（多職種）で考える」という視点が生まれた。

食を通じた各職種連携の変化



多職種連携による新たな活動につながった

食事支援を「みんな（多職種）で考える」

日常の連携
に変化

おうちで・おいしく
かんたんクッキング

親子クッキング
～おにぎりづくり～

2 おうちで・おいしく・かんたんクッキング ～各職種コラボの実現～

・患者・家族においしく楽しく安全な食事について伝える場があると良い



具体的ですぐ使える情報提供

- ◆保護者の声や工夫ポイントの集約，紹介
- ◆介助，調理等実践的な体験

言語聴覚士からのこどもの食事のお話



給食の調理を再現・試食 食事介助体験も



調理師・調理員
も張り切って準備！

ちょっとした工夫で
おいしいペースト食



GW:各職種が様々な疑問を同時にサポート



作業療法士

管理栄養士

言語聴覚士

看護師

保育士

看護師

医師・MSW・
調理師



食事を楽しく，幅を広げるための情報提供



保護者の声や工夫ポイントの集約（事前）

○質問内容

- 1 お子様の食形態
- 2 おすすめ調理器具
- 3 使いやすい容器
- 4 使用している増粘剤
- 5 おすすめの調理方法
- 6 おすすめの市販品

○まとめ方

食種ごとに整理し、4つのカテゴリーに分類

おすすめ調理器具



おすすめ容器



おすすめ調理方法



おすすめ市販品



ペースト



毎日のふわりお餅

少量・1部分に便利!

ブラウン製 ハンドミキサー 洗い物が少ない、思いが差、騒音の中でもできる、安全装置付き	パーミックス 鍋の中でペーストにすることができる。
テスコム製 ブレンダー 1部分の調理ができる。	いわたに ミルサー カップやカッター部分のみ、食品だけでも購入できる。

1度にくらぶ、お料理時間短縮!

Panasonic製 ミキサー
ダイヤル式で、目を通して他の調理もできる。
生野菜もきれいなペーストになる。

製氷器で冷凍

100均や赤ちゃん本舗
100均セリアの容器、コンテナ
が使いやすい。

多くの方が使っているようです。
手軽に買える、少量化つたり、後片づけに便利

Hotta Mottoの
ご飯の容器

ジップロックの保存袋に
シート状に伸ばし冷凍

使うときは、バキバキと割って、お弁当に持って行きます。
使うときは、バキバキと割って、お弁当に持って行きます。

ミキシングして、ペースト食に!

レンジで温めてから

焼きそば・カルシウム入り
ソーセージ・野菜を多
めにスープを作る

お粥を炊飯器で炊く

はんぺん・トマト缶をバ
ターで焼く

マヨネーズは
カロリー1/2

温めて、少し水分を足してミキシング

ヨーグルト
「ゆめしずく」
「ゆめしずく」
「ゆめしずく」

「ゆめしずく」
「ゆめしずく」
「ゆめしずく」

「ゆめしずく」
「ゆめしずく」
「ゆめしずく」

「ゆめしずく」
「ゆめしずく」
「ゆめしずく」

キザミトミ

ペースト(粒あり)



毎日のふわりお餅

少量・1部分に便利!

ミルミルミキサー 少量でも手軽にできる。	パーミックス 鍋の中でペーストにすることができる。 少量でも作れる。
みじん切り器(フードプロ セッサ) ある程度、ツツプを残せる。	すり鉢 食卓で使える。
紅蓮ジュサー 野菜が壊れない	Seriaのうらごし器 大きくて使いやすい。

いろんな変更!

ひきっこ
「乾燥した野菜や海藻、小魚を砕く」
できる。(それをルーや味噌汁に)

製氷器で冷凍

100均の容器

介護用の木の器

リッチェルの弁当箱

西松屋の保存容器

白い器

キャラクターのもの

食べやすく、味もよく、楽々!

お粥は任力鍋で煮てミ
キサーにかける

お粥にベビーチーズを
入れてレンジ

肉・魚を茹でて炒め、野菜
と一緒にミキサー

ひき肉やツナ缶などを入
れる

レンジの設定温度を30
度にして温める。

油、バター、乳製品を使
う

スプーンやシリコン棒で潰して、

「ゆめしずく」
「ゆめしずく」
「ゆめしずく」

「ゆめしずく」
「ゆめしずく」
「ゆめしずく」

「ゆめしずく」
「ゆめしずく」
「ゆめしずく」

軟菜



毎日のふわりお餅

その手に合わせた調理

ピタントニオ マルチサンドペーパー ホットケーキに野菜をいれて、手づかみで食べやすいです。	いわたに ミルサー ペーストが作りやすい。
---	---------------------------------

お出先の手戻し楽!

Seria 麺カッター
お出時に便利です。

家族と同じ物を飲め

圧力鍋
お粥や軟菜をすぐ作れる。
熱が落ちる。みんなと同じ物を同じ
時間で食べられる。

炊飯器(平などを煮す)
「お粥」が作れる。
「ゆめしずく」が作れる。

保温ポット

100均
小分けの容器

ジップロック(袋)

リッチェル
離乳食用パック

ダイソー
スクリュウで閉める容器

飲めかきする工夫がいっぱい!

ごはんをお湯を入れてレ
ンジ

葉物野菜は炒める

お湯(水)を入れて、レン
ジ

炊飯器で平茹をふかす。

冷凍のハンバーグに少
し豆腐をいれてミキサー

魚のムニエル

コンビニで手軽に、

ローソン
「三色丼」
「まぐろのたたき丼」

セブンイレブン
「かしの煮付け」
「シーフードドライ」
「お好み焼き」

冷凍食品
「コンクリーム」
「コロッケ」

「ゆめしずく」
「ゆめしずく」
「ゆめしずく」

「ゆめしずく」
「ゆめしずく」
「ゆめしずく」

参加者の感想

・自分よがりになってしまうので、ちょっとしたことでも他の人が考えていることなど分かって参考になった。

・実物が見られてよかった。(パッケージ上だとよく分からないため)

・いつも市販の物はベビーフードばかりだが、介護食も食べられそう。

・とろみのある市販品が分からなかったので知る機会になった。

・献立(3食/日 1週間メニュー)があると、主食・副食の組み合わせの参考になる。

・レトルトなどを一工夫する方法を知りたい。

情報を追加し，再発信

外来・病棟待合
室に設置

おうちで
おいしく

かんたん
クッキング



平成26年度お話シリーズ 第3話の中でご紹介したご家庭での「アレンジ方法」や「おすすめグッズ」などをまとめました。

ペースト

鮭のふわふわ
揚げ



キザミトロミ

ペースト(粒あり)

鮭のふわふわ
揚げ



軟菜

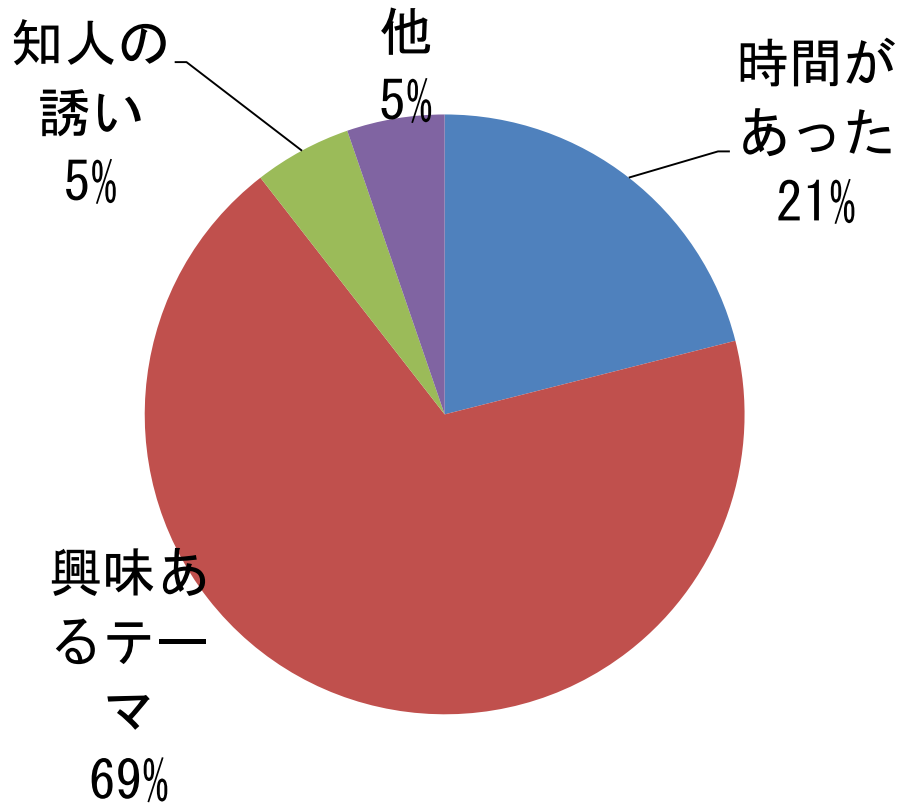
カレーの揚げ煮



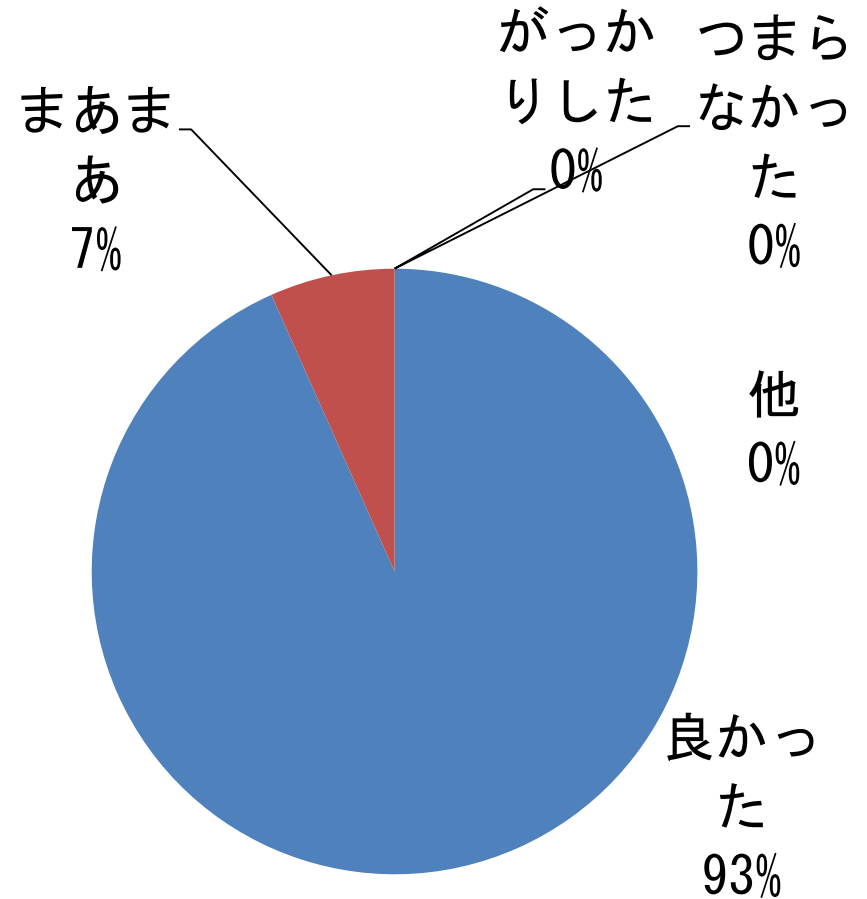
拓桃医療療育センター
リハビリテーション技術部
ST科

参加者アンケート

参加動機



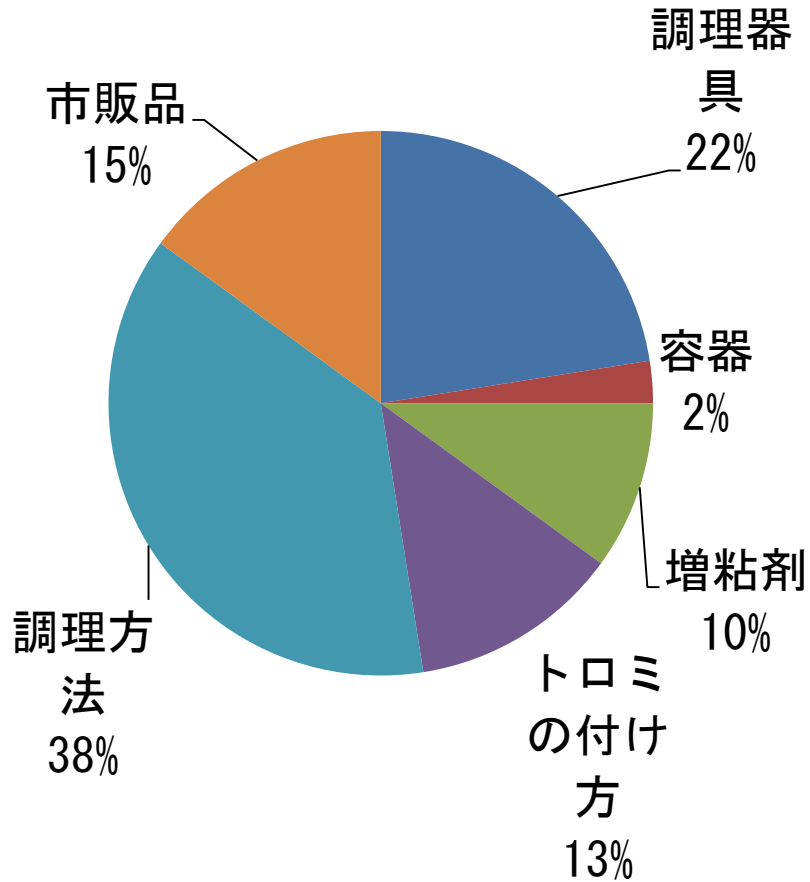
内容



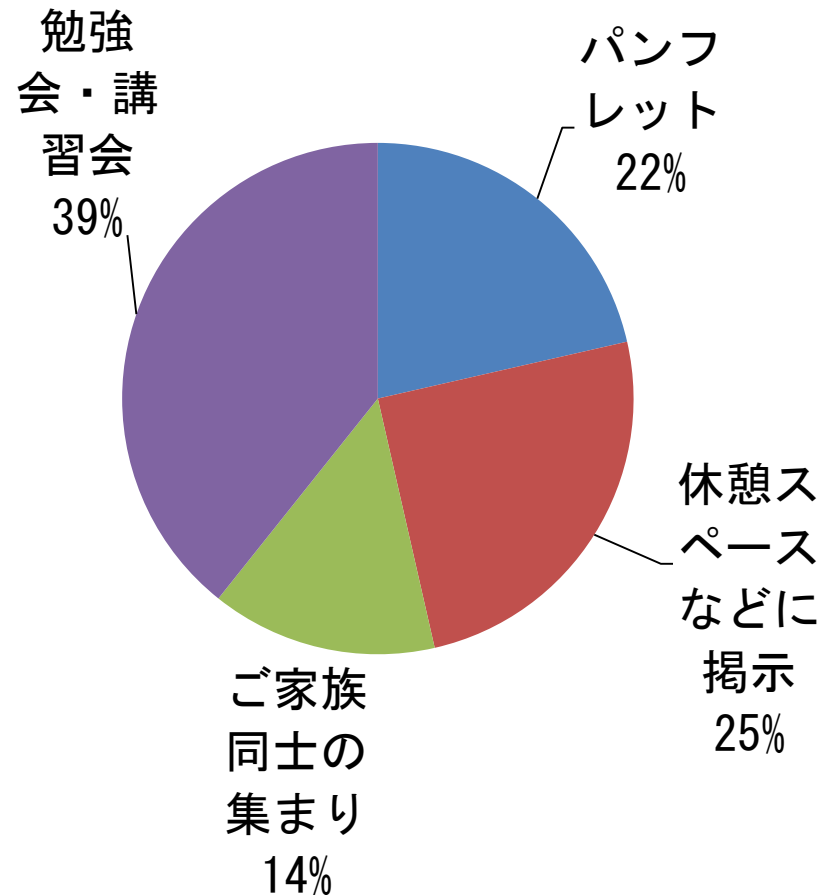
n=15(うち保護者12名)

参加者アンケート

参考になった内容



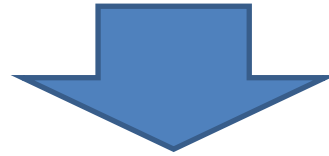
今後の情報交換の方法



n=15(うち保護者12名)

3 親子クッキング「おにぎりづくり」～食育を通じた関心の向上～

- ・「お楽しみ(味覚刺激)」としての食の役割がある。
- ・子ども達の偏食を解決したい。



親子で食べ物や調理を身近に感じる機会

◆感情表現が難しい場合も感触，香りなど食材を身近に感じる

◆「食べることは楽しい・嬉しい」という体験

親子クッキング「おにぎりづくり」



白いおにぎりが食べられない！

事前にしっかり準備OK



にぎる練習も
ばっちり！

この食べ物は明日はど
のお料理に入っている
かな？



チャレンジ

のりだよ～



お米って
ザラザラ



保護者はセルフで試食会



まとめ

考察①「チームアプローチの効果の確認」

「食事をみんな(多職種)で考える」ことで、個々の摂食機能に合わせた食形態を探す支援ができ、新たな活動にもつながった。

今後は、患者・家族にとって、地域で身近な支援機関とも一緒に食事支援の連携が必要と思われる。

考察②「本人・家族とともに工夫してみる」

苦心し、得た工夫点を現在悩んでいる仲間達に伝えたいという思いが見られた。

親としての「思い」を受け止め、「生活」に合わせた食事支援の継続が必要であると考える。

考察③「必要な情報の定期的な発信」

困った時にタイムリーに入手できる情報も必要である。

今後、専門情報と身近な工夫点など両面からの情報収集につとめ、若い保護者にも届く、適切な提供方法を検討していきたい。

親の願いをサポート

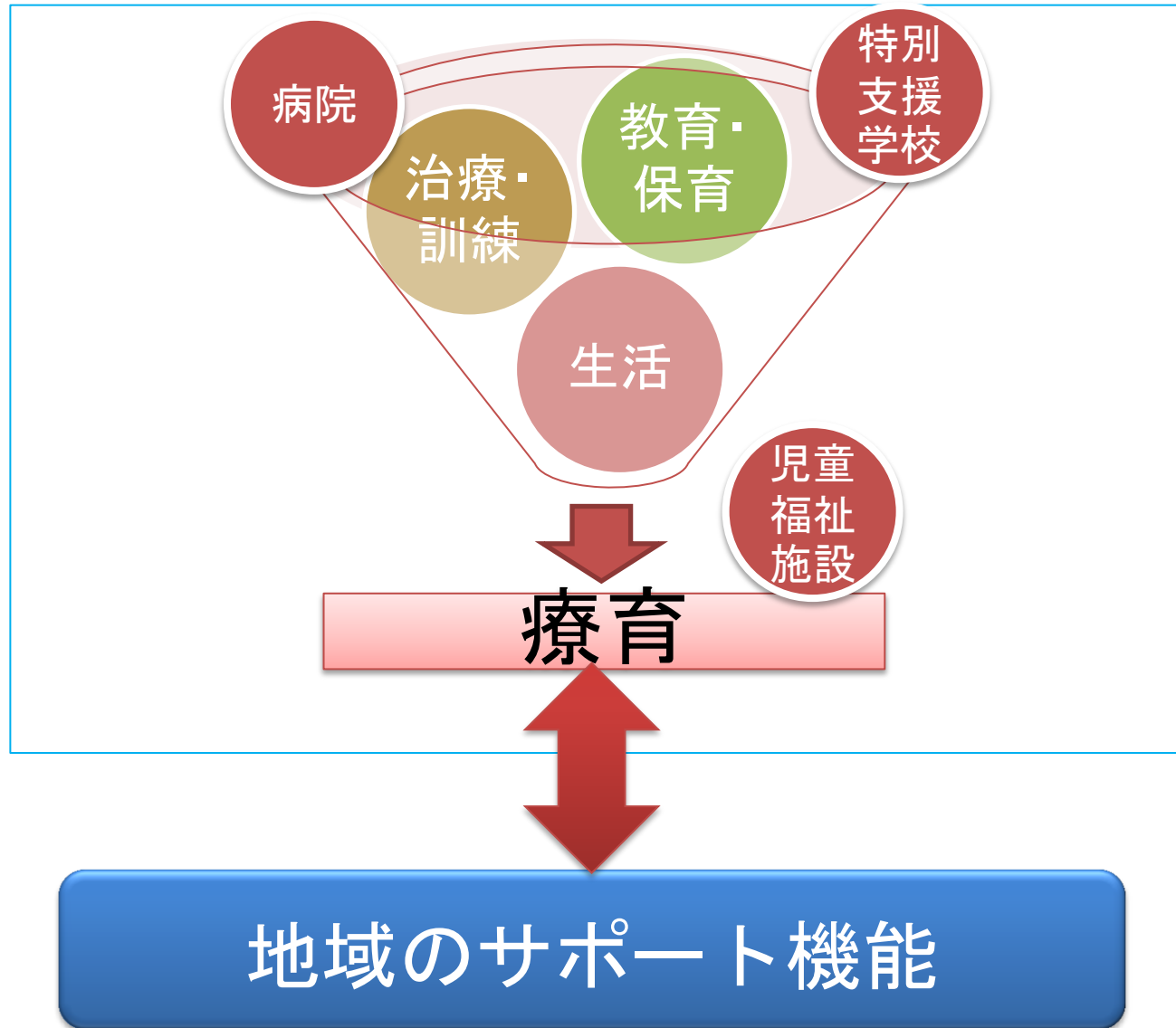
作ったものを食べてほしい

家族と同じものを食べさせたい

たくさん食べて、大きくなってほしい



多職種連携での食事支援



おわりに

多職種による様々な場面での働きかけは、課題の一時的解決ではなく、個々の成長段階や生活背景を踏まえた多面的な支援につながる。

今後も本人・家族の思いに寄り添いながら支援のあり方を模索していきたい。

ご清聴ありがとうございました。

