

第5節 特別支援学校における給食指導の在り方

食育基本法や学校給食法等に示されている学校給食の目的については、特別支援学校にも適用されることから、基本的には小・中学校等と変わるものではありません。

しかし、特別支援学校において学校給食の目的を実現するためには、第2章第1節に示されている小・中学校等に準ずる指導の目標や内容に加え、障害による学習上又は生活上の困難を改善・克服するための指導の目標や内容も必要となるため、小・中学校等にはない特別な指導領域である「自立活動」の指導と関連づけた給食指導を展開していくことが必要です。

給食指導の特性

障害のある幼児児童生徒一人ひとりが自立した社会生活が送れるよう、食事に関する正しい知識や望ましい食習慣などの生きる力を身に付けることを目指した指導を行うことが大切です。

「食べる」ことは、生きるための基本です。特別支援学校における食に関する指導は、幼児児童生徒の「いのち」を守り育てることにつながる指導の中心であり、個々の障害の状態や発達段階、生活環境などの実態を的確に踏まえた指導方法等を工夫することが望まれます。指導に当たっては、給食時間だけを部分的に取り上げるのではなく、各教科等の指導や家庭と連携し、生活全体の中で指導する必要があります。

参考 特別支援学校における食に関連した各教科等の指導内容

「食に関する指導の手引き 第一次改訂版」文部科学省 平成22年3月】P177～参照

【ポイント】

正しい摂食行動がとれなかったり、拒食・偏食が多く見られたりするなど、幼児児童生徒により課題がかなり異なるので、実態に即したきめ細やかな指導と適切な配慮が必要です。また、食に関する実態把握の視点として、特別支援学校学習指導要領解説「自立活動編（幼稚部・小学部・中学部・高等部）」を参考にしながら、整理することも必要です。

実態に即した給食指導の推進

1 給食指導の基本方針の確立

給食指導や給食活動は、学校運営上重要な部分を占めるので、第2章・第2節「学校給食の進め方」を参考にしながら、学校としての指導方針、指導運営組織、役割分担を明確にするとともに、全教職員の共通理解を図り、一体となった指導を展開することが大切です。

2 実態に応じた給食指導

実態に応じた給食指導を進めるためには、保護者や主治医等から正確な情報を集め、学校医、担任、自立活動担当教師、養護教諭、栄養教諭等の意見も踏まえながら実態や課題を明確にしていくことが必要です。

特に、入学時からの健康状態、栄養状態、活動量、発育曲線、食物アレルギーや体質、極端な偏食等の情報を具体的に把握し、個々の指導計画を作成して、指導の継続を図ることが重要です。

また、発育の状況に応じて個別指導も必要になってきますので、個別指導の目的、指導開始時の様子、指導の結果等については、指導計画と一体化した「個人記録表」を作成するなどして、次年度に引き継ぐ体制づくりを工夫することも大切になってきます。

そして、幼児児童生徒の健康状態や心理状態は、さまざまな要因で微妙に変化することを念頭において指導方法等を評価・改善していくことも必要です。

豊かな給食活動の工夫

1 魅力ある献立の工夫

学校給食の第一の役割は、栄養のバランスがとれた食事の提供です。給食の献立は、幼児児童生徒にとって興味や関心が高いので、旬の食材や地元の食材、校内で生徒が栽培した食材等を使用して食への興味関心を引き出したり、授業との関連で行事食や世界の料理などの献立を工夫したりすることが大切です。また、おいしい給食になるように食品の組み合わせや調理法等の改善を図ることも魅力ある献立につながっていきます。

2 食事環境の整備

寄宿舎や施設から通学する幼児児童生徒もいるため、明るく家庭的な雰囲気づくりは、幼児児童生徒の心を落ち着かせます。さらに、環境の整った場所での食事は、食事への集中力を高め、望ましい食習慣や食行動を引き出しやすいので、食堂・教室の美化に努めることはとても重要です。また、準備や後片付けの手順表の表示や返却場所で食器の種類ごとに印を付ける等の工夫は、幼児児童生徒が見通しをもって主体的に取り組むための大切な環境整備の視点です。このような環境作りには、幼児児童生徒を可能な限り参加させ、給食活動とのかかわりを一層深めていくように促します。

また、時には気分を変えて、野外での食事などの工夫も必要ですが、環境の変化にうまく適応できない幼児児童生徒もいるので段階的に取り組むなどの配慮が必要です。

3 自立を目指した給食指導

準備・会食・後片づけといった一連の活動や当番・委員会活動を通して学ぶ、体験・協調・奉仕等は種々の教育的な意義をもっているので、幼児児童生徒の障害の状態や自主性を考慮しながら、できるところから少しずつ取り組ませていくことが大切です。

特に、社会生活で必要な力となる食べたい意思等を相手に伝える力や基本的な食事マナー、健康に留意した食事の取り方等を身に付けさせるよう指導する必要があります。

4 多彩な給食活動

障害のある幼児児童生徒にとって給食で多彩な食事体験をさせることは、日常生活や将来の食事づくり、社会生活における様々な食事スタイルへの柔軟な対応など、大きな役割をもっています。食事体験の例としては、バイキング給食、選択給食、交流給食（異学年、他校、地域）、招待給食（生産者等）、親子給食、お弁当給食、土鍋給食、避難食などがあります。このような食事体験を通して、他の人への思いやりの気持ちなどの社会性を育てるよい機会にもなります。

食事内容の改善・充実

特別支援学校の幼児児童生徒は、障害の状態が多様であり、日常の生活活動量も様々であることから、学校給食摂取規準については弾力的に運用することが望まれます。そのため、特別支援学校における食品構成については、多様な食品を適切に組み合わせることで食事内容の充実を図ることが必要です。さらに、学校を取り巻く食に関する課題も様々であるため、個々の栄養状態や家庭における食生活の実態を把握した上で、例えば、カルシウムの摂取不足の幼児児童生徒が多い学校であれば、小魚、乳製品、調理用牛乳等の使用に配慮することが大切です。

また、幼児児童生徒の中には、食事を摂ること（摂食）に機能的な課題を有する者や、感覚過敏などで偏食の強い者などがいます。この場合、無理なく食べられ、少しずつ食の幅を広げるような献立や調理についても配慮することが必要です。

食事管理については、家庭での食生活や寄宿舎、病院等での食事と密接に関連するものであり、学級担任、栄養教諭等、養護教諭、学校医、主治医及び保護者等の関係者が連携し、共通理解を図りながら進めていくことが求められます。

調理形態の工夫

幼児児童生徒の食べる機能の発達段階に合わせて、食べ物の「大きさ」「硬さ」「軟らかさ」「水分量」「粘稠性」などに配慮した調理形態を紹介します。

(1) 別調理（調理の段階から、普通食とは別に調理する方法）

形態	目的・必要性	食べ物の状態
初期食	（嚥下、補食機能の練習食） 食べ物を摂り込み、飲み込み、食道に送る一連の動きを身に付けさせる。	水分が多く、適度な粘性。 粒がなく、なめらかな状態でそのまま飲み込める。 （例：ヨーグルト）
中期食	（押しつぶし機能の練習食） 舌で食べ物を上あごの前方に押しつけ、つぶす動きを身に付けさせる。	形はあるが舌でつぶせる程度の硬さで、舌と上あごで押しつぶして飲み込める状態。 （例：プリン、煮かぼちゃ）
後期食	（咀嚼機能の練習食） 前歯で噛みとりや奥歯、歯茎でかむ動きを身に付けさせる。	舌でつぶせず、奥歯で噛みつぶせる硬さ。 （例：よく煮込んだ野菜、柔らかいひき肉料理）

(2) 再調理（普通食として一度調理したものをさらに加工する方法）

形態	目的・必要性	食べ物の状態
きざみ食	噛み切ることを補い、食べやすく調理する。	調理ばさみで一口大の大きさにきざむ。
ミキサー食	噛み砕くことがを補う。また、誤飲を防ぐために、汁物等には粘りを持たせる。	ミキサー（ミルサー）やフードプロセッサーで、細かくきざむ。とろみ剤でとろみをつける。（例：ヨーグルト）

再調理は、給食調理室のある学校でしかできません。

個に応じた指導の工夫

1 視覚に障害のある幼児児童生徒への指導

視覚障害による食経験の少なさを補い、食べる喜びや楽しさを経験する機会を増やすことが必要です。そのため、給食を食べながら、給食に使われている実物の食材を用い、手触りや匂い等を感じられるように工夫します。また、全盲の幼児児童生徒に料理の位置を知らせるためには、まずは教員と一緒に直接手を当てて知らせたり、時計の文字盤の配置に見立てた「クロックポジション」で説明を行ったりします。さらに、食器については、幼児児童生徒が認識しやすいものを選ぶことが重要であり、ご飯用には色のコントラストを考慮して「黒しゃもじ」や「色のついた茶碗」、また、平皿はこぼれにくいように深めの皿を使用します。ほかにも、食堂内での安全面の配慮より、手洗い設備や座席配置の工夫も大切です。また、献立表については、「活字」や「点字」で配布し、どちらも活用が難しい生徒には「音声パソコン」で確認できるようにします。

2 聴覚に障害のある幼児児童生徒への指導

複雑な言い回しや抽象的な言葉の理解が難しいため、様々なコミュニケーション方法（音声言語や初期言語、手話）に視覚的な補助教材（絵や写真）を活用しながら、幼児児童生徒に情報が伝わるようにすることが必要です。

献立名や食材名は、意識的に覚えることができるように指導することが大切です。そのため、実際に給食を食べながら、その日の献立に入っている食材の絵カード（または写真）と実物を照らし合わせて食材の名前を覚えるように指導します。

また、「甘い」「辛い」「苦い」「すっぱい」「あつい」「つめたい」など食事に関する言葉を実体験と結びつけて身につけるよう指導します。

3 食にこだわりのある幼児児童生徒への指導

こだわりのある幼児児童生徒は、例えば、白いご飯にこだわりがあれば、変わりご飯を食べないことがあります。そこで、変わりご飯を「具」と「ご飯」に分けて提供し、食材ごとに分けて食べさせるなど、まずは実態に応じた対応が大切です。無理に食べさせようとして、食べるのがストレスにならないように留意することが必要です。

保護者との連携

給食指導への理解と協調

近年、幼児児童生徒の障害は、重度・重複化傾向にあり、多様化しています。幼児児童生徒が健康に過ごすためには、健康を第一に支えている食に関する目標や課題等について学校と家庭がきめ細やかに共通理解を図る必要があります。

そのためには、学校の保護者会等を活用して給食の内容や給食指導の目的などを具体的に説明したり、授業参観の際に給食指導の様子も見てもらいながら、試食会を企画したりなどの工夫が必要です。

毎日の給食状況については、献立計画や給食便り、連絡帳等を活用し、給食に対する相互の信頼関係を深めていくことも大切です。

特に長期の休み(夏休み・冬休み・春休み)中の生活は、食事に関する行動も含め、通学期と変わらない生活リズム(食習慣も含む)を確立し、学校と家庭が一貫性をもって取り組むことが重要です。

給食活動に関する事故防止

特別支援学校では給食活動に関する事故が起こりやすい状況にあります。「大切な命を預かっている」との自覚により、学校においては事故防止に万全を尽くす体制づくりが必要です。

1 事故防止に関する研修会の実施

日ごろの指導のなかで「大丈夫だろう」「平気だろう」と思っていることでも、一瞬にして大きな事故につながるケースがあります。普段の指導で教職員の誰かが「ヒヤリ」「ハッ」とした場面に遭遇したら、その都度、校内で情報を共有し、「いつ」「どこで」「どのような状況で発生しやすいか」また「発生した場合の対処方法」を十分共通理解し、安全に対する意識を校内体制として高めるような取り組みが重要です。また、年度当初に指導技術や食中毒等に関する研修会を開き、事故防止とその措置についての知識を深める必要があります。

【ポイント】

事故等が起こらないように万全を期して指導に当たることが大切ですが、万一事故が発生した場合を想定し、慌てず対処できるように、第2章の第4節「食物アレルギーを有する児童生徒の対応」並びに第5章の第4節「食中毒等事故発生時の措置」及び第5節「学校給食に関わる事故防止及び非常時の対応について」の確認のほか、下記の事項等について個別の「緊急対応マニュアル」を作成するなどして、準備を進めておくことが必要です。

- ・「食物アレルギー様症状が発生した場合の対応」
- ・「嘔吐した場合の対応(嘔吐した食器類の処置方法含む)」
- ・「食物及び異物により窒息した場合の対応(気道開通法及び手動式呼吸器の使用法)」

2 緊急体制の確立

万一事故が発生した場合には、その事故や二次災害をできるだけ最小限に食い止めなければなりません。そのためには、日頃から事故発生を想定した訓練を『緊急時の対応マニュアル』に沿って確認するなど、備えを万全にする必要があります。

私たち学校給食に携わる者は、子どもの健康を支える教育活動であることを常に念頭におき、「安全でおいしい給食づくり」をめざし、事故等がないように学校及び委託業者等が総力を尽くす必要があります。