# 〈第5分科会〉

# 「支援学校における食に課題のある児童生徒への 対応」

大阪府立思斉支援学校 栄養教諭 泉原 菜美

#### 1. はじめに

大阪府立思斉支援学校は大阪市旭区にあり、日本で最も歴史のある知的障がい支援学校である。

令和5年度は小学部104名、中学部118名、高等部136 名の合計358名の児童生徒が在籍している。

学校給食は栄養教諭が献立作成から食材発注を行い、 自校調理方式で提供している。

本校は、食に対して興味をもつ児童生徒が多く、なにわの伝統野菜やお米の栽培活動など食に関する学習にも学校全体で積極的に取り組んでいる。

# 2. 児童生徒の現状と課題

現在、学校給食として食物アレルギー対応を行っている児童生徒は8名である。また本校には、発達障がいに伴う食に関する課題がある児童生徒が多数在籍する。その中でも触覚や嗅覚などの感覚過敏やこだわりのため給食で提供されたままでは喫食できない児童生徒もおり、ふりかけなどの補助食品の持参を希望する場合もある。今年度、持参品申請があり、校内検討の結果、持参必要となった児童生徒は6名である。

また令和3年4月の発育測定にて肥満度が20%を超えた児童生徒は75名おり、学校全体として肥満傾向の児童生徒の割合は20.7%であった。

これは令和3年度の大阪府立支援学校全体で行った食 習慣アンケートの肥満傾向の児童生徒の割合19.5%と比 較しても高い割合となっている。

さらに令和4年度は21.7%と上昇傾向にある。加えて、 肥満の判定区分別の割合としては高度肥満・中度肥満の 割合はほぼ横ばいであるが、軽度肥満の児童生徒の割合 が10ポイントほど上昇していた。特に小学部低学年の軽 度肥満者の増加が見られた。

現在、低学年で軽度肥満である場合は、成長し身長が伸びれば肥満発現の割合は低下する可能性もあるが、学級担任や保護者に向けても体重管理の重要性や生活習慣の改善や振り返りについて啓発していく必要があると判断した。

### 3. 取組み

# (1) 夏休み食事おやつ調べ

# ①目標の設定

令和4年度の肥満傾向の児童生徒の割合が21.7%であり、令和3年度より上昇していること。また令和3年度の大阪府立支援学校全体で行った食習慣アンケートの肥満傾向の児童生徒の割合と比較しても高いことを受けて、肥満度20%以上の児童生徒の割合を「夏休み食事おやつ調べ」の取組みを通して、15%(目標値)へ下げることを目標に設定した。

#### ②対象者の抽出

4月の発育測定にて肥満度が20%を超えた児童生徒を抽出し、その保護者へ夏季休業前にお便りと5日分の食事記録や夏季休業中の生活の様子の記入について提案を行った。令和4年度では70名の児童生徒が対象者となった。

# ③提出者の割合と内容について

食事記録の提出率は25%と、提出率は必ずしも高いとは言えない。また毎年度ほぼ対象者が変わらず、毎年配付されるため、保護者によっては提出することにまで動機づけができていないと思われる。しかしながら毎年配付することにより少しでも啓発に繋がればと考える。

提出のあった保護者では5日間の食事内容を記録して 振り返ってみて、野菜を使った料理の少なさや麵類の多 さ、おやつの取り方などの問題に気づかれる方もいる。ま た、子どもに外出や屋内での運動をさせたいと思ってい る保護者も多くいたが、感染対策のため、やむを得ず自宅 内でできる運動をしたと記録される方もいた。



<長期休業前保護者配布資料>

# ④提出者の内容から考察する肥満理由の傾向

記録では「自宅まで階段を利用して運動量を確保する」

や「フィットネスのテレビゲームを活用し運動量を確保している」といった内容もあった。しかしながら、コロナ禍による感染不安により外出がしにくい状況であったことで外出や屋外での運動をしたかったができなかったこと、また、夏季の熱中症への不安もあったようである。

ここ数年のコロナ禍や夏場の気温上昇によって、屋内 で過ごす時間が増え、運動量の慢性的な減少が原因であ るように見受けられた。

### ⑤提出者へのフィードバックについて

提出のあった保護者へは食事記録や生活習慣の記録に対しての助言をお便りに記載し、良いところは継続してもらい、食事内容等で改善すべき点は少しずつ取り組んでもらえるように促した。

具体的には夏季休業中でも規則正しい生活リズムで過ごすことができた点、前年度の食事記録に多くあったおやつのアイスクリームが今年度はこんにゃくゼリーに置き換わっていた点や野菜や大豆製品を使用した料理が増えるなどの工夫が見られた点を継続してもらうよう助言を行った。

また、野菜摂取量確保のために野菜ジュースを積極的 に取り入れている保護者へは野菜ジュースにも糖質が多 く含まれるものがあること、量や種類を工夫する必要が あることなどを助言した。

また、対象児童生徒は毎月体重測定を行っているため、 校内で計測した体重結果をもとに推移のグラフを作成し、 視覚的に分かるように努めた。



<保護者へのお返事>

### (2) 懇談時の食生活・生活習慣に関する個別相談

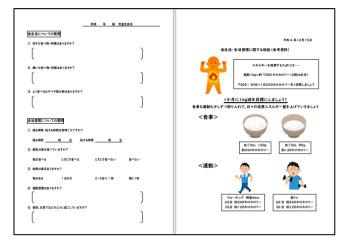
令和4年度は、食生活・生活習慣に不安のある保護者への個別相談を12月懇談の日程で募った。

3名の保護者から要望があり、面談を行った。面談に向けての事前準備として、5日間の食事記録、食生活や生活習慣について事前に様式への記入を依頼し、当日の聞き取りの時間を短縮することができた。

体重増加予防についてや食事内容についての不安、あまり噛まずに食べてしまう事などについての相談があった。

食事や生活習慣の記録を確認し、改善点について助言を行った。また、日々の運動等、取り組まれていることについては継続するよう言葉掛けを行った。

あまり噛まずに食べてしまう児童の保護者へは、担任 が給食摂食指導の際、お皿に一口サイズにしたご飯を数 か所にわけて配膳し、ゆっくり食べることができるよう 配慮している様子を伝え、自宅でも参考に取り組む姿勢 が見られた。



<生活習慣に関する記録用紙・配布資料>

# (3)食物アレルギーにおける個別的な相談指導 ①食物アレルギー個別対応児童生徒数

<学部別(人)>

小学部	中学部	高等部	合計
3	0	5	8

# ②本校の食物アレルギー対応について

本校では「鶏卵、乳・乳製品、えび」の除去食対応を行っている。また、4・5月は除去食対応が発生する献立は 実施していない。自校献立の強みとしては、在籍する対象 者のアレルゲン使用献立と校内行事を考慮し献立の内容 を決められることである。複雑な食物アレルギー対応が 生じないような献立作成や食物アレルギー誤食事故防止 のため、校内行事や長期休業明けなど教員の児童生徒対 応が煩雑となることが予測できる日は、食物アレルギー 対応が必要となる献立をできる限り取り入れないよう配 慮している。

府立支援学校は各学校独自で使用食材を決定し、納品業者へ発注を行うため、使用している食材については各学校単位ですべての規格書を取り寄せ、毎年度保護者へ情報提供を行っている。

-	T	快用物資内容一覧		▲・・・コングミネージョン 大阪! アレルギー情報															<u> </u>	<b>守立里芳支援学</b>						
) MI	±#	温松料品				施を生	小変	t a	to (C	牛肉	豚肉	1000	il a	811	800	200	まつたけ	やまいも	カシューナック	100	大豆	キウイフルーツ	バナナ	オレンジ	2	x-2-6
	アップルバン	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V. C)、食塩 ドライアップル		T	•	П	•	Ť	T	T	П	Ť	T	П	T	T	T	П	1	T	T	Ý	П	T	•	大連食品
	うずまきパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V. O)、食塩	П	Т	•	П	•	Τ	Γ	П	П	Τ	Г	П	T	Τ	Γ	П	T	Τ	Τ		П	Τ	Т	大港食品
	おきつパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V. O)、食塩 おさつダイス、おさつペースト		Ι	•		•	Ι	Γ			Ι	Ι			Ι	Γ		Ι	Ι	Ι			Ι	Ι	大連食品
	オリーブバン	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V. C)、食塩 オリープオイル	,	Ι	•		•	Ι				Ι	I			Ι			Ι	Ι	I				Ι	大港食品
	キャロットバシ	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V.C)、食塩 無塩パター、キャロットベースト	. ]	Γ	•		•	I	ľ	Π		ſ	Γ		I	ſ	Γ		I	ſ	Γ		$\prod$	I	Ι	大港食品
	クロワッサン	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V. C)、食塩 折込マーガリン、練り込みマーガリン		Τ	•		•	Ι	Γ			Ι	Γ			Ι	Γ	П	Ι	Ι	•			Ι	Ι	大港食品
K >	黒穂/シ	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V. O)、食塩 黒糖		Τ	•	П	•	Τ	Γ		П	Τ	Γ		T	Τ	Γ	П	Τ	Ι	Γ		П	Τ	Τ	大港食品
	ココアツイスト	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V. C)、食塩 ココア、ファイアンパター		Ι	•		•	Ι				Ι	Ι			Ι			Ι	Ι	Ι				Ι	大導食品
	コッペパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V. C)、食塩			•		•	Ι				Ι	Ι			Ι			Ι	Ι	I			I	Ι	大港食品
	米粉/シ	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V. C)、食塩 シトギミックス	•	Ι	•		•	Ι				Ι				Ι			Ι	Ι	I				Ι	大連食品
	食パン	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V. C)、食塩			•		•	Ι				Ι	I			Ι			Ι	Ι	I				Ι	大港食品
	バーカーハウス	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V.C)、食塩			•		•	I				I	L						1		L				l	大連食品
	パインパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V. C)、食塩 ドライバイン			•		•	I				I	L								L				l	大港食品
	ハニーバンズ	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V. O)、食塩 はちみつ		Τ	•		•	Ι	Γ			Ι	Ι		T	Ι	Γ	П	Ι	Ι	Ι			Ι	Ι	大連食品
	バンプキンバン	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V. C)、食塩 パンプキンペースト	٠.	Ι	•		•	Ι				Ι	I			Ι			Ι	Ι	I				Ι	大港食品
	メロンパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V.C)、食塩 メロンビス生地	. ]	Γ	•		•	I	Γ			I	Γ		I	ſ	Γ		I	I	•			I	Ι	大港食品
	レーズンパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V. C)、食塩 レーズン			•		•	Ι	Ι			I	Γ		I	I	Ι		I	I	Γ			I	Ι	大港食品
	練乳ツイスト	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、フード(V.C)、食塩 練乳、ファイアンバター	• ]	Ι	•		•	I	Γ			ſ	Γ		I	ſ	Γ		I	I	Γ			I	Ι	大港食品
	アルファベット マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	Π	Γ	Γ	П	•	ſ	Γ	Π	П	ſ	Γ	Π	Τ	ſ	Γ	ΙT	Γ	Γ	Γ	Π	Π	Ī	Γ	與村製粉株式会社

<給食使用物資内容一覧>

# ③食物アレルギー個別対応について

提出のあった学校生活管理指導表に基づき、個別の取 組みプランを作成する。

学校給食における食物アレルギー対応については、「食物アレルギー個別対応献立表」を保護者・担任・栄養教諭・教頭とで確認し、毎日の配膳時、喫食時における担任確認、教頭確認を徹底している。

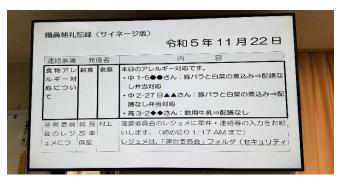
<b>◆和5年0日 会物7</b>	フレルギー何をはか	ノルギー個別対応献立表 ※加工食品につきましては、 GEE									£ 615			
4 10 3 T 1/3 BC10/	D/07 IIII/13/3/1	· HIN.	原材料表のご確	1		/ /	1 /	1	/	が実施された 確疑した者の	94			
					Jan - 0 a 7 s		т							
部年組	l 名前						1		1 1			ll		
	9848(8)		9月5日(火)		9868	9/ <del>(</del> k)	_	91	7日(木)		1 0	月8日(金)	_	
担任記入	献立名/食品名	11/5日(人)			M05/8/		*****		/食品名	*****		1/会品名	T	
	年和	-	410	*****	410			年和	RM U	-	アシドミル		-	
	好野菜のカレーライス	-	THE.	⊢	THE.	_	-	THE.		-	アップルバ		⊢	
		-		⊢		_	-			-			⊢	
	並サラダ	_	銭肉のパーベキューソース	╙	マーボー番箱	_	_	海捕げとき		4	ベンネのク		⊢	
アレルゲン	和なし(後)	_	ささみサラグ	╙	きゅうりともやしの	学量あま	_	キャベツの	付許あえ.	ــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ		ーのピクルス	┖	
除去食対応を行うもの			コンソメスープ		手嫌ポテト			うすくず汗			レタスのス	ープ		
W. M. C.				Ι.						1			Г	
● \$1.				$\overline{}$						Т			Г	
	金質健康米		鶏肉もも(皮付き)		豚ひき肉			輝モモ(膝	身付き)	1	アップルノ	パン	1	
◆4p	鶏肉もも(皮付き)		白ワイン		棘豆はるさめ			あつあげ		-	ベンネ		_	
	さつまいも		食塩 こしょう		たまねぎ			たまねぎ		-	オリーブラ	è	т	
●えび	たまねぎ		にんにく		156			しいたけ		-	請肉もも		П	
	にんじん		りんごピューレ		にんじん			ぶなしめし				し缶詰(ガーム)		
その他のアレルゲン	れんこん		三温糖		白ねぎ			にんじん			たまねぎ			
	ぶなしめじ		こいくちしょうゆ		しょうが			なたね油			にんじん			
•	グリンピース(冷凍)		かたくり粉		にんにく			三温糖				そう(冷凍)		
_	トマト缶詰(ダイス)		チキンささみ水煮		千し椎茸			本みりん			ぶなしめ	t		
•	にんにく	-	キャベツ	_	なたね油		_	こいくちし	とうゆ	┺	にんにく		┖	
_	しょうが	_	きゅうり	_	赤だし味噌		_	赤みそ		₩	なたね油		┺	
•	なたね油 食塩	-	ピーマン	⊢	トウパンジャン 料理酒	,	$\vdash$	だしこんぶ		₩	選挙 育男	ーシチューフレータ	⊢	
•	世ーレル	-	三温鏡	-	料理湖 三温藤		$\vdash$	キャベツ		-		豆乳クリーム)	⊢	
•	フレルゲンフリーカレーフレーク	-	ニ温標 食塩 こしょう	⊢	こいくちしょう		-	にんじん		-	東久里伊() 食塩 里:		⊢	
•	カレー粉	-	ウィンナー	-	テンメンジャン		⊢	三温藤		-		Jー(冷凍)	⊢	
	ウスターソース	-	じゃがいも	-	ご主油	_	-	<b>企連</b>		-	赤パブリ		⊢	
	9AZPA-R	-	たまわぎ	-	かたくり鈴	_	-	りんご酢		-		<b>企业 半新</b>	-	
	鍵がらだし	-	ぶなしめじ	-	だいすもやし	_	_	油揚げ		-	3ずくちし		⊢	
	多々ペツ	-	EA.UA.	_	3939	_	-	さといもの	P301	+	チキンさ		-	
	3939	-	なたね油	_	三温精 米酢		-	こまつなび		+	レタス		Η-	
	大豆(水煮)		コンソメ	-	中華スープ		-	干し機器		-	たまねぎ		Η	
	コーン(冷凍)		食塩	-	ごま油			にんじん		-	りょくとう		1	
	りんご酢		こしょう	-	さつまいも		-	食塩		-	にんじん		✝	
	三温糖 こしょう		本みりん		なたね油(揺り	げ油)		うすくちし			なたね油			
	オリーブ油		うすくちしょうゆ		三温糖			だしこんふ			うすくちし	ようゆ	Г	
	こしょう				こいくちしょう	r)		けずりぶし		T	コンソメ		Г	
	和梨(缶)				本みりん			かたくり粒			食塩 こし	よう		
	44		44		44			44			44			
記入者サイン個	配送者サイン個		配用をサイン機		配務をサイン機			記載者を公復			R#44-04	_	-	
	manuscript (Call	_	受食的建設サイン機		STREET, STREET			*****	_		<b>中央日本はサイン機</b>			

<食物アレルギー個別対応献立表>

### 4)食物アレルギー対応の当日確認について

食物アレルギー対応がある日は職員朝礼での口頭連絡に加え、同じ内容を第1職員室および第2職員室に設置された計4台のデジタルサイネージへ投影している。これにより、職員室にある食物アレルギー掲示板から席が遠い教員、勤務開始時間が異なる教員も当日の食物アレルギー対応について確実に確認することができている。

なお、デジタルサイネージへの個人情報の掲載は本校 セキュリティポリシーに則り実施をしている。





<デジタルサイネージ写真>

# 4. おわりに

給食喫食のため、補助食品を持参している児童生徒の担任は保護者と年度単位でどのように支援していくかを相談し、少しずつでも補助食品の使用を減らすよう日々尽力している。小学部1年生でマヨネーズを持参している児童は最初小袋4袋を持参し使用していたが、年度末には2袋まで減らすことができた。これは担任の日々の言葉掛けや教室の環境による成果といえる。

肥満指導については取組みの結果後も、肥満傾向の児童生徒の割合が20%を超えており、食事や生活習慣に関して継続的に指導をしていかなくてはいけないと考えている。

肥満指導の一環として、毎年度の「夏休み・おやつしらべ」は長期間に渡って実施されており、教員にも毎年度の 取組みとして認識されている。これは、歴代の栄養教諭の 努力の賜物であると考える。

しかしながら、過去2年間の提出率は25%ほどであり、 全員の回収には至っていない。

小学部低学年の保護者は食事や体型について関心をも

たれている割合が高いので回収率も高く、提出がない保護者であっても啓発のひとつにもなっているようではあるが、学年が上がるにつれ、慣れもあり提出までには至らないようである。また、体型についての指導は慎重に計画して実施すべき内容でもあるため、高学年ほど本人や保護者への対応を丁寧にし、担任や養護教諭などと組織的に介入する必要があるのではないかとも感じている。

しかし、肥満を放置することは生活習慣病発生のリスクでもあり、転倒などの事故にも繋がりかねないため、定期的・継続的な介入は必要であり、より効果的な介入方法について校内で検討し、進めていかなければならないと考えている。

現在は各児童生徒の成長曲線を活用したスクリーニングやアセスメントを十分に行ったうえでの個人目標の設定までは実施できていないため、今後は養護教諭や担任等と連携し、学校全体の組織的な対応として肥満指導や今は取り組めていない食物アレルギーのある児童生徒への個別的な相談指導に取り組んでいきたい。