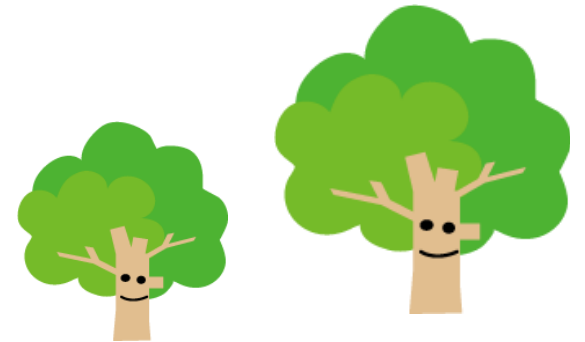
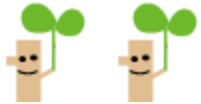


## 2 福祉用具の特徴の紹介

### ③食具 編



# 自助具の素材について

- 木製  
素材の柔らかさがあり単体でも握りやすい
- プラスティック(ポリプロピレン等)  
軽くて持ちやすいため力が弱い子でも扱いやすい  
(噛むのが強い子是要注意)



# 自助具の素材について

- シリコン  
柔らかい為、顔を傷つけたりするリスクが低い。  
比較的軽い。
- 金属  
向きなどを変えたり、用途に合わせて加工がしやすい。



# 食具の特性について

- 長さ

長い方が手を伸ばす範囲が少なく済みますが震えたりコントロールが難しくなります。短いと範囲は狭くなりますが口元まで運ぶのは安定します。

- 柄の向き

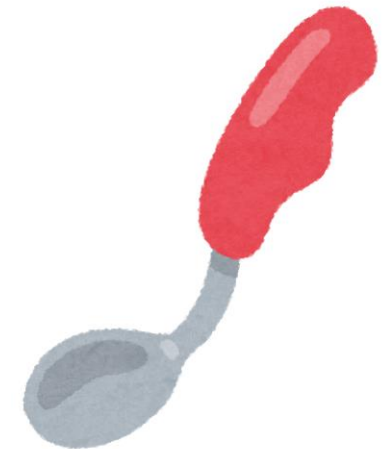
口元まで運びにくい場合は運びやすい様に柄の向きが曲げられるものもあります。これによりこぼさずに口に入れる事も出来ます。

# 食具の特性について

- 重さ  
軽い方が疲れにくいですし、扱いやすい子が多いです。
- 柄の太さ  
掴まむ力や握る力が弱い場合は、柄を太くする事で握りやすくなり、ごはんもすくいやすくなります。

# こどもの課題に合わせて

- 握るのが難しい  
ユニバーサルカフなどを用いて  
握らなくてもスプーン等を扱う事も  
出来ます。また握る力が弱い場合は  
柄の太さや重さの検討が効果的です。
- 手の届く範囲が狭い  
腕のポジションに合わせて柄の長さ  
や向き調節を図る事で自分で食べ  
やすくなります。



# こどもの課題に合わせて

- 口が開けづらい  
先端部が小さいものが適しています。  
また口を傷つけない様にシリコン製のものが適しています。
- 噛む癖が強い  
歯の安全の為に硬い金属や壊れる可能性のあるプラスチックは避けた方が無難です。  
木製やシリコンが適しています。

# こどもの課題に合わせて

- 慌てて食べてしまう  
先端部が小さいものにして  
ひとすくい食べる量を調節  
する事でむせ込みなどを予防  
出来ます。



- 口の感覚が敏感  
冷たい感覚が苦手だと金属類は  
避けてシリコンや木製を試して  
みて本人の反応を確認しましょう。





# 実際に使用しようと思った時は…

食事にあたっては次のようなことも考えておきたいです。



- 同じ食具を用いても使う子によって合う合わないがある
- 食形態も食べやすさに影響が出やすい
- 環境設定も重要  
(例：机、椅子といった座位保持に関わるもの  
パーティション等で周りの騒がしさとの遮断)

# 実際に使用しようと思った時は…



食事に関してわからないことがあれば、  
かかりつけの医師や管理栄養士、  
理学療法士、作業療法士、言語聴覚士、  
または、業者さんに相談される  
ことをお勧めします。