



社会福祉法人鶴風会

後援会ニュース

No.14(昭和58年)
社会福祉法人鶴風会
後援会
東京都武蔵村山市学園4-10-1
☎0425-61-2521
事務所・東京都中野区
本町2-15-13 ☎03-372-7650

後援会ニュース14号をお届けいたします。

今号は、社会福祉法人鶴風会理事長倉島撰子先生の御挨拶、そして病院の児童達の給食について編集いたしました。

御挨拶

社会福祉法人鶴風会

理事長 倉島撰子

後援会の皆様にはお元気に御活躍のこととお慶び申し上げます。今年夏は遅く肌寒い日々が続きどうなることかと思つていと急に酷暑で、もう熱帯夜の十日間は不快指数も上りっぱなしで汗まじりの日々でした。それが今度は不順な雨の連続で一気に早い秋の訪づれとなりました。何か落着かぬ日々でございました。加えてサフラン沖の大韓航空機の墜落事故、一ヶ月後には三宅島の噴火で多くの方々が罹災され、暗いニュースのみ多いやりきれぬ、どうしようもない胸につかえる事ばかりでございました。

児童達の純な瞳が私を迎えてくれる時、ほっと安堵し心がなごみます。ブレイルームで手をあげて、ここにいるよと教えてくれる子供、本当に一時にしろ胸のつかえがとれます。病院内を歩く時、いつも私がつぶやいている言葉、それは児童憲章第十一条の「すべての児童は身体が不自由な場合、または精神の機能が不十分な場合に適切な治療と教育と保護が与えられる」でございます。一九五一年五月五日、子供の日に定められた児童憲章は障害をもった子供達には、この十一条が一番重きをおいておられます。福祉行政のきびしい中でこの十一条を守り療育のよりよい前進をはかる事は至難のことでございます。

子供に接し、療育にひたすら情熱を傾け頭張つてくれている職員に強く感じて、毎日訓練に保育につとめてくれております。昨年七月、理事長に就任いたしました。今まで幾多の困難をのり越え着実に療育効果をあげてきた先輩諸先生のこの実蹟をもとに、より充実した内容にすべく職員一同と共に力を併せ、努力してまいり所存でございます。

いつも温かい御支援をお寄せくださる後援会の皆様にご心より感謝申し上げますと共に、今後ともお力添えいただけますよう御願ひ申し上げます。

けれども東京小児療育病院、みどり愛育園の子供達は明るく、日の



心身障害児の給食管理について

東京小児療育病院
みどり愛育園

管理栄養士 大塚周二

私が栄養士として当院に勤務することになりましたのは昭和四十九年の五月です。

栄養士として障害児と接し、彼等が食事をしているのを初めて見学した時、御飯を手づかみで食べている子供、コップでミルクをこぼしながらも自分で飲む努力をしている子供、スプーンで一匙懸命

に御飯をすくって口に入れようとすることが途中でこぼしている子供、

全介助されて食べさせてもらっている子供、その情景を見て私は感動しました。子供達が入院生活で食事をするに楽しんでいると思

い、これからいろいろな障害を持つ子供、いろいろな障害を持つ子供、スプーンで一匙懸命



大きな希望を持ちました。子供達の日常生活の姿を見ると、

栄養士としての使命を果し、少しでも喜ばれる食事作りに努力したいと思います。ではこれから給食業務について若干述べてさせていただきます。

現在、給食係は総務部経理課に属し、管理栄養士一

名、栄養士二名、調理師四名、調理員四名、書記一名、パート一名、計十四名で東京小児の肢体不自由児八十数名のみどり愛育園の重度心身障害児五十名分の患者食と、職員食の献立、調理、配膳を行っています。

給食施設も後援会の皆様の御援助等で、五十六年度に倉庫、休憩室、消毒室が増改築され、倉庫は今までより広くなり、災害時用非常食も確保できるようにになりました。五十八年度には天井、床、壁等の整備を行ない、調理場がとも明るく、衛生的になりました。

機械・器具の一部入れ替えもでき、作業能率が上がり、給食職員一同喜んでいきます。

給食は保険医療である基準給食の認可を受け運営されていますので、献立を始めとする帳簿類は基準給食に従って作成され、栄養管理を行なっています。一般病院はある疾病の治療を目的として入院されますが、特に長期間になる場合、病院給食の食事に対して患者さんの期待度は高くなり、給食関係職員は日夜努力する必要があります。特に治療食は健康回復に重要な役割を果しますので、栄養士も医療の一環として大切であります。障害児を扱う病院は療育施設を兼ねますのでそれ以上に、給食

管理が難しく大変であります。病院である医療管理に加え、人間形成、成長に必要な療育がからんでまいります。

障害児で治療食を目的とする場合、療育において家庭的雰囲気を出すために、行事食が多く必要になります。日常の基本的な生活習慣をつけるための食事指導により上肢の機能訓練及び食物を噛む、吸うということ言葉の発生訓練にもつながります。ただ栄養面だけの管理でなく、訓練機能を上げるためにも色々な調理方法や食事形態が要求されます。

現在行なっている食事形態は、みじん食（並食と呼ぶ）、軟菜食、ミキサー食、流動食等をベースとして、その子に一番適している形で与える様に努力していますが、現状では個人個人に最適な食事形態ができていないとは言えません。これからの問題として、改善に努めていますが人員、設備、その他の事情で充分にはできないのが残念であります。

栄養管理で一番重点を置かなければならない事は栄養必要量であります。一般病院の一般食は厚生省より指示がある給与栄養量を参考に決められていますが、障害児は年令と体重が比例して成長

しないので参考にしない場合があります。多いのですが、特に重症児では咀嚼、嚥下が困難な子供が多く、健常児に比べると成長の開きが多すぎます。これは生れた時から障害を受けているために食物の消化吸収機能が落ち、離乳食からの食事がうまく進まず、栄養必要量が、成長段階において充分摂取できていないので、成長が劣ることが考えられます。

入院時の面接でも重症児の家庭における食事について父母の方から話を聞きますが、偏りが多く食べさせやすい食品だけ使用し、栄養のバランスが良くないケースが多く見られます。

今使用している栄養必要量は厚生省発行昭和五十四年改定版「日本人の栄養所要量」に基づいて、体重からの必要量を目安にし、ケースバイケースで決めていきます。肢体不自由児で、健常児と同じくらい運動量もあり、年令からの体重も変わりがない場合は普通の栄養必要量を与えています。

問題は重症児の栄養量であります。体重を参考に決めた食事量を出しても自分が満腹感、空腹感を決めることができないため、ある程度定められた量になります。そのため栄養量が不足する場合は生

ずるので医師、看護婦との連絡を密にしなければなりません。また逆に過食すると嘔吐にもつながりますので決められた量の中に体重増加に見合ったバランスの良い食事を与える必要を考えています。

当院は早期療育を基本方針としており、尚、近年入院施設の障害児の重度化の傾向が著るしくなりました。従って栄養状態を改善しなければならぬ子供も多くなり、食事以外に高蛋白流動食を必要とするなど、入院児に対して複雑な食事内容の対応をしなければならなくなり、一層の努力が必要となつて参りました。

以上栄養必要量について述べて参りましたが、これから献立作成上及び調理における留意点について話を進めて行きたいと思ひます。近年、食生活の多様化により多くの食品の種類を要求されるため、食品流通機構及び食品加工技術の発達が著るしく、四季を問わず出廻る食品もあり、献立を作る側としては献立のレパートリーを拡げることができますが、その反面保存を良くするための合成保存料、おいしく見せる為の合成着色料等、人工の食品添加物の使用度も年々高くなつてきていますので食品を

選ぶ時注意する必要があります。

レトルト食品、冷凍食品のめざましい発達により献立が幅広く、バラエティーに富んだものが作れますが、当院では成長期に当る子供が多いため、内容栄養量に疑問がある冷凍加工食品は一切、使用していません。出来る限り家庭的に創意工夫し手作りにしています。

高度な経済成長のもとで、生鮮食料品の需要と供給のバランスをとるため、生産者は露地生産では利潤が少ないので供給時期をずらす促成栽培を行なうことが多くなりました。野菜・果物の旬は大巾にずれています。また人工的に餌づけする養殖技術が発達し、人間の味に合せて肉・魚を生産している事もあるので食品成分は数十年前に比べると大きく変化しています。このほど科学技術庁より四訂日本食品標準成分表が発刊されそれに基づいて栄養価が決められています。

障害児給食において基本的には食品の選択の制限はありませんが、特に固く、繊維が多い物、例えばゴボウ、たけのこ等は使用していません。少ない量で栄養価の高い物が望ましいので、コンニャク、オカラ等もあまり使用しません。旬の食品を中心に取り入れ献立に

変化をつける様に工夫しています。

成長期にあたるため良質な蛋白質、骨格形成のカルシウム・ビタミン類を十分摂取できる様に考へていますが、小骨が多い魚は使用できないため、魚肉材料が限られてしまいますので、良質な蛋白質食品である乳製品を多く使用するなど、充分工夫しています。

昨今、動物性食品を悪玉にする声が聞かれますが、成長期においては動物性食品も非常に大切であります。植物性として畑の肉ともいわれる大豆があります。その大豆製品を中心に使い、動物性のバランスを考えています。

調理については、障害児においても味覚がすぐれている患者も多く、おいしい物は早く食べ、嫌いな物は口へ入れても吐き出す場合もあるほどですので、子供の嗜好を充すための味付にも十分注意しています。献立で栄養必要量が算出されているため、調理時における栄養素の損失をなるべく少なくする様に工夫をしなければなりません。調理師はこの点でも神経を使っています。入院児は一才児を含む幼児ですから、消化器官は大人より劣ります。どんな立派な献立や食事が調理されてもお腹をこわしたり食中毒の事故がおきては

絶対いけません。常に関係職員の個人衛生及び食品取扱には細心の注意を払い、厳密な衛生管理をおこなつて居ります。特に夏季には食中毒が多発しますので調理においては完全に火を通し、なま物の使用は避けています。調理されて子供達の口に入るまでの時間をできるだけ短かくし、事故を防ぐとともに適温給食を施すことにも充分心掛けて居ります。

最後に今後の障害児施設における、給食管理の問題点を考えてみたいと思ひます。

身長・体重の成長が遅く栄養状態が悪い患者の栄養必要量を、ある程度科学的根拠に基づいて与え

られないか、便秘する患者が多いが、少しでも改善できないか、適正な水分補給をしているか、機能程度に合った食事量・食事形態ができていないか、上肢訓練効果をあげるための適当な食器が使用できているか、その他種々な問題があるが前向きな姿勢で努力して居ります。当院の給食目標は喫食者が主として脳性マヒ児だといふ特殊性から訓練に耐えうる体力作りに必要な栄養摂取、今以上に健康維持ができることを加味した献立の工夫調理を行ない、入院児に喜ばれる食事作り給食職員一同日夜頑張つて居ります。

▼お知らせ▲

☆ 昭和五十七年度の募金総額は、六、三六七、五〇三円。御寄附いただいた方の延人数は、六〇八名でした。

☆ 第六回チャリティバザールは十二月六日(日)、東京小児療育病院にて開催、小雨にもかかわらず大勢の方々がみえられ大盛況でした。

当日の売上げ 約三九〇万円
バザール寄附金 一四〇万円
協賛会社 約一〇〇社

☆ 今後とも御支援を御願ひしますと共に、皆様方の御健康・御活躍を祈りあげております。

後援会寄附者御芳名

バザール寄附者をふくむ
五七・八一五八・七

青木幹恵・浅利重子・天野まき子
天野多賀子・青木ゆう・青木よし子
荒井秀雄・安西美代・相沢ミツ江
阿倍マサ・姉小路和子・安東敬子
阿部賢昭・阿久津絹江・天野悦男
阿部重正・天沼恭子・朝倉富美子
芦立かつ・秋山延子・秋山貞子
足立嘉子・青山慈子・荒木美枝子
渥美フミ・荒木保子・安土達夫
池田謙三・井口洋一・井上照子
井上瑞穂・市川高吉・市川寿雄
今野信子・井上トキ・磯村光
飯国桃夜・伊藤禮・板倉玉子
磯 サワ子・今井言・石川静子
五十嵐いづ子・伊藤徳子・池田愛子
石田文枝・諫山和子・稲葉眞理
池田聖・伊藤友二・井上裕子
一宮勝也・石川キク・岩崎裕三
市川ハナ子・今野英子・井上種子
出井道・石原道恵・五木玲子
伊藤梅雨子・今西昶子・石原たけお
飯塚治子・石田通子・飯塚英子
居合寿子・石塚秀子・伊藤薫子
乾りよ子・岩崎由紀子・飯田和成
飯田昭子・今村容子・飯岡幸男
池田貴美子・石橋幸夫・石塚敬直
上高嘉納子・白井重三・梅原崎仁
浦田とめ子・牛込在一郎・梅原公江
上田富士子・内田博之・梅田寛子
白井信郎・内出洋道・内出和子
海野俊雄・上田哲郎・上田裕美
梅澤重一・梅澤美和子・上住初美
内田耕・江田フジ・海老原淑子
荏原光夫・荏原寿枝・江口環禧
江川 嶷・大関豊子・小川 昭子
小川再治・小川文字・大嶋 功
大月富士・萩原すみ子・大谷明子

及川 貞・大岡良子・小田けい
大下久代・小原正樹・緒方 月
岡崎君代・大脇照枝・小俣文栄
小川 清・大本太一・大本美弥子
大熊 進・大熊はつみ・長田安代
小野沢純・小川美恵子・太田安雄
太田道子・大槻正路・織畑秀夫
大曲治世・小野知子・奥原長美
沖津くら・大関 忍・大隅美智子
小田切弘人・忍足正之・忍足美代子
岡村シマ子・小澤一男・奥田霜子
小原該一・岡田さと子・沖野佳子
大村 剛・岡本正子・大田 萩枝
小沢和子・大久保正・大久保充子
岡田孝男・笠原 克・川合朝子
川島英世子・勝見富美・川島文字
加納佳子・釜范登志子・風岡憲一郎
亀谷 了・数井ふさ子・金子忠子
郭 博文・川路春男・金子田鶴子
神田敬子・鎌田直子・河津 緑
金森勝士・川田宜子・金親 正敏
笠原綾子・狩野登志子・柿添愛子
甲斐国子・菅 貞子・菊地久子
菊池桂助・菊池聖子・北川フサ
木田信子・岸田千代子・木村甲子郎
岸本茂次郎・岸 直枝・菊池志げ子
北村清明・木山博夫・岸本篤郎
岸本義一・倉島摂子・栗田行雄
工藤訓正・倉富孝子・栗田 菊枝
久木元久枝・国方澄子・栗原隆平
楠 后代・久保田奈美代・倉根理一
小松悦子・小林信子・小出 誠
小松ようこ・小林伊松・小川義郎
小松伸弥・駒林とめ子・小櫃温江
古賀和子・後藤励蔵・小林京子
呉 政子・小松栄一・小池トシ
後藤すみ子・小味潤福・神津 弘
近藤須磨子・小針照子・越島新三郎
越島美治代・後藤広子・河野静代
小川静江・小屋二六・河野千代子
小林ひろみ・後藤幸子・佐々木明子
佐藤つや・佐藤欣治・斉藤英子
佐藤艶子・佐々木 綾・猿橋勝子
佐藤美枝子・指田和明・佐々木庄八
佐古政穂・佐倉 博・斉藤三枝
佐藤良子・坂梨ミチ・境 敏秀
佐藤ソヤコ・坂井タマノ・酒井雅未
鮫島寛次・鮫島桃子・澤田 克己
佐藤幸子・佐藤良子・桜井 衛
柴田富美・島津清之進・白石 勲
白石芳子・篠塚清志・正田二寿子
島 秀夫・篠塚和子・東海林幸子
白浜光子・下村節義・塩入円祐
白田政子・志村光久・下島 勝
柴田仁太郎・島津和貴男・篠原 清
篠塚裕子・下田秀枝・渋谷昌良
白木善四郎・漆畑 勲・新 幸子
鈴木文字・鈴木繁雄・末吉実子
鈴木静子・鈴木かつえ・鈴木淑子
須田経宇・菅 邦夫・鈴木良子
須藤寧子・鈴木誠一・鈴木 稔
須木 嶷・杉本とし・杉田 佳信
杉山卓哉・杉山尚子・須田 碩人
関口喜久子・関 静・関根嘉子
関 キノコ・千 哲三・清野 恵
側垣恵子・宗 恒雄・高橋百合子
田鍋庸子・高橋和子・高尾三郎
竹内三州子・高橋里美枝・高垣益子
高木輝雄・高橋三代子・田中信子
高桑幹雄・高梨 旻・高木 松枝
田郷孝正・多田正子・田崎トシ子
多比良勉・竹内敏之・高橋知愛子
田村奈保美・田中 勲・伊達愛己
伊達陽子・高槻義夫・高月 正宏
辰木寿美・竹内神奈・田宮 親
玉盛やす子・高橋龍子・棚橋雄平
武居正郎・平良鉄彦・高橋 梅子
千輪絹子・千葉正子・津金修作
塚本正子・筒井こてふ・塚田成子
土屋洋子・土屋満枝・鶴岡康子
塚越京子・堤 千尋・鶴井幸子
津崎信子・津島まさ・継 行男
佃 トミ・月本一郎・月本伸子
出構昭子・寺本みや・寺野あき
友田伊佐子・外山千枝子・道下富信
徳重隆幸・豊川美枝子・豊島 穆
中里玉子・中島由紀・長野文字
直井喜美子・中川甲子・成毛典子
中平貴子・中川 礼子・中山久子
長井千鶴子・中根幸枝・永田保子
中村絢子・中村克彦・中村志津子
中倉千鶴子・中島桂子・中村陽二
鍋島啓子・長尾富美子・中野重徳
二宮文乃・新美静江・西村喜美子
西本麗子・西田文字・西岡 将
西平守夫・西井華子・西沢茂樹
新谷芳子・野沢良美・野沢多都美
野沢典美・野沢和枝・野中 久子
野崎成子・野村章恒・野津ゆきの
野原 彰・野沢明子・野口隆敏
野村武子・延島幸子・長谷川千余子
馬場ヨシ・林 光子・浜田 雅
馬場紀子・蜂谷イソ子・林 益美
原村静子・長谷山陽子・長谷川淳
林 久子・半田登喜代・林 茂樹
林 敬一郎・原田品子・馬場健一
林 美香・原田 孝・橋本フジ子
林 千代子・早川浩一・番場黄菊
坂東嫩葉・浜 陽子・早原千鶴
林 秀子・坂堂美都子・馬場孝雄
萩原和彦・日野チヨコ・日根野妙子
広川明子・平沢幸子・平山ゆき
平岩扶美子・弘瀬富美・日野久子
樋口正俊・久松博子・平岡真理子
菱沼愛子・平出 光・樋川 歌
東 秀一・平山玖美子・福田静子
藤森市子・福田千里・福田 栄子
古野寿子・深見利子・藤本貞子
福永ひろ子・府川則子・藤岡美津子
古川 明・福田嘉子・藤田よし江
藤沢唯子・藤田寛子・別森かね子
堀 友之進・星野和子・堀 敏子
星野昌子・本田ヒサ・堀尾ふみ子
本間厚子・保科光平・堀内つ子
堀口純江・宝住紀恵・松岡知恵子
松永健治・松永しげ・松野マサヨ
俣野昭一・松岡栄子・増田富士子
真木篤子・丸山和子・町田純一
前田寿馬・牧野忠夫・前田 エツ
前田雅彦・松本知子・松村あや
松本 章・松橋 求・三浦眞一
三戸 緑・宮本みち・宮川和幸
宮川千鶴子・宮沢 香・宮下裕江
三宅泰雄・水上淳子・宮本 馨
溝谷弘海・宮田久子・村上リヨウ
武藤京子・村松功雄・村松慶穂
本明 寛・本橋 猛・森田和子
守屋孝子・百瀬貞子・森田てい
森 勉・森 敏子・森神 千代
山崎 薫・山口律子・山下文字
八木 薫・山口辰雄・柳谷 紀子
山口銀子・山口たづ子・山田純子
山縣さくら・山田三枝子・藪本瑛子
山口富喜・矢島 正・山川昌一
山田喜久代・屋代英也・山本節子
山泉カズ・柳沢信子・安富佳子
山極幸雄・山崎婦さ子・矢高レイ子
柳沢博子・矢野春雄・山中さだ
山本みどり・矢島安子・山田耕世
山中 積・山崎義郎・山本泰久
矢中通子・湯川玲子・良田 圭子
吉田実子・依田幸子・横山 マチ
吉田喜一郎・吉松 博・米沢マチ
吉見 梓・横山 貞・横山ちとせ
楽満礼子・龍 紀子・渡辺 和子
渡辺古都江・渡辺静子・渡辺 明
渡辺 喬・渡辺 嘉子
東邦大学医学部薬理学教室同窓会
セントラル病院募金箱・川島医院
募金箱・小野医院募金箱