

## 保護者摂食研修会

次回(10月18日)は、調理法の実習です!

6月30日(金)今年度1回目の保護者摂食研修会を行いました。今年度は新入生が少なかったこともあり、研修を希望された保護者さんが少数でしたので、摂食に関わる個別のケース相談という形で実施しました。

松田先生から、個別にいろいろなお話を伺ったり、ヨーグルトやおせんべいを使った演習を通して、摂食介助のポイントや咀嚼の大切さなどを学ぶことができました。

☆今回のお話から～食事の時に気をつけたいこと～☆

- 食事時間は40分が目安です。それ以上時間をかけても、満腹中枢が「もう満腹だよ」と指令をだすので、食欲がわきません。
- 食事の時には、「食べ物を見せて」「においをかがせて」「言葉で声をかけて」、環境を整えて楽しく食べましょう。
- 咀嚼は大事。体のためにも栄養摂取の面でも良く噛んで食べるようにしましょう。一口入れたら20回以上噛むと良いそうです。



自立活動支援部で所有している、食器具の展示・紹介も行いました。

## 食器具を紹介します



自立活動支援部では児童生徒玄関前に食器具を展示しています。楽しい食事になるためにも食器具選びは大切です。これらは実際に手にとってみたり、給食で使用したりすることができます。

### ←ピットンコップ



鼻の部分のカットしたコップは頭をそらさずに飲めることができます。透明なので飲んでいいる量も確認できます。堅いコップ、柔らかいコップと種類もあるので、実態に合った物をお選びください。

### ←軽い樹脂製スプーン



### ←シリコンスプーン

口が過敏な人は金属のスプーンはNGです。シリコンスプーンは、口に入れやすい、最後まですくいやすいと好評ですが、緊張の強い方は「でんでん」などの樹脂製スプーンがお勧めです。

その他、自由に曲げられ食べやすい角度にできるスプーンや、お椀を固定できる枕など様々な食器具があります。

## トロミ調整食品について



☆原料による性質の違い☆

### ①でんぷん系

利点：食品の味と馴染みやすい。

欠点：食品や唾液に含まれる分解酵素によりトロミが低下しやすく、使用量が増える。

### ②増粘多糖類系

利点：トロミが長時間安定し、唾液の影響を受けない。少量でもトロミがつきやすい。

欠点：粘度の微調整が難しい。

## 生活支援懇話会のお知らせ

○期日：10月20日(金) ※時間調整中

○場所：本校会議室

○講師：もりおか障害者自立支援プラザ

所長兼相談支援専門員

猿舘 寛 さん

今年度は新しく猿舘さんを迎え、サービス等利用計画を中心に、肢体不自由児・者に関する福祉などについてお話しをしていただく予定です。詳しい内容等は後日案内が出ます。どうぞご参加ください。