

重度知的障害を伴う自閉スペクトラム症児の喫食状況と偏食への対応の事例検討：  
福祉型障害児入所施設と養護学校における比較を通して

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2021-01-27 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 上田, 由香里, 富田, 文代 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://osaka-shoin.repo.nii.ac.jp/records/4501">https://osaka-shoin.repo.nii.ac.jp/records/4501</a>

# 重度知的障害を伴う自閉スペクトラム症児の 喫食状況と偏食への対応の事例検討 —福祉型障害児入所施設と養護学校における比較を通して—

健康栄養学部 健康栄養学科 上田 由香理  
滋賀県立近江学園 冨田 文代

**要旨:**【目的】家庭との連携が困難な福祉型障害児入所施設に在籍する児童の偏食に関し、施設および児童が通う養護学校における給食の喫食状況と支援内容を明らかにすること。【方法】1.2018年11月に、対象男児(10歳)の喫食状況(提供された料理・食品名、喫食の有無)について支援担当者(施設の担当職員および担任教諭)に記録を依頼した。七訂日本食品成分表の18食品群別に提供された食品の喫食率を算出し、Fisherの直接法により喫食場所による差を検討した。2.2019年3月に、大学教員が前述の支援担当者に半構造化インタビューを行った。インタビュー内容は録音し、逐語録を作成した。逐語録から対象児に用いられていた偏食への対応に関する記述を抽出し、有効であった対応を先行研究における偏食への対応50項目と照合した。【結果】1.施設31食、学校18食に含まれた食品の喫食率は、野菜類(施設17.5%、学校35.4%)、きのご類(施設21.1%、学校64.3%)、肉類(施設21.7%、学校81.0%)において学校の方が施設に比して有意に高かった。2.有効であった偏食への対応は、施設8項目、学校14項目であった【結論】施設、学校の支援内容の違いにより喫食率に差が出ることを示唆された。

**キーワード:**福祉型障害児入所施設、重度知的障害、自閉スペクトラム症、偏食、摂食支援

## はじめに

福祉型障害児入所施設は全国に260施設あり、4,613名の知的障害児が入所している。このうち措置による入所児は3,032名(65.7%)であり、契約による入所児1,581名(34.3%)を上回る<sup>1)</sup>。全国知的障害児入所施設実態調査報告によると、在籍児の入所理由の43.3%が保護者の養育力不足、26.5%が虐待・養育放棄によることが明らかになっている<sup>2)</sup>。このような状況をふまえて、「子どもの最善の利益の保障」の観点、養育困難や児童虐待等の障害児の家族を支援する観点から障害児入所施設の在り方について検討が進められているところである<sup>1)</sup>。

一方、児童福祉施設における食事の提供ガイドには、障害児施設における栄養ケア・マネジメントの重要性が明記されており、個別対応、多職種連携、家庭との連携を含む家庭への支援、特別支援学校との連携が重要だと述べられている<sup>3)</sup>。しかしながら、障害児入所施設への入所理由が保護者の養育力不足、虐待・養育放棄である場合、家庭との連携が困難であることが考えられる。

障害児入所施設の機能の1つとして発達支援機能が

あり、重度・重複障害、行動障害、発達障害等多様な状態像への対応が求められている<sup>1)</sup>。

発達障害児者の有する重要な困難の1つに食に関する課題がある。立山ら(2013)は、3~18歳の自閉スペクトラム症児(以下、ASD児)の保護者を対象に質問紙調査を実施し、約8割に偏食があることを明らかにした<sup>4)</sup>。落合(2011)は、医療センターの発達外来を受診したASD児の85.7%(14例中12例)に偏食・異食・食習慣の問題が認められ、偏食では甘い野菜、生野菜、極端に野菜・果物を食べない、少しでも粒が舌先に残っていると出す、ペースト状にしたひき肉でないと食べない、ばさばさ感が苦手といった味覚・食感に関連した困難を指摘した<sup>5)</sup>。

立山ら(2013)は、ASD児の保護者20名を対象に嗜好の要因と偏食への対応について半構造化面接調査を実施し、偏食への対応では口腔(咀嚼・嚥下を容易にする等)、感覚(嫌いな感覚刺激を変化させる等)、認知(食材への認識・理解を持たせる等)、環境(介助方法に一貫性を持たせる等)を体系化し、「好きな感覚刺激を利用する」「嫌いな感覚刺激を変化させる」「感覚刺激を混在させない」の3つの戦略を示している<sup>4)</sup>。

また高橋ら（2015）は、発達障害当事者が求める食の困難に関する支援ニーズに関して、発達障害当事者と健常者の双方に調査を実施し、「残すこともできるようにする」「好きなものを最後にするなど自分で順番を決めてよい」「本人の希望する量を盛り付ける」といったニーズが健常者に比べ高かったことを示している<sup>6)</sup>。

障害児施設における食の困難に対する支援としては、藤井ら（2015）が、広島市西部子ども療育センターに通所している偏食のある ASD 児 15 名の食嗜好を把握し、子どもの偏食の状況に合わせた感覚対応食の提供を行うことで改善がみられたことを示している<sup>7)</sup>。しかしながら、福祉型障害児入所施設における支援について検討された報告は、著者らが調べた限り見当たらない。

そこで本研究は、福祉型障害児入所施設に在籍する家庭と連携した支援が困難である、重度知的障害を伴う ASD 児の偏食に対する食支援の在り方の手がかりを得ることを目的とし、まず研究 1 として福祉型障害児入所施設および対象児が通う養護学校で提供された給食の喫食状況調査を行った。さらにその結果をふまえ、研究 2 として福祉型障害児入所施設および養護学校における支援目標と支援内容を明らかにした。

## 研究 1 喫食状況調査

### 【目的】

提供された給食における児童の喫食状況を明らかにすることを目的として、児童が在籍する福祉型障害児入所施設および児童が通う養護学校において調査を行った。

### 【方法】

本研究は、滋賀県立近江学園（以下、施設）に 2017 年から在籍する重度知的障害を伴う自閉スペクトラム症の 10 歳の男児を対象として実施した。当該施設では、知的障害を伴う 78 名の児童が生活している。知的障害は IQ（知能指数）の値によって最重度、重度、中等度、軽度の 4 つの段階に分けられる。重度は IQ20～34 程度であり、幼児期ではほとんど会話することができない。学童期には会話や食事、排泄など基本的な生活習慣や、自己管理をする能力を身につけることができる<sup>8)</sup>。

対象児は、平日は施設で生活し、日中は施設の近くにある滋賀県立 A 養護学校（以下、学校）に通っている。一方、休日や長期休暇は自宅に帰省する。強い偏食があり、給食の中で食べられる料理、食品に限られ

ている。発語は 1 単語のみでひとりごとが多く、会話が困難である。

対象児の身長・体重曲線を図 1 に示す。身長・体重ともに -1SD の範囲内であり、経時的にみると、身長・体重成長曲線におおよそ沿っていた。しかし「野菜をほとんど食べない」現状をふまえ、施設の管理栄養士より「偏食を改善したい」との要望があり、施設と大学が連携して共同研究を行うこととなった。施設において対象児の偏食に対する食支援を行うにあたり、家庭との連携は困難とのことであった。

倫理的配慮として、本研究を実施するにあたり、施設の管理栄養士が対象児の保護者と学校長に対し、本研究の目的・方法・得られる成果と予測されるリスク・個人情報保護・成果の公表・任意の参加と途中離脱

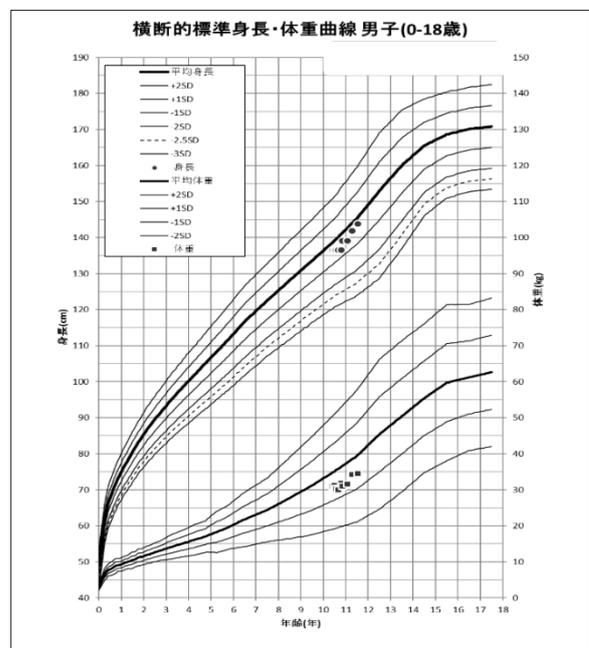


図 1 対象児の身長・体重曲線

が可能であること・研究に協力しないことで不利益が生じないこと等について文書と口頭で説明し、同意書を配布し回収した。対象児には同意を得ることが不可能であったため、保護者にのみ同意の意思を確認した。本研究の実施にあたっては大阪樟蔭女子大学研究委員会の承認を得た（承認番号 30-23）。

### 1) 調査内容

喫食状況調査は、学校では 2018 年 11 月（26 日間）、施設では 2019 年 1～2 月（35 日間）に実施した。調査項目を、日付・喫食区分（朝食、昼食、夕食、間食）・対象児へ提供された給食の料理名・食品名・喫食状況を「食べた」「少し食べた」「食べなかった」の 3 つの

区分として、記録を依頼した。記録者は施設の担当支援員、学校の担任教諭であった。

## 2) 分析方法

提供された料理に含まれていた食品について、食品群別（日本食品標準成分表 2015 年版七訂準拠に基づく）提供数をカウントし、喫食場所による提供率の差を検討した。また提供された料理について、味付け（甘味・苦味・酸味・旨味・塩味・甘酸っぱい・辛味）、調理方法（市販品・生・和える・焼く・煮る・炒める・炊く・揚げる・蒸す・茹でる）別に、それぞれの提供数を求め、喫食場所による提供率の差を検討した。

次に、それぞれの食品の喫食状況から喫食率を算出し、喫食場所による差を検討した。

## 3) 統計解析

喫食場所による食品群別の提供率、料理の味付けの提供率、料理の調理方法の提供率の差については $\chi^2$ 検定を用いて分析した。

喫食場所による喫食率の差については Fisher の直接法を用いて分析した。喫食状況においては、「少し食べた」が 515 食品中 4 食品であったため、「食べた」に含めた。

統計解析ソフトは IBM SPSS Statistics for Windows, Version23.0（日本アイ・ビー・エム）を用い、有意水準は 5%（両側検定）とした。

### 【結果および考察】

調査期間中に記入のあった施設 31 食、学校 18 食について分析した。喫食場所において提供された料理数および含まれた食品数は、施設では 116、295 食品、学校では 81、220 食品であった。学校において記載されていないなかった 3. 砂糖及び甘味類・5. 種実類・14. 油脂類、加工品としての記載であった 15. 菓子類・16. し好飲料類・17. 調味料及び香辛料類・18. 調理加工食品類は分析から除外した。

施設および学校で提供された食品の食品群別提供数と提供率を表 1 に示す。学校における乳類の提供率は施設に比して有意に高かった ( $p<0.001$ )。

提供された料理の味付け、調理方法の提供数と提供率をそれぞれ表 2、表 3 に示す。味付けについては、施設、学校ともに「甘味」が最も多く施設 39.7%、学校 39.5% であった。次いで施設では「旨味」23.3%、学校では「塩味」25.9% が多く用いられており、喫食場所間に有意な差は認められなかった。

表 1 施設および学校における食品群別提供数および提供率

食品群	施設		学校		喫食場所による差 p
	食品数 (%)	食品数 (%)	食品数 (%)	食品数 (%)	
穀類	39 (13.2)	21 (9.5)	21 (9.5)	0.565	
いも及びでん粉類	16 (5.4)	14 (6.4)	14 (6.4)	0.365	
豆類	25 (8.5)	12 (5.5)	12 (5.5)	0.440	
野菜類	124 (42.0)	96 (43.6)	96 (43.6)	0.126	
果実類	11 (3.7)	4 (1.8)	4 (1.8)	0.342	
きのこ類	19 (6.4)	14 (6.4)	14 (6.4)	0.653	
藻類	6 (2.0)	2 (0.9)	2 (0.9)	0.429	
魚介類	16 (5.4)	9 (4.1)	9 (4.1)	0.788	
肉類	25 (8.5)	21 (9.5)	21 (9.5)	0.327	
卵類	10 (3.4)	6 (2.7)	6 (2.7)	0.927	
乳類	4 (1.4)	21 (9.5)	21 (9.5)	<0.001 ***	
計	295 (100.0)	220 (100.0)	220 (100.0)		

\*\*\*: <0.001

喫食場所による差は $\chi^2$ 検定を用いた。

調理方法については、施設、学校ともに「煮る」が最も多く施設 31、学校 23 であった。次いで「市販品」が施設 20、学校 22、「炊く」が施設 18、学校 8 と多く用いられていた。「生」においてのみ施設の方が有意に高かったが、その他の調理方法において有意な差は認められなかった。

味付け、調理方法に同様の傾向がみられた。これは施設と学校において提供された食事がともに給食であるため、栄養バランスだけでなく児童の嗜好にも配慮された食事であることが一因であると考えられた。

施設、学校で提供された食品の食品群別の喫食数と喫食率を表 4 に示す。喫食場所間に有意な差が認められた食品群は、野菜類、きのこ類、肉類の 3 群であり、施設に比して学校の方が高かった（野菜類  $p=0.003$ 、きのこ類  $p=0.029$ 、肉類  $p<0.001$ ）。施設において懸念されていた野菜類の喫食率は、「食べた」が施設 16.9%、学校 34.4% であった。野菜類を含めた複数の食品群において、施設に比して学校の方が高い傾向がみられた。

表 2 施設および学校において提供された料理の味付けの提供数と提供率

味付け	施設		学校		喫食場所による差 p
	食品数 (%)	食品数 (%)	食品数 (%)	食品数 (%)	
甘味	46 (39.7)	32 (39.5)	32 (39.5)	0.846	
苦味	7 (6.0)	1 (1.2)	1 (1.2)	0.211	
酸味	11 (9.5)	6 (7.4)	6 (7.4)	0.734	
旨味	27 (23.3)	20 (24.7)	20 (24.7)	0.773	
塩味	23 (19.8)	21 (25.9)	21 (25.9)	0.414	
甘酸っぱい	1 (0.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	0.387	
辛味	1 (0.9)	1 (1.2)	1 (1.2)	0.838	
計	116 (100.0)	81 (100.0)	81 (100.0)		

喫食場所による差は $\chi^2$ 検定を用いて行った。

表3 施設および学校において提供された料理の調理方法の提供数と提供率

調理方法	施設		学校		喫食場所による差 p
	食品数 (%)	食品数 (%)	食品数 (%)	食品数 (%)	
市販品	20 (17.2)	22 (27.2)			0.138
生	12 (10.3)	1 (1.2)			0.014 *
和える	10 (8.6)	9 (11.1)			0.580
焼く	12 (10.3)	3 (3.7)			0.097
煮る	31 (26.7)	23 (28.4)			0.826
炒める	9 (7.8)	8 (9.9)			0.619
炊く	18 (15.5)	8 (9.9)			0.284
揚げる	4 (3.4)	5 (6.2)			0.379
蒸す	0 (0.0)	1 (1.2)			0.231
茹でる	0 (0.0)	1 (1.2)			0.231
計	116 (100.0)	81 (100.0)			

\*: <0.05

喫食場所による差は  $\chi^2$  検定を用いた。

表4 施設および学校における食品群別喫食数と喫食率

食品群		施設		学校		喫食場所による差 p
		食べた	食べなかった	食べた	食べなかった	
穀類	施設	食べた	31 (79.5)	8 (20.5)	0.731	
		食べなかった	8 (20.5)	18 (85.7)		
	学校	食べた	18 (85.7)	3 (14.3)		
		食べなかった	3 (14.3)	7 (50.0)		
いも及びでん粉類	施設	食べた	4 (25.0)	12 (75.0)	0.257	
		食べなかった	12 (75.0)	7 (50.0)		
	学校	食べた	7 (50.0)	7 (50.0)		
		食べなかった	7 (50.0)	9 (36.0)		
豆類	施設	食べた	9 (36.0)	16 (64.0)	0.291	
		食べなかった	16 (64.0)	7 (58.3)		
	学校	食べた	7 (58.3)	5 (41.7)		
		食べなかった	5 (41.7)	21 (16.9)		
野菜類	施設	食べた	21 (16.9)	103 (83.1)	0.003 **	
		食べなかった	103 (83.1)	63 (65.6)		
	学校	食べた	33 (34.4)	63 (65.6)		
		食べなかった	63 (65.6)	4 (36.4)		
果実類	施設	食べた	4 (36.4)	7 (63.6)	0.282	
		食べなかった	7 (63.6)	3 (75.0)		
	学校	食べた	3 (75.0)	1 (25.0)		
		食べなかった	1 (25.0)	4 (21.1)		
きのこ類	施設	食べた	4 (21.1)	15 (78.9)	0.029 *	
		食べなかった	15 (78.9)	5 (35.7)		
	学校	食べた	9 (64.3)	5 (35.7)		
		食べなかった	5 (35.7)	2 (33.3)		
藻類	施設	食べた	2 (33.3)	4 (66.7)	1.000	
		食べなかった	4 (66.7)	1 (50.0)		
	学校	食べた	1 (50.0)	1 (50.0)		
		食べなかった	1 (50.0)	8 (50.0)		
魚介類	施設	食べた	8 (50.0)	8 (50.0)	1.000	
		食べなかった	8 (50.0)	1 (11.1)		
	学校	食べた	8 (88.9)	1 (11.1)		
		食べなかった	1 (11.1)	5 (20.0)		
肉類	施設	食べた	5 (20.0)	20 (80.0)	<0.001 ***	
		食べなかった	20 (80.0)	17 (81.0)		
	学校	食べた	17 (81.0)	4 (19.0)		
		食べなかった	4 (19.0)	2 (20.0)		
卵類	施設	食べた	2 (20.0)	8 (80.0)	0.277	
		食べなかった	8 (80.0)	4 (66.7)		
	学校	食べた	4 (66.7)	2 (33.3)		
		食べなかった	2 (33.3)	4 (100.0)		
乳類	施設	食べた	4 (100.0)	0 (0.0)	1.000	
		食べなかった	0 (0.0)	19 (90.5)		
	学校	食べた	19 (90.5)	2 (9.5)		
		食べなかった	2 (9.5)			

\*: <0.05, \*\*: <0.01, \*\*\*: <0.001

喫食場所による差は Fisher の直接法を用いた。

以上より、食事内容以外の要因が対象児の喫食率に関係していると考えられた。

## 研究2 半構造化インタビュー

### 【目的】

研究1で施設と学校の喫食率に有意な差が認められた食品群があったことをふまえ、対象児の喫食率に関する食事内容以外の要因を探るために、対象児への支援内容について半構造化インタビューを実施した。

### 【方法】

#### 1) 調査内容

インタビューの実施にあたり施設の管理栄養士が研究1と同様に、対象児の保護者と学校長に本研究の目的・方法等について文書と口頭で説明し、同意書を配布、回収した。本研究の実施にあたっては、大阪樟蔭女子大学研究委員会の承認を得た（承認番号30-23）。

インタビューは2019年3月27日、施設にて実施した。インタビュー実施者は本学教員の管理栄養士であり、インタビュー対象者は施設の担当支援員、学校の担任教諭であった。施設の管理栄養士も同席した。インタビュー内容は、現在行われている支援目標、支援内容、支援に対する対象児の反応についてである。全ての発言はICレコーダーを使用して記録した。録音されたインタビュー内容については逐語録を作成した。

#### 2) 分析方法

立山ら(2013)によると、ASD児の偏食の改善に有効な対応として表5に示す50項目が挙げられている<sup>4)</sup>。よって本研究では逐語録から対象児に用いられていた偏食への対応に関する記述を抽出、50項目に照合し、いずれに該当するかを複数名で検討した。

### 【結果および考察】

施設、学校における対象児の偏食への対応について、それぞれ表6、表7に示す。施設における対応の具体例は12例であり、先行研究の8項目に該当した。学校における対応の具体例は22例であり、先行研究の14項目に該当した。なお、文中ではインタビュー対象者の発言は「」、先行研究における偏りへの支援は《》で示した。

「口腔面」では施設、学校ともに先行研究の項目への対応はなかった。具体例がみられなかった理由として、対象児が咀嚼機能、嚥下機能に問題がなかったことから対応されていなかったためと考えられる。

表 5 先行研究における偏食への対応

分類	項目No.	偏りへの支援	
口腔面	1	調理法を変えて、柔らかくする	
	2	水分と固形物を分ける	
	3	形・大きさを一口サイズに統一する	
感覚面	4	調理法を変えて、嫌いな食感を変える	
	5	擦って混ぜ、スープにする・繊維質をなくす	
	6	調理法を変えて、味を変える	
	7	野菜をスープにしてにおいを減らす	
	8	料理を一つずつ食べさせる	
	9	味が混ざらないように一口ずつ終わらせる	
	10	調理法を変えて、好きな食感に変える	
	11	嫌いなものを、好きな味に変える	
	12	嫌いなものに、好きな食感を徐々に混ぜる	
	13	嫌いなものに、好きな味を徐々に混ぜる	
	14	味をしみこませる・ことごと煮込む	
	15	レンジで温める・作ったものをすぐ食べる	
	16	好きな音を組み合わせる	
	17	見た目を見栄えよくカラフルに盛り付ける	
	認知面	18	初めて・嫌いな食材でも、まずは口に入れる
		19	ごみ箱を出して残すこともできるようにする
		20	食べないものも一応食卓に出す
21		似ている料理に挑戦する	
22		スプーンに少量取って提示する	
23		れんげですくってあげる	
24		量が見えるおわんに入れる	
25		少しずつ食べる量を増やす	
26		一緒に調理する	
27		一緒に買い物する	
28		「終わり・次」を明確にする	
29		大人と同じメニューしか与えない	
30		嫌いなものから食べ、好きなものを最後にする	
31		食べなくてもすぐに片づける	
32		必ず同じものを食卓に出し最後に食べる	
33		容器を変更する・入れ直す	
34		好きなものに、わからないように混ぜる	
35		少しずつ量を増やし、気づかせないようにする	
環境面		36	パニックを起こしても焦らない
		37	同じ食べ方をさせる
	38	本人の好きな人がいつも介助する	
	39	ほめる・頑張りを認める	
	40	それとなく誘導し、介助者が強制・固執しない	
	41	家族が楽しく食べているのを本人に見せる	
	42	間食をさせないでお腹をすかせておく	
	43	本人が楽しく食べることが意識する	
	44	決まったメーカーにする (A社のB味)	
	45	いつもと同じ環境にする (同じ食器・仕切りを作る)	
	46	いつもと同じものを同じ場所で食べる	
	47	好きなキャラクターを利用する	
	48	好きな料理で外食する	
49	さまざまな場所で食べる経験をさせる		
50	園や学校で給食の経験を積む		

立山清美 宮嶋愛弓 清水寿代：自閉症児の食嗜好の実態と偏食への対応に関する調査研究 浦上財団研究報告書 Vol.20 117-132 (2013) <sup>4)</sup>

「感覚面」では施設2項目、学校1項目であり、施設、学校ともに少なかった。施設での具体例としては、「バターロールにチョコクリームをつける」であり、学校での具体例としては、「野菜スティックを食べる時に、ディップ用のマヨネーズを小皿に絞った状態で見せておき、先に他の児童に野菜スティックを配り対象児を最後にすることで、マヨネーズにつられたのかおかわりもしていた」であった。施設、学校ともに給食であるため調理の段階で対象児の好みの感覚に配慮することは困難であるが、これらの具体例から調理段階では感覚面の対応が難しくても、給食場面においても嗜好に配慮した対応が有効であったことが示唆された。

「認知面」では施設2項目、学校6項目であり、施設に比して学校の方が項目への対応数が多かった。施設での具体例としては、「いらない野菜だけを除きたい時は小皿によけることができるようにしている」であり、学校での具体例としては、「準備しているときに対象児自身が嫌いなものを避けられるようにしている」であった。施設、学校ともに対象児が喫食するかどうかに関わらず他の児と同様の給食が提供されていたが、対象児が食べないと判断したものを自由に残すことができる配慮がなされていた。このことが、対象児が日々の給食を安心して喫食できることにつながっていると考えられた。藤井ら (2015) の研究より、安心して食べられる環境づくりは、実際の ASD 児への支援を行う上で大切なことであると示されている<sup>7)</sup>。施設では管理栄養士より、野菜をほとんど食べないといった偏食の改善が目標として挙げられていたが、インタビュー内容より、施設、学校の双方で「対象児が安心して食べられること」を重要視した共通の目標により支援が行われていた。

「環境面」では施設4項目、学校7項目であり、施設に比して学校の方が項目への対応数が多かった。施設での具体例としては、「対象児には食べることを優先させたいので最初で大盛にしても良いという風になっている。他の子は全部食べてから」、対象児には食べてもらいたいのので「がんばれががんばれ」とか「これを食べたら」、とかは言わずに好きなようにさせている」であり、学校での具体例としては「決まりを作っていたが、(決まりがあることで) おいしく食べられないのと、強要すると給食自体嫌いになると思い、1学期の途中で本人が“もういらない”と言うと、残して良いという風に対応するようにしていた」、‘してほしいことを他人に言い聞かせているようにして対象児に言い聞かせる’であった。施設、学校ともに《本人が楽しく食べることを意識する》、《それとなく誘導し、介助者が強制・固執しない》対応が行われていたが、そのことに加え、学校においては、「多分、この食事の時はこうと食べ方を自分のフォルダに入れている」、「ランチルームでは人の動き・声・誰がいるかを気にするため、教室で食べている」があり、《同じ食べ方をさせる》、《いつもと同じものを同じ場所で食べる》対応が行われていた。

氏森ら (2000) の研究では、ASD 児の方から相手に率先して関わる事態が尊重されなければならないことを指摘し、ASD 児に対するコミュニケーション支援の留意点として「自発的な要求をたいせつにする」と示

表6 施設における偏食への対応

分類	偏りへの支援	具体例	
感覚面 (3)	嫌いな感覚を変え る(1)	調理法を変えて、嫌いな食感を変え る(1)	トーストしてほしくて「焼いてください」って持つてく る。
	好きな感覚を利用 する(2)	嫌いなものを、好きな味に変える (2)	「もっと欲しい」と言う時もあり、調味料やマヨネーズを かけることにこだわっている。  バターロールはチョコクリームをつけると食べた。
認知面 (3)	初めての経験をさ せ、食材を知って もらう(2)	ごみ箱を出して残すこともできるよ うにする(2)	絶対いやって時は食器ごと流しのところまで持つて行く。  時々だが、いらぬ野菜だけ小皿に避けたりする。
	ルールを決めて見 通しをもたせる(1)	「終わり・次」を明確にする(1)	行動は支援側が決めてあげる。そして最初から伝えて本人 が「これがいい」といっても「さっき言ったよ」と言い、 主導権を握らせない。予告をしておく。
環境面 (6)	介助方法に一貫性 を持たせる(1)	本人の好きな人が いつも介助する(1)	優しい職員を選ぶのが上手い。
	強制せず、頑張り を認める(2)	それとなく誘導し、介助者が強制・ 固執しない(2)	これ食べたらこれ食べるというようなかけひきが難しいの で、好きな物をどうぞという風になっている。  対象児には食べてもらいたいので「がんばれがんばれ」と か「これ食べたら」とかは言わず好きなようにさせてい る。
	楽しい雰囲気を意 識する(3)	家族が楽しく食べているのを本人に 見せる(1)  本人が楽しく食べることを意識する (2)	周りを見ていないかもしれないが、周りが食べているとこ ろをちらっと見て、いけるかもしれないと思ったのか、1 回トレーに置いたものをまた持つてくることもある。  施設に来てすぐの方とかは安心できる食環境を作る。大人 があればこれ進めないという環境。(信頼回復)穏やかに少 しずつ食を広げていく。  対象児には食べることを優先させたいので最初に大盛にし ても良いという風になっている。他の子は全部食べてから。

カッコ内の数字はデータの数を示す。

されている<sup>9)</sup>。本研究では、上述したように野菜ステ  
イックを食べる際に先に他の児童に野菜スティックを  
配り、対象児を最後にすることにより、対象児が自発  
的に「食べたい」と思う気持ちを引き出しており、担  
任教諭の対象児への関わりのスキルの高さが窺われた。

## 結語

2009年に障害福祉サービス等報酬が改正され、栄養  
や食生活の質の向上が強調されるようになり、個々に  
応じた栄養ケア・マネジメントが進められている。

また、2016年に施行された「障害を理由とする差別  
の解消の推進に関する法律」では、合理的配慮として  
障害を十分に理解した専門性のある指導体制の整備が  
求められており、高橋ら(2015)の研究より、発達障  
害児者の食事は障害特性や体調の変化といった個人差  
による影響が大きいことから、食事の面においても合  
理的配慮が求められている<sup>6)</sup>。

本研究の結果より施設と学校において同様の傾向の  
給食が提供されていたが、施設に比して学校の方が野  
菜類の喫食率が高く、また施設に比して学校の方が偏  
食への対応数が多いことが明らかになったことから、

施設、学校の支援内容の違いにより対象児の喫食率に  
差が出ることが示唆された。

本研究の限界点として、第1に対象児は会話が困難  
であるために、対象児本人から嗜好性や思考に関して  
主観的な情報が得られていないこと、第2に支援者  
に対する喫食状況調査と半構造化インタビューによっ  
て対象児の情報を得ているため、実際の食事の様子や  
支援者の対応の様子が主観的であり客観性に欠けるこ  
とが挙げられる。

以上のような限界点はあるものの、本研究において  
対象児の偏食に対する有効な支援内容が明らかになり  
、対象児と同様に家庭との連携が困難な児に対して  
は、施設と学校が支援目標および支援内容を共有し、  
児にとって「安心できる環境」を提供しつつ連携して  
支援する必要があることが改めて示唆された。

## 謝辞

本研究は、大阪樟蔭女子大学健康栄養学部健康栄養  
学科栄養教育学第2研究室の卒業研究(2019年度)の  
テーマとして、滋賀県立近江学園(福祉型障害児入所  
施設)と共同で取り組みました。研究にご協力を賜り

表7 学校における偏食への対応

分類	偏りへの支援	具体例
感覚面 (1)	好きな感覚を利用する(1) 嫌いなものを、好きな味に変える(1)	野菜スティックをみんなで食べるとき、ディップ用のマヨネーズを最初から小分けにしてみんなに配り、対象児をわざと最後にするとマヨネーズにつられたのか、おかわりまでして食べた。
認知面 (7)	初めての経験をさせ、食材を知ってもらう(3) 初めて・嫌いな食材でも、まずは口に入れる(1) ごみ箱を出して残すこともできるようにする(1) 食べないものも一応食卓に出す(1) 共に経験し、見通しをもたせる(2) ルールを決めて見通しをもたせる(1) 嫌い・苦手なものに気づかせる(1)	自分が最初に見た感じで嫌だと思っても、きっかけがあれば食べてくれるようになる。 準備しているときに対象児自身が嫌いなものを避けて、教室まで運ぶようにしている。 対象児の白ご飯とおかずをあえて分けることはしない。 調理実習で収穫したポップコーンを調理したところ食べた。 実際の調理器具を使うなど、総合の時間は日常生活で先々、力になるような学習を行っている。 色んな関わりも頑張りもメリハリをつけていると思う。 対象児の嫌いなねぎなどを取ってあげる風にすれば、全部取り切れていなくても取ってくれたというふうに対象児がとらえるのか少し食べるようになる。
環境面 (14)	介助方法に一貫性をもたせる(2) 強制せず、頑張りをも認める(6) 楽しい雰囲気を意識する(4) こだわりを利用し、環境を同じにする(2)	多分、この食事の時はこうと自分のフォルダに入れている。 対象児に対して担任が一人つく。 上手くできると褒める。 強く働きかけることは避けていた。 対象児に限っては気持ちが崩れてしまうため、働きかけが良くないとわかっている。 主導権を対象児に握らせているに感じさせて、実は先生が上手に導いて、やり取りができるようにしている。 他人に言い聞かせているようにして対象児に言い聞かせる。 対象児は周りの会話を聞いているので他の子どもたちに喋るように「おいしいね」って言いながら食べたりすると、避けていた料理でも「食べる」と言って持ってくる。 「いらないものはいらないと言え良い」と促すようになる。 食べる場が安心できる環境でないと、それ以上に食べるっていうことにも繋がらない。 決まりを作っていたが、強要すると給食自体嫌いになると思ひ、1学期の途中で本人が「もういらない」というと、残して良いというふうに対応するようにしていた。 対象児の次年度の給食(健康面)の課題は「落ち着いて食べられるために、自分の好きなもの嫌いなものをやりとりしながら穏やかに食べられる」であった。 トレーの場所が決まっているので安心している。 ランチルームでは人の動き・声・誰がいるかを気にするため、教室で食べている。

カッコ内の数字はデータの数を示す

ました施設の皆様、養護学校の皆様に深謝申し上げます。また、2019年度在学生久世佳奈さん、渡部早和さん、峯紗也佳さん、森保早苗さん、同研究室助手であった日笠有理さんのご協力に感謝いたします。

本研究の一部を、日本発達心理学会 第31回大会において発表した(2020年3月 大阪市)。

## 文献

- 厚生労働省 社会・援護局 障害保健福祉部 障害福祉課 障害児・発達障害者支援室：第1回 障害児入所施設の在り方に関する検討会  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000192312\\_00002.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000192312_00002.html) (2020年9月30日アクセス)

- 2) 公益財団法人日本知的障害者福祉協会児童発達支援部会：平成29年度全国知的障害児入所施設実態調査報告書  
<http://www.aigo.or.jp/choken/pdf/29jidonyu.pdf#search=%27%E5%85%A8%E5%9B%BD%E7%9F%A5%E7%9A%84%E9%9A%9C%E5%AE%B3%E5%85%90%E5%85%A5%E6%89%80%E6%96%BD%E8%A8%AD%E5%AE%9F%E6%85%8B%E8%AA%BF%E6%9F%BB%E5%A0%B1%E5%91%8A%E6%9B%B8%27> (2020年9月30日アクセス)
- 3) 厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課：児童福祉施設における食事の提供ガイド(2010)  
<https://www.mhlw.go.jp/shingi/2010/03/dl/s0331-10a-015.pdf> (2020年9月30日アクセス)
- 4) 立山清美、宮嶋愛弓、清水寿代：自閉症児の食嗜好の実態と偏食への対応に関する調査研究，浦上財団研究報告書 Vol.20,117-132 頁 (2013) .
- 5) 落合利佳：自閉スペクトラム障害にみられる食事および食習慣の問題，大阪大谷大学紀要,45,121-131 頁 (2011) .
- 6) 高橋智、斎藤史子、田部絢子、石川衣紀、内藤千尋：発達障害者の「食」の困難・ニーズに関する研究：発達障害の本人調査から，東京学芸大学紀要，総合教育科学系,66 (2), 17-72 頁 (2015) .
- 7) 藤井葉子、山根希代子：自閉症における偏食、食行動異常を含む食事の問題へ対応，日本小児精神神経学機関誌,55 (2), 143-151 頁 (2015) .
- 8) 有馬正高：「知的障害のことがよくわかる本」(株式会社講談社), 12-13 頁 (2018)
- 9) 氏森英亜、小池敏英：「障害理解への招待」(株式会社日本文化科学社), 80-88 頁 (2000)