

福祉型障害児入所施設に在籍する軽度知的障害児の調理技術の評価

メタデータ	言語: ja 出版者: 公開日: 2024-01-25 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	https://osaka-shoin.repo.nii.ac.jp/records/2000065

福祉型障害児入所施設に在籍する軽度知的障害児の調理技術の評価

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 富田 文代

要旨：【目的】施設の管理栄養士による調理実習の実施を通して入所児の調理技術の評価すること。**【方法】**1) 実施時期：2019年1～2月に、12名の知的障害を伴う男児（15～17歳）を対象に二人一組で調理実習を行った。2) 評価方法：中度児1名を除く軽度児11名を分析対象とした。ビデオカメラの録画映像から「豆腐とわかめの味噌汁」と「塩昆布入り即席漬け」の調理手順ごとの管理栄養士の支援内容を7段階（できなかった：0点、プロンプト（手にとって教える）：1点、モデリング：2点、ジェスチャー：3点、直接言語指示：4点、間接言語指示：5点、支援なし：6点）で評価した。調理手順および個人間の評価点の差をKruskal Wallis検定により検討した。**【結果】**塩昆布入り即席漬けの評価点の平均値は、「ボウルに移す」5.8点に対し「キャベツの短冊切り」3.4点、「塩昆布を量り入れる」3.3点、「しぼり具合を見極められる」3.6点であり有意な差がみられた（ $P=0.001$ ）。**【結語】**調理技術に個人差があり、調理の基本技術の習得が必要な児がいることが明らかになった。

キーワード：福祉型障害児入所施設、軽度知的障害、調理スキル、栄養士

はじめに

現在、我が国においては260の福祉型障害児入所施設があり、5,444名の知的障害児（18歳未満）が入所している¹⁾。福祉型障害児入所施設とは、障害児の保護、日常生活の指導及び独立、自活に必要な知識技能を付与することを目的とする施設である²⁾。機能としては、発達支援、自立支援、社会的養護地域支援がある。自立支援機能では、入所児童が円滑に地域生活に移行していけるようにするため、早い段階から退所後を見据えた支援に取り組むことが求められている¹⁾。

その背景として、近年インクルージョン理念のもと知的障害者が「地域で暮らし、社会参加できる社会を構築していくこと」が求められている³⁾。知的障害児が地域で暮らす場合、障害児入所施設退所後の進路について、最も多いのが「グループホーム・生活寮等」（35.3%）、次いで「家庭」（26.1%）、「施設入所支援」（24.1%）であり、家庭、アパート、グループホーム、社員寮、福祉ホーム、自立訓練（宿泊型）等を合わせると約6割が児童施設から「地域」に生活の場を移している⁴⁾。

知的障害とは「生活にかかわる能力が制限されてい

ること」をいう。しかし、国際的に統一された定義はなく、いくつかの機関が独立に判断基準を出している。基準の1つがIQの数値を4つ（最重度、重度、中等度、軽度）に分類したものであり、軽度知的障害児のIQは50～69の間にある。軽度知的障害児の場合、ことばや抽象的な内容の遅れがみられるものの身の回りのことはほとんどひとりで出来るようになり、高度な技術が必要でなければ様々な仕事に就くことができる⁵⁾。よって、入所児童が基本的な調理技術を身に付け、栄養バランスのよい食事を作ることができるになれば、将来、地域において健康的で経済的な食生活を送ることが期待できる⁶⁾。

一方、知的障害児が食生活面で自活に必要な知識や技術を身に付ける機会として、家庭科教育が期待される。しかしながら、「家庭科」科目は選択科目であることや、家庭科教員の大学の専攻によって「衣生活」や「食生活」など「家庭科」科目で教えられる内容には偏りがあることが指摘されている³⁾。また、特別支援学校高等部「家庭」を担当する教師を対象とした研究より、特別支援学校や地域の中学校において履修してきた学習内容が生徒間で異なり、調理技術の習得に差があること、マンツーマンや大勢の中のひとりとし

て加わった経験のみでひとりで最初から最後まで調理をやりとげた経験がないなど、知識や技能・経験に差があることが指摘されている⁷⁾。以上より、学校教育に加え、児の生活の場である福祉型障害児入所施設においても調理技術を習得する機会を設けることが望まれる。

知的障害児者を対象とした調理実習に関して、吉野(2016)は、地域の知的障害者の健康管理を目的とする調理学習を行ったことを報告している⁸⁾。また、花田ら(2011)は、知的障害児入所施設において2名に対し個人に合わせた調理学習を含む栄養教育を行い、それぞれの課題(好き嫌い、調理に対する知識不足)解決に一定の効果があつたことを報告しているが⁹⁾、調理技術の評価を含めて検討した研究は不足している。対象児の自立支援を目的とするプログラムを開発するにあたり、現在の調理技術を把握することは欠かせない。

そこで本研究では、入所施設に在籍する知的障害児を対象に、「簡単な朝食づくり」をテーマとする施設の管理栄養士による調理実習を実施し、調理技術を評価した。本稿では、評価結果を報告し、今後のプログラムの開発に向け、課題を考察する。

方法

1) 研究対象

本研究の対象は、滋賀県立A施設(福祉型障害児入所施設)に在籍し、作業科に所属する15~17歳の知的障害児12名であった。対象児は、中学校・特別支援学校を卒業後、学園に入園し、3年後の企業就労・福祉的就労を目的とした、ものづくり(木工・窯業)を基盤とした就労訓練に従事している。週末や長期休暇については、自宅に帰省する児もいれば、施設で過ごす児もいる。

本研究を行うにあたり、施設において2018年11月に児および保護者を対象とした研究説明会を開催した。説明会では、第一著者が本調査の目的、方法、得られる成果と予測されるリスク、個人情報の保護、成果の公表、任意の参加と、途中離脱が可能であること、調査に協力しないことで不利益が生じないことなどについて、口頭で説明した。研究説明文書、同意書を配布し、研究に同意する場合は児と保護者の署名・捺印のある同意書を提出するよう依頼した。

本研究は大阪樟蔭女子大学研究倫理委員会の承認を得て実施した(承認番号: 30-21)。

2) 自記式質問紙調査の実施

調理実習を行うにあたり、対象児に現在の調理機会について自記式質問紙調査の記入を依頼し、「一人で料理をするか」、「周りの人や家族が料理を作るときお手伝いをするか」について尋ねた。回答は「ほとんどしない」~「よくする」(0~3点)の四者択一で、合計点を調理機会得点とした。調査票の表紙には、本調査の目的、テストではないこと、回答の秘密が守られること、任意であることなどの説明を記載した。

3) 調理実習の実施

2019年1~2月に二人一組で一人当たり1回の調理実習を実施した。実施場所は、施設の食堂であり、喫食用のテーブルに一人当たり1セットの調理器具を置き、教育実施者(施設の管理栄養士:第二著者)の見守りのもと対象児2名が向き合う形で調理を行った(写真1)。献立は、朝食をイメージし、ごはん、塩昆布入り即席漬け、納豆(市販食品)、豆腐とわかめの味噌汁とした(写真2)。

最初に、教育実施者が、イラスト・ふりがな付きの簡潔な文章で調理工程を示したオリジナルの教材(テキスト)を使って作り方について説明し、その後、対象児に調理手順をホワイトボードに板書してもらうことで、視覚的に理解してもらうようにした(写



写真1 調理実習の様子



写真2 調理献立(対象児が調理したもの)

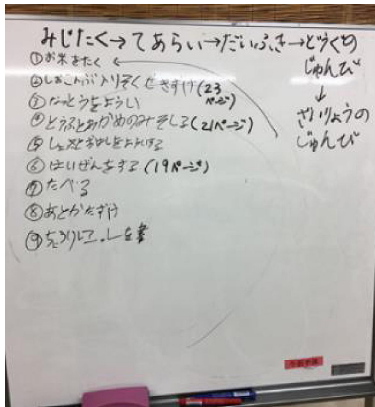


写真3 対象児が板書したホワイトボード

真3)。対象児はテキストを見ながら調理を行い、対象児の作業の手が止まった場合、教育実施者が支援した。

4) 評価方法

対象児の調理技術を評価する目的で、2台のビデオカメラを用いて調理実習風景を録画した。第一著者を含む研究者6名が各々録画映像を観ながら、教育実施者のかかわり行動（支援内容）に着目して対象児の調理技術を観察し、評価した。先行研究を参考に各料理を調理手順で区切り、教育実施者のかかわり行動レベルによりカテゴリー分けして¹⁰⁾点数化し、調理技術の評価点とした（表1）。この評価点が高いほど、支援の介入度が低く、調理技術が高いということになる。対象児が、先に作業を進めているペアの行動を見てから作業を行った場合はモデリングと評価した。研究者間で評価内容が異なった場合は画像を見直し、一致するまで協議した。

5) 統計解析

塩昆布入り即席漬け・豆腐とわかめの味噌汁の調理手順および個人間による評価点の差をノンパラメトリック検定の独立サンプルによる Kruskal Wallis test を用いて比較し、Bonferroni 調整を行った。統計解析ソフトは IBM SPSS Statistics for Windows, Version 23.0（日本アイ・ビー・エム株式会社）を使用し、有意水準は <0.05 とした。

結果

12名が調理実習を実施したが、そのうち中度知的障害児の1名は担当の支援員と共に調理を行ったため、評価から除外し、軽度知的障害児11名（以下、A～Kとする）について分析した。

表2に各料理の調理手順別評価点を示した。「塩昆布を量り入れる」、「適切なしぼり具合を見極められる」の最大値は4点（直接言語指示）であり、11名全員に対し何らかの支援が行われていた。「水気をしぼる」、「火加減を調節できる」、「味噌を入れ火を止める」は、評価点が最小値0点（できなかった）、最大値6点（支援なし）であり個人差が大きかった。一方、「きゅうりの小口切り」、「ボウルに移す」、「火をつける」は最小値4点（直接言語指示）、最大値6点（支援なし）であった。

塩昆布入り即席漬けでは、「ボウルに移す」（5.8点）に対して「キャベツの短冊切り」（3.4点）、「塩昆布を量り入れる」（3.3点）、「しぼり具合を見極められる」（3.6点）の3つの手順にそれぞれ有意な差が認められた（ $P=0.001$ ）。豆腐とわかめの味噌汁については調理手順間に有意な差は認められなかったが、「火加減を調節できる」（3.3点）、「ダシを量り入れる」（3.7点）、「味噌を量る」（3.0点）、「味噌を入れ火を止める」（3.1点）がその他の手順に対して評価点が低い傾向にあった。

表3に個人の現在の調理機会と評価点について示し

表1 教育実施者のかかわり行動（支援内容）のカテゴリーと定義

カテゴリー名	評価点 (点)	定義
できなかった	0	できない・やらない。
プロンプト	1	最も介入度が高い手助け。実際に手を取って課題のやり方を教えたり、用具や食材を一緒にもって教えたりする方法。
モデリング	2	見本の提示。教育実施者がやり方の見本を実際にやって見せ、対象者に同じようにやることを促す。
ジェスチャー	3	次にやるべき行動の手がかりを指さしする。物をトントンと軽くたたいたり、具体的な行動を言語指示したりしながら抽象的な動作を示す場合（例:こねる動作）もこれに相当する。
直接言語指示	4	「肉を入れて」「火をつけて」など具体的な行動をはっきりと伝える場合が直接的な言語指示に相当する。
間接言語指示	5	最も介入度が低い手助け。「次は?」「どうするの?」など、間接的な言語指示で促して、対象者が自発的に行動するための方法。
支援なし	6	支援なしで一人で行える。

表2 調理手順別評価点

調理手順	n	評価点 (点)															調理手順による差*		
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	Mean	SD	Min-Max	P値	多重比較†		
塩昆布入り即席漬け																			
I キャベツをはがす	8	-	-	4	4	1	4	4	-	6	6	3	4.0	1.5	1-6	0.001	V vs III, VI, VIII		
II 野菜を洗う	9	-	-	4	6	3	5	4	4	6	3	4	4.3	1.1	3-6				
III キャベツの短冊切り	11	3	6	2	4	2	1	4	3	6	4	3.4	1.6	1-6					
IV さゆりの小口切り	9	-	-	4	6	4	4	4	4	6	6	4	4.7	0.9	4-6				
V ボールに移す	11	6	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5.8	0.6	4-6				
VI 塩昆布を量り入れる	10	2	3	3	4	3	-	-	3	4	4	4	3.3	0.7	2-4				
VII 混ぜる・もむ	11	4	4	6	6	2	4	1	6	6	6	6	4.6	1.7	1-6				
VIII 適切なしぼり具合を見極められる	11	3	4	4	4	4	4	1	4	4	4	4	3.6	0.9	1-4				
IX 水気をしぼる	8	6	4	-	-	6	6	6	0	6	6	-	5.0	2.0	0-6				
X 均等に盛り付ける	11	4	3	6	6	1	4	2	4	6	6	4	4.2	1.6	1-6				
豆腐とわかめの味噌汁																			
I 鍋に水を量り入れる	11	4	4	6	6	1	4	4	4	6	6	6	4.6	1.5	1-6				
II 火をつける	11	4	6	6	6	6	4	4	4	6	4	4	4.9	1.0	4-6				
III 火加減を調節できる	11	6	2	4	2	4	0	4	0	4	6	4	3.3	2.0	0-6				
IV 野菜を洗う	10	4	4	4	4	-	4	6	0	6	6	4	4.2	1.7	0-6				
V ねぎを小口切りにする	11	4	4	4	2	3	6	6	4	6	6	2	4.3	1.5	2-6				
VI 豆腐を1センチ角に切る	11	3	4	6	6	3	6	6	6	6	6	3	5.0	1.3	3-6				
VII 鍋にねぎと豆腐を入れる	11	6	4	6	2	4	4	6	6	6	6	6	5.1	1.3	2-6				
VIII カットわかめを量り入れる	11	6	5	3	5	4	6	4	6	6	6	6	5.2	1.0	3-6				
IX ダシを量り入れる	11	4	4	4	5	1	1	4	6	4	4	4	3.7	1.4	1-6				
X 味噌を量る	11	2	2	1	2	1	4	2	1	6	6	6	3.0	2.0	1-6				
XI 味噌をとく	11	6	3	4	2	1	4	4	4	5	6	5	4.0	1.5	1-6				
XII 味噌を入れ火を止める	10	4	4	4	5	-	0	4	4	4	0	6	3.1	2.1	0-6				

- : デフォルトに映っていないため評価していない。

* 調理手順による差は Kruskal-Wallis 検定後、Bonferroni による調整を行った。

† 有意な差が認められた組み合わせ

表3 個人の現在の調理機会と評価点

対象児	現在の調理機会		調理機会 得点 (点) *	評価点 (点) †		評価点の 個人間の差 ‡	
	一人で料理	料理のお手伝い		平均値	SD	P値	多重比較 §
A	あまりしない	あまりしない	2	4.3	1.3		
B	少しする	よくする	5	3.9	1.0		
C	あまりしない	あまりしない	2	4.3	1.4		
D	少しする	ほとんどしない	2	4.4	1.5		
E	ほとんどしない	ほとんどしない	0	3.0	1.7		
F	ほとんどしない	あまりしない	1	3.9	1.7	<0.001	B VS J E VS I, J
G	よくする	よくする	6	4.0	1.6		
H	少しする	少しする	4	3.8	1.9		
I	よくする	よくする	6	5.2	1.4		
J	少しする	ほとんどしない	2	5.5	0.9		
K	ほとんどしない	少しする	2	4.2	1.4		

* ほとんどしない (0点)/あまりしない (1点)/少しする (2点)/よくする (3点) として2項目の合計点を算出した。

† 「塩昆布入り即席漬け」「豆腐とわかめの味噌汁」を合わせて手順ごとの評価点の平均値を算出した。

‡ 調理手順による差は Kruskal-Wallis 検定後、Bonferroni による調整を行った。

§ 有意な差が認められた組み合わせ

た。11名中7名が1人で料理またはお手伝いを「少しする」(2点)または「よくする」(3点)と回答した。また、「塩昆布入り即席漬け」「豆腐とわかめの味噌汁」を合わせた個人の評価点の平均値は、11名全員が3点以上であり、そのうち2名が5点(間接言語教示)以上であった。個人間では「BとJ」、「EとI」、「EとJ」の間に有意な差が認められた($P<0.001$)。Eは調理機会得点が0点、評価点が3.0点で双方最低点であった。Iは調理機会得点が6点(満点)、評価点が5.2点であった。Jは調理機会得点が2点であったが、評価点は5.5点と11名中最も高かった。一方、Bは調理機会得点が5点と高かったが、評価点は4点であった。

考察

福祉型障害児入所施設においては、自立に向けた支援が求められている。本研究は、対象児が将来、一人暮らしやグループホームにおいて調理ができるということをめざすプログラム開発に向け、調理実習を実施し、調理技術の評価した。その結果、対象児にとってテキストを見るだけでは遂行困難な調理手順があること、同じ軽度知的障害を伴う対象児であっても、調理技術に個人差があることが明らかになった。

知的障害児に対し、できない行動を手助けするためにはプロンプト(子どもが行動を起こしやすいような

手がかり)を与えることが有効である¹¹⁾。本研究ではイラスト・ふりがな付きの簡潔な文章で調理工程を示したテキストを教材として用いた。「きゅうりの小口切り」、「ボウルに移す」、「火をつける」については対象児がテキストを見ながら遂行できたが、「火加減を調節できる」、「味噌を入れ火を止める」、「(野菜の水気の)しぼり具合を見極められる」については介入度の高い支援が必要であった。火加減の調節や、味噌を入れた後に火を止めるタイミングは、沸騰後に噴きこぼれないような火力を維持しながら材料に熱を通し、適切なタイミングで火を止める調理技術を必要とする¹²⁾。また、しぼり具合については、野菜からどのくらいの水分が出たかを確認する必要がある。このように、調理による変化を見極める必要のある手順についてはテキストの説明のみ(絵、写真、文字などの視覚的プロンプト)では遂行が困難であり、教材の改善案として、見極めのポイントを含めた調理者目線の動画(実際にやってみせるというモデリングとしての手がかり)を作成し、実習前に見本として提示すると良いと考えられた。

一方、野菜の切り方(キャベツの短冊切り)や計量スプーン・カップを用いた計量の仕方など基本的な調理技術が習得できていない児がみられた。全国特別支援教育・知的障害教育研究会の家庭科の教材には「カレーライスをつくろう!」という調理実習の内容が組

み込まれており、具体的な基本技術の説明も記載されていることから、調理実習を組み込んだ家庭科の授業を行っている学校もあることが分かる¹³⁾。しかし、土田ら(2013)によると特別支援学校で「調理などの技術」における部分は少ないことが明らかとなっている¹⁴⁾。このことから、中学までの教育において調理経験を習得する機会に差があり、施設など学校以外の場においては、個人の調理技術の習得度に合わせた調理経験を重ねることが望ましいと考える。本研究では現在の調理機会について尋ねており、一人で料理をしたり、料理を手伝ったりするがほとんどない児1名については介入度の高い支援が必要であった。一方、現在の調理機会が少なくても評価点が高い児もおり、現在の調理機会だけでなく過去の調理経験についても尋ね、「調理の基本技術」の習得度を把握し、未習得であれば教育プログラムに組み込む必要があることが明らかになった。

本研究では、対象児2名が向き合う形で調理実習を行った。評価の際、対象児が自身より作業が進んでいるペアを見ながら作業した場合は「モデリング」としたが、個別に実習を進められる環境であったならば支援を必要としない、あるいは今回よりも介入度の高い支援が必要な場合も考えられる。複数で実習を行うことのメリットは、今回のように学習者同士の学びにつながることで、個別で行う場合に比べて実施回数が少なく、教育実施者の時間的負担を軽減することが出来ることである。しかし、本来の実習の目的である「自立支援」「一人で出来るようになること」という視点から考えると、複数で実習を行う場合には器具や材料および調理台を分離し、自分のペースで調理を進められる環境に改善する必要があることが示唆された。

結語

福祉型障害児入所施設に在籍する知的障害児の自立支援のための調理スキル獲得を目的としたプログラム開発に向けて、施設の管理栄養士が「簡単な朝食づくり」をテーマとする調理実習を実施し、対象児の調理技術を評価した。その結果、対象児にとって遂行困難な調理手順が明らかになり、教材の改善が必要であることが示唆された。また、調理技術の個人差が大きかったことから、施設における調理実習プログラムは、個人の調理技術に合わせて切り方、計量など調理の基本技術を習得できるような内容を取り入れ、調理経験を重ねることが必要である。

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ました施設の皆様に深謝申し上げます。また、2019年度在学学生臼井真奈さん、尾林亜沙妃さん、中田菜月さん、永易風薫さん、山口真珠美さん、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、日本調理科学会2019年度大会において発表した(2019年8月福岡市)。

文献

- 1) 厚生労働省：障害児入所施設の在り方に関する検討会報告書
<https://www.mhlw.go.jp/content/12204500/000593531.pdf> (2023年9月19日アクセス)
- 2) 厚生労働省：社会福祉施設等調査 調査の結果(用語の解説)
https://www.mhlw.go.jp/toukei/list/dl/23-22_yougo.pdf (2023年9月19日アクセス)
- 3) 竹田亜古・田部絢子・高橋智：知的障害特別支援学校における家庭科の意義・役割に関する検討—高等部在籍生徒のニーズ調査から—、東京学芸大学紀要. 総合教育科学系、第60集、386-387頁(2009)
- 4) 令和3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/r3jinyulchosa.pdf> (2023年9月20日アクセス)
- 5) 有馬正高編：知的障害のことがよくわかる本-健康ライブラリーイラスト版-(株式会社講談)、12-14頁(2018)
- 6) 田村翔平：自炊の価値、エコフォーラム21 学生と教職員のインターコミュニケーション誌、25号、50頁(2019)
- 7) 齊藤紀子、河崎智恵、伊藤優、伊藤圭子：特別支援学校高等部「家庭」における中高接続に関する検討—教師の困難状況からみた課題—、日本教科教育学会誌、44巻、1号、37-49頁(2021)
- 8) 吉野佳織：地域の知的障害者に対するクッキングを通じた健康管理の自立支援、人間科学、34巻、1号69-84頁(2016)
- 9) 花田有加子(旭川学園)、井村純子、山口倫子、

- 石戸美保、出口隆一：知的障害児入所施設における個別活動 食育を通しての取り組み、旭川荘研究年報、42 巻、1 号、89-92 頁 (2011)
- 10) 高木菜美、橋篤彦：知的障害者の調理スキル獲得に関する事例研究—調理の自己達成率向上と支援者のかかわり行動を中心に—、愛知教育大学教育臨床総合センター紀要、3 号、39-45 頁 (2013)
- 11) 昇地勝人・蘭香代子・長野恵子・吉川昌子編：障害特性の理解と発達援助 [第 2 版]—教育・心理・福祉のためのエッセンス— (株式会社ナカニシヤ出版)、82-83 頁 (2012)
- 12) 文部科学省：調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 第 4 章 調理形態別調理の衛生管理&調理技術マニュアル
https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afieldfile/2201/06/13/1306691_05.pdf (2023 年 9 月 19 日アクセス)
- 13) 全国特別支援教育・知的障害教育研究会:共に生きる家庭科—自立を目指して (開隆堂出版株式会社)、48-51 頁 (2018)
- 14) 土田祐美・山下房江・青山妙子：特別支援学校 (視覚・知覚・肢体不自由) 教員の食育に対する意識と食育実践の現状と課題—食育に関するアンケート調査から見えてきたもの—、日本食育学会誌、7 巻、4 号、285-292 頁 (2013)

Evaluation of Cooking Skills of Mildly Intellectually Disabled Children Enrolled in Welfare Services Facilities for Children with Disabilities

Faculty of Health and Nutrition, Department of Health and Nutrition
Yukari UEDA
Omi Home for Mentally Handicapped Children
Fumiyo TOMITA

Abstract

The study aim was to evaluate the cooking skills of mildly intellectually disabled children enrolled in Welfare Services Facilities for Children with Disabilities. Cooking practice was conducted in a public facility in Shiga Prefecture by the facility's dietitian for six pairs of boys (15-17 years old) with intellectual disabilities for the period January-February 2019. Eleven mildly disabled children (excluding one moderately disabled child) were included in the analysis. The dietitian's support for children when cooking "Miso soup" and "Instant pickles" was evaluated on a 7-point scale (0: *failure*; 1: *prompting*; 2: *modeling*; 3: *gestures*; 4: *direct verbal teaching*; 5: *indirect verbal teaching*; 6: *no support*; 7: *based on the video camera recordings*). Differences in cooking procedures and individual evaluation scores were examined with the Kruskal-Wallis test. Study findings revealed a significant difference between the scores for "cutting cabbage into strips" (3.4 points), "weighing salted kelp" (3.3 points), and "judging the degree of squeezing vegetables" (3.6 points) ($P=0.001$). The minimum and maximum individual evaluation scores were 3.0 and 5.5 points, respectively. Individual differences in the cooking skills of children were observed. Further, several children needed to learn basic cooking skills.

Keywords: Welfare Services Facilities for Children with Disabilities, mild intellectual disability, cooking skills, dietitian