

第1回静岡県小児摂食嚥下勉強会

日時 H26年 8月 1日

会場 静岡 浮月楼

アンケート結果発表	静岡県の小児の食事支援の現状	浅野一恵(つばさ静岡)
シンポジウム		
30年の経験、県内の状況	こども病院での指導	加藤光剛(こども病院)
障害児歯科での指導		齋島桂子(浜松医療センター)
重症児への指導		浅野一恵(つばさ静岡)
STの指導		夏目孝子(静岡医療福祉センター)
学校の現状と指導		夏目奈保子(袋井特別支援学校)
シンポジウム討議	全体質疑	

第1回は、子どもたちの安全で楽しい食事を考えていこうという多数の参加者のもと歩みだすことができた会になったと思います。しかし、現状の良いところは認め合い、連携していくためには、子どもたちとの日々の関わりとだけでなく周りとのつながり時間が必要だということもわかりました。この会がその糸口になるべく会を重ねていこうと思います。

参加者数 219名 施設数 45 職種数 15以上

主催:静岡県小児摂食嚥下勉強会 共催:ネスレ日本(株)

第2回 静岡県小児摂食嚥下勉強会

平成27年 2月28日(土) 13:30~17:00

会場 サラシティ浜松

テーマ：静岡県の障害児者に対する食形態の現状

シンポジウム

① 浜松市発達医療総合福祉センターにおける給食の食形態について

児童発達支援センター「ひまわり」 深代 規佐子(保育士) 渥美 由希子(管理栄養士)

② 静岡県立中央特別支援学校 原口 りさ(教諭) 渥美 志緒里(栄養教諭)

③ 食形態の紹介 静岡県立西部特別支援学校 林 美佐(教諭) 菅沼 純子(栄養教諭)

④ 静岡県立富士特別支援学校 久島 由紀恵(教諭) 齋藤 晃子(栄養教諭)

⑤ 重症心身障害児(者)通所施設の給食における現状と課題 であらび〜 多々良安澄(保育士)・加藤法子(栄養士)

⑥ ミルキーウェイの食形態について ミルキーウェイ 望月 冴香(栄養士) 小畑 祥子(看護師)

各々の施設で提供している食形態の紹介と食事の実情・工夫点を調理側と食事支援側の視点で発表した。

① 普通食・まとまりペースト・ミキサー／軟飯・まとまり飯。個対応(生菜ボイルなど)混ぜご飯・丼の別盛り〜混ぜられていることが苦手な子どもに対応、きざみは、普通食を刻んでいる。5mm といっても、食材によって1cm だったりする。(きざみは個対応をしている) だろだろのペースト状がよい子どもには、スプーンなどでつぶしている。

② 普通食・後期・中期①・中期②・初期 (うまく組み合わせれば、半々も提供)／普通・粥・ペースト粥／牛乳ゼリー(コーンスターチ) 家から造粘剤 トロメリン EX使用、一部ソフティア主菜が肉・魚の時は マルハニチロのやわらか食使用(よかった62%同じ33%よくない5%〜後期食が機能より軟らかめ) 家族と共通理解ができた 校内での連携〜栄養教諭が意見の吸い上げ・校内研修会に調理員の参加 など

③ 普通食・みじん食・ペースト食・うらごし食／普通食用・軟飯・ソフティアU使用 牛乳は家から増粘剤。外部委託で、学校で再調理している。入学時に、保護者の判断で決める。問題点は、再調理の限界〜おしつぶし食への展開ができない。業者に形態食や摂食障害の理解や研修がされていない。咀嚼に必要な給食が提供されない。県内の食形態の名称が統一されていない。

④ 普通・一口大・押しつぶし食・ペースト食／ごはんとパンと麺・粥とペースト 汁物は一律。一口大は、すりつぶして食べる、1.5cm 角 煮汁にトロミ ペーストは、ざらつきがあったら、うらごし。支援者・調理者での情報交換が不可欠、食べる意欲が上がった。富士は地域の各施設の栄養士の集まりがあって情報交換をしている。

⑤ 形態食(1種類：スプーンでつぶせる固さ)〜半分は支援員が個に応じて再調理を行う。(咀嚼・注入 等)

注入の利用者にも、一度元の食事を見てもらってから再調理している。医療がない施設での安全性の不安〜つばさ静岡へ指導を依頼している。小さな施設の長所(栄養士が把握しやすい、調理員と支援員の距離が近い、畑の農作物 等)

⑥ 6種類：一般食・軟菜粥食・軟菜キザミ(マッシュ)・ペースト・ムース・胃ろう。経費、人員(調理・支援員)時間不足、個別対応による複雑さ、医療がない、形態について相談できない。複数の施設を利用している方が多いが、施設によって食形態がちがっている。年齢や発達によって、食形態が変化する。食物アレルギーへの対応、食事サマリーの作製(家庭・他施設間の食形態の統一のため)

質疑応答から〜通園・学校・施設の情報を知ること、栄養サマリーや嚥下パスポートの活用、各施設の工夫した取り組みを知ることができた、つながりを作っていかななくては など

障害児者に対する食形態について情報提供

障害児者に対する食形態の工夫 つばさ静岡

中期食を正しく理解すること、作れないからペーストではなく。口の機能と嚥下機能は密接につながっている。

老人の介護食の中には、使えない物がある。障害児者に対して、「まとまり食」という提案・舌をつかって食べる食事・口の中やのどでばらけない・唾液と混ぜた状態でまとまる・ひとまとまりになって送り込まれる・ゆっくりとのを通過する・・・「発達期嚥下調整食」検討会の内容とまとまり食の実際の作り方の紹介(映像)

参加者数 116名 施設数 46 職種 17 主催：静岡県小児摂食嚥下勉強会 共催：ネスレ日本(株)

第3回静岡県小児摂食嚥下勉強会

平成27年8月1日(日)

会場：あざれあ大ホール

テーマ：「食事姿勢について～それぞれの機関での取り組み」

ミニレクチャー「食べることと姿勢・運動のつながり」 静岡医療福祉センター 児童部 理学療法士 高橋敦

演題1「当施設における食事姿勢に対する取り組みについてー乳幼児期の姿勢・介助者の姿勢」

伊豆医療福祉センター 作業療法士 佐々木直美

2.「側弯を呈する利用者様の食事姿勢について」 ミルキーウェイ 理学療法士 牧野豪則

3.「車いす財姿勢の検討により口腔機能が向上したケース」

静岡医療福祉センター 児童部 理学療法士 堀池沙織 言語聴覚士 入江千春

4.「在宅で「食べる」を支援するー訪問リハビリを通してー」

静岡市社会福祉協議会 訪問介護ステーションしずおか 作業療法士 嶋下加奈子

5.「食事姿勢で大切にしていること」 小羊学園 つばさ静岡 作業療法士 村上哲一

6.「車いす・座位保持の紹介」(株)松本義肢製作所 義肢装具士 山田智則

ミニレクチャー「食べることと姿勢・運動のつながり」では、姿勢と運動のつながりや運動発達と食事についてなど理学療法士の視点で話していただきました。

演題1 成長が早い乳幼児期の食事姿勢への取り組みとして、市販の椅子を利用しながら子どもに合うように工夫する

具体的な方法(サポート)と支援者の姿勢(一定時間身体に無理のない姿勢をとるように)の工夫について

2 筋緊張がたかく食事中喘鳴がでてくるケースに対し、気道確保やだ液を口外へだしやすいうように、車いすの張り調整やタオルなどで姿勢の調整をしたことで、安全にらくに食事を摂れるようになったケースについて。スタッフ間の情報共有も支援にとって重要な要素であった。

3 年長アテトーゼタイプの食事姿勢について検討した。身体に合わない不安定な座位姿勢が過剰な開口や舌突出からのムセの原因になっていた。張り調整と座面サポートをした上でオーラルコントロールをしたことで、過剰な口の動きが減少し、下顎の動きがでてきた。

4 「子どもの家庭での生活」を知る事の重要性について。子どもの24時間の生活や家族の様子環境など「生活」についての情報を得ることで、「生活の中の食事」を実現すべく具多雨的な方法を提案できる。

5 摂食リハでは、環境調整によるアプローチを中心にしている。その中で姿勢調整は「キャスパーアプローチ」をベースにしている。骨盤や胸郭を「のせてもたれさせて」安定させる調整法で、食事中の喘鳴がなくなり、緊張がとれたり、頸部の動きがでてきた事例を紹介した。

6 前すべり側方への身体の倒れ、頸部が安定しないなど子どもの状態に合わせた姿勢保持装置の工夫の方法についてと子どもたちがよく使用している車いすの特徴を紹介した。

アンケートには、「事例をもとにいろいろな取り組みの発表で、勉強になった。」「初めて、訪問や装具士の発表を聞く機会になった」「もっと時間をかけて聞きたい」「意見や話し合いをしたい」という声がたくさんありました。

参加者数 147名 参加施設数 40 職種 17

主催：静岡県小児摂食嚥下勉強会 共催：ネスレ日本(株)

第4回静岡県小児摂食嚥下勉強会

平成28年1月23日(土)午後 13時30分～17時

浜松アクトシティ コンgressセンター5F

テーマ 「食べることへの介助・支援方法」

ミニレクチャー 「食事介助方法のポイント～発達期の小児が摂食機能を獲得するために」

講師 浜松医療センター 歯科医師 齧島桂子先生

演題 1. Aくんの成長からみえた食事介助に対する取り組みと役割

～児童発達支援事業「ポレポレ」から報告～

伊豆医療福祉センター 保育士 片山知華 作業療法士 佐々木直美

2. 当施設における食事介助方法の検討の取り組み

小羊学園 つばさ静岡 作業療法士 星川望 生活支援員 太田温子

3. 自食を目指しての支援方法

藤枝特別支援学校 教諭 松本明日香

4. 食べるって・・・悪くない!?

掛川特別支援学校 肢体不自由教育 教諭 夏目奈保子 袴田由美子

5. 経口摂取し始めたばかりの子どもの食事介助

社会福祉法人 富水会 わかふじ放課後等デイサービスわかあゆ児童発達支援管理責任者 堀井由香

ミニレクチャー「食事介助方法のポイント～発達期の小児が摂食機能を獲得するために」では、浜松医療センターの齧島先生から、介助方法の重要点を実際にコップのみを体験しながら、話しを聞くことができ、日常の介助を省みたり、基本を再確認する時間になりました。

演題 1 「児童発達支援事業ポレポレ」での取り組み 『安全な食事』『成長に沿った統一した食事介助』のために 家族・リハスタッフから情報を得て食事資料を作成し、子どもの成長に伴い更新されていく。

2 「摂食メソッド」～姿勢・食具・介助方法の伝達用紙を利用していたが、介助方法の再考と多くのスタッフで検討できるよう、「利用者体験」を行った。利用者体験を通して、介助をしている上での問題の原因に気づき、介助される側からの視点でしてほしい介助について、どのスタッフも同じような立場で検討できた。

3 手づかみ・スプーンを噛む子どもの自食への支援 スプーン介助の方法を再考し、いっしょにスプーンをもって食べることにより、上唇の動きがでて、自分ですくおうとする活動がでてきた。再度、食事環境を調整したところ、食物を見て食具を使い、落ち着いて食べるできるようになった。7

4 食事が苦手な子どもに対し、生活全般の中で障害特性を考慮した支援をしたことで、就学という環境の変化を受け入れ、徐々に給食を楽しめるようになった。

5 初めて経口摂取をする子どもには、状態把握・保護者の意向の確認から姿勢や食具・食形態、主治医との連携などの準備をして取り組んでいる。胃瘻の子どもには、行事食の提供や、味見体験などの用意など、子どもの状態に合わせて取り組んでいる。保育など生活全体での支援が食事につながっている。

アンケートには、「ミニレクチャーのような講義が聴けてよかった」「事例をもとにいろいろな取り組みの発表で、勉強になった。」という声が数多くきかれました。

静岡県小児摂食嚥下勉強会は、それぞれの職場での実践をかざらずに発表していくことで、少しずつ連携と学習の場になっていくような会でありたいとも思っております。発表、参加して下さる方々の忌憚のないご意見がこの勉強会を育ててくれると思いますので、今後とも奮ってご参加ください。勉強会の開催形式についてもたくさんのご意見をいただいております。今後とも期待に添うよう検討していきます。

出席者数 124名 施設数 39 職種 16 主催：静岡県小児摂食嚥下勉強会 共催：ネスレ日本(株)

第5回静岡県小児摂食嚥下勉強会

日時 平成28年7月9日(土)午後 14時00～

場所 静岡駅ビル パルシェ会議室

テーマ 「障がい児者に対する食形態の現状 その2」

演題 1. 当院摂食支援チームにおける管理栄養士の役割

静岡県立こども病院 管理栄養士 八木佳子

2. 食べる意欲を育てる給食を目指して～手探りの取り組みの課題

浜北特別支援学校 栄養教諭 河合明美

3. 食形態の現状と課題

浜名特別支援学校 栄養教諭 石井紀子

ミニレクチャー 「発達期嚥下調整食分類検討委員会の動向」

講師 小羊学園 つばさ静岡 小児科医 浅野一恵先生

グループでの話し合い(試食の感想・各施設の食形態の特徴など)

演題 1 小児の専門病院で 摂食外来、リハスタッフから、病棟ラウンドからの連携を担い、食形態の調整、摂取エネルギーの評価、不足栄養量の摂取方法など栄養管理全般の家族からの相談など、管理栄養士の業務内容について。子どもの状況に応じた支援に栄養調整など専門性を生かした方法で、関わっていく。

2 学校での取り組みについてと再調理食の呼び名と調理方法の工夫(とろみ剤の変更、市販のやわらか食材の利用など) 課題としては、中期食と後期食の違いが明確でない、手元調理で刻みにして食べるこどもへの適切な形態の模索、アレルギー対応なども含めて調理作業の煩雑化など

3 学校での取り組みについて 提供している献立についての詳細な説明。課題としては、個々に対応している食形態、家庭とのギャップ、安全な食事のための形態を模索している。後期食を作ることができないことなど

今回のテーマは「障がい児者における食形態の現状 その2」で、第2回勉強会に続き「食形態」をテーマにしました。こども病院の八木さん、浜北特別支援学校の河合さん、浜名特別支援学校の石井さんからそれぞれの工夫された実践を発表していただきました。また、日本摂食嚥下学会から6月に発表されたばかりの「発達期嚥下調整食分類案 試案」について、つばさ静岡の浅野医師からミニレクチャーで説明をしていただきました。(この分類案作成に関わっている浅野医師から直接 ホットな話題を聴くことができました)

今回初めての取り組みとして、以前から要望があったグループ討論の時間を設けました。つばさ静岡のご協力で「まとまりペースト」を試食しながら、食形態について意見や職場での取り組み・悩みや疑問など異職種の集まりの中で気兼ねなく話し合いができたようで、アンケートでも好評でした。話し合いの方法やグループ構成などアンケートの意見を検討して またグループでの話し合いを取り入れたいと思います。

参加者数 89名 施設数 36 職種数 16

主催：静岡県小児摂食嚥下勉強会 共催：大和製罐 ホリカフード フードケア クリニコ ニュートリー