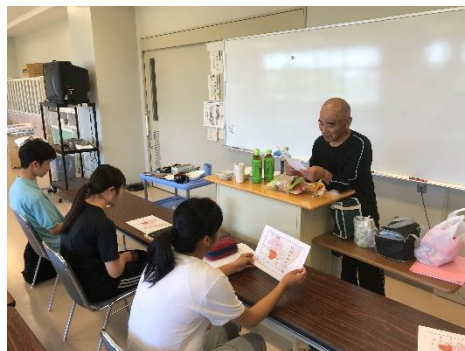


いな福

6月に入り、雨の日が続いていますね。生徒たちは、そんな雨にも負けず、日々授業に意欲的・積極的に取り組んでいます。そんな生徒たちの学びをお届けする「いな福」。今回は「食事介助」の授業の様子を紹介します。

食事は、楽しいものでありながら、心身機能の低下などにより、食べ物が食道ではなく、気管や肺に入ってしまう「誤嚥」の危険性をはらんでいます。どうすれば、安全・安心に食事ができるのか。生徒に問題意識を促しながら、実際にさまざまな物を口にすることで、生徒自身による気づきを促します。

今回は、外部講師の施設職員の方の全面的な協力により、施設で実際に利用者が飲まれている「お茶ゼリー」や「とろみ入りのお茶」など、生徒たちの日常生活ではまずお目にかかれないものを口にすることができました。生徒たちは初めての食感や風味にとまどいながらも、「お茶ゼリー」や「とろみ入りのお茶」のメリットとデメリットについて意見を出し合いました。また、のどに詰まりやすい食べ物とされている、カステラ、クラッカー、固めのゼリーなどを目隠しした状態で食べることで、食べ物がもつ特徴を口だけでつかむ演習も行いました。



お茶ゼリーを実食

さらに、この授業の翌週に、施設職員の方が、嚥下（飲み込み）に配慮したソフト食を持っていただき、生徒はソフト食を実際に食べることができました。

生徒たちは、2回の授業を通して、ソフト食やお茶ゼリー・とろみ入りのお茶などが、普段の自分たちの食事の味とはずいぶん違うことにとても驚いていました。しかし、それらの食べ物がもつ嚥下のしやすさというメリットを理解した上で、「味が変わるという課題はどのように解決できるか」、「楽しく安心・安全な食事は、どのように実現できるのか」とメリットと課題をあげながら、広く・深く考えていました。



外部講師の施設の方に持ってきていただいたソフト食を一人前に盛り付けました。

左から順番に、白米・筑前煮・ほうれん草のおひたし・メバルの煮つけです。