

チームプレイの基本①

チームプレイの必要性

この時間で学びたいこと

- 統一した支援が強度行動障害の方への支援に有効な手法であることを知ります。
- 統一した支援を提供するための情報共有の方法や連携の方法を一つずつ確認します。
- サービス等利用計画、個別支援計画等、支援手順書、支援記録の必要性と重要性を理解し活用できる方法を理解します。
- 支援記録を活用し、支援手順を見直し再実施することを理解します。

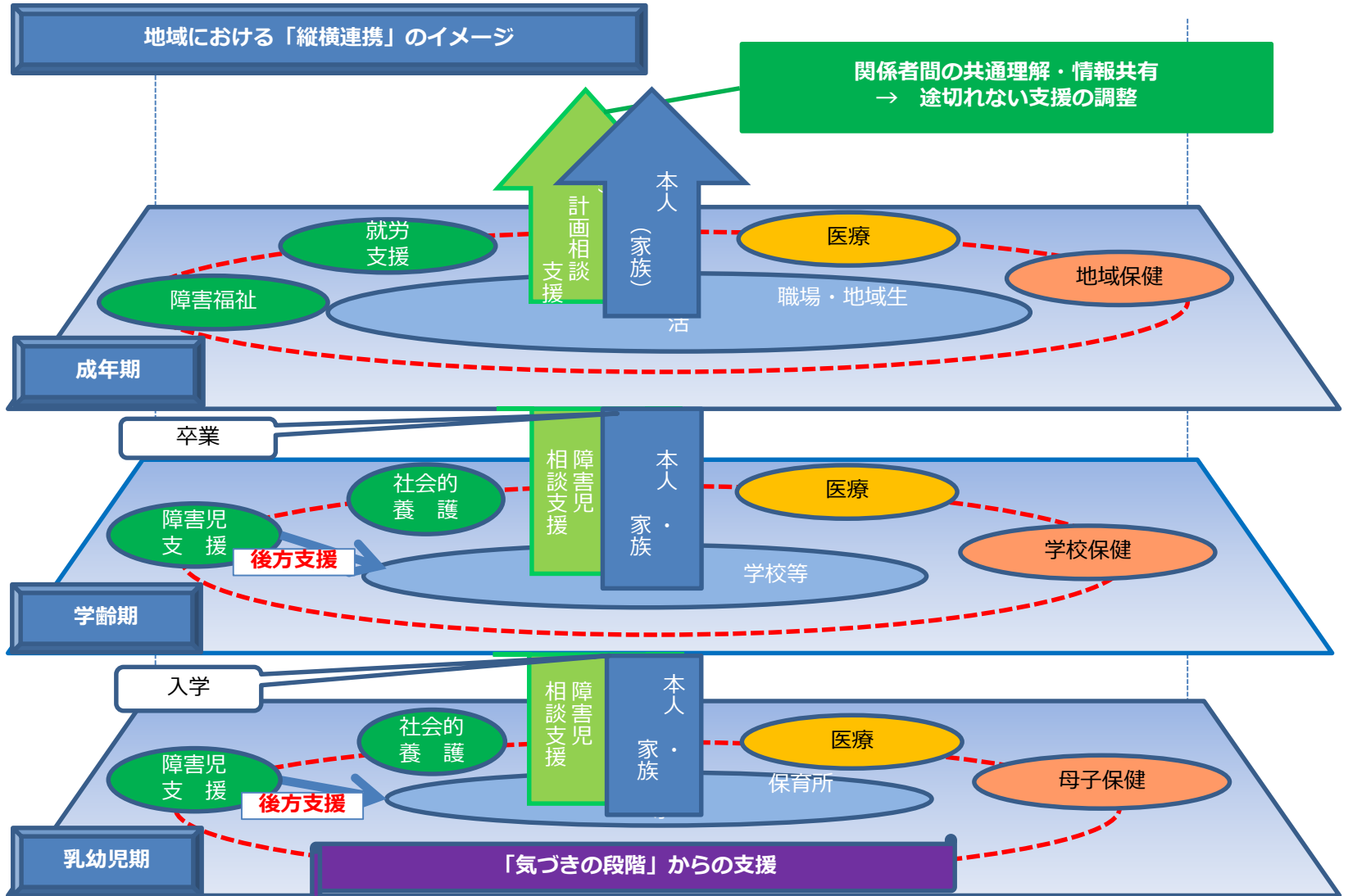
この講義で伝えたいポイント

- 相談支援専門員が作成したサービス等利用計画（障害児支援計画）と事業所で行ったアセスメントに基づき個別支援計画等が作成されていることを理解します
- 個別支援計画等を成功に導くために支援手順書があることを理解し活用することを体験します
- 年齢に合わせた支援と関わる方々との情報共有の方法を知ります
- 支援手順書に沿って支援を行った結果を支援記録に記録し、次回の支援につなげていきます

それぞれの地域で実施するときに

- 地域の中で縦横マップのような乳児期から成人・高齢期までの関わりなどが記されたマップなどがある場合は、「成長に合わせた関わり」の部分を変更して地域にあったものにしてもらって構いません。
- 支援手順書の必要性についての部分で使用するたとえ話については、講師の実際に体験した内容に改変してもらっても構いませんが、必ずポイントを外さないようにしてください。

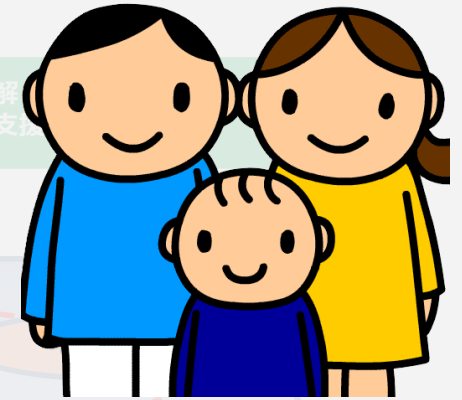
成長に合わせて関わり



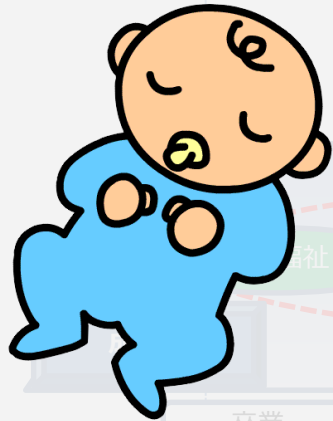
成長に合わせた関わり

乳幼児期

関係者間の共通理解
→ 途切れない支援



- ◆ 医療機関
- ◆ 保健師
- ◆ 相談支援専門員
- ◆ 基幹相談支援センター
- ◆ 保育園・幼稚園
- ◆ 障害児施設
児童発達支援など



乳幼児期

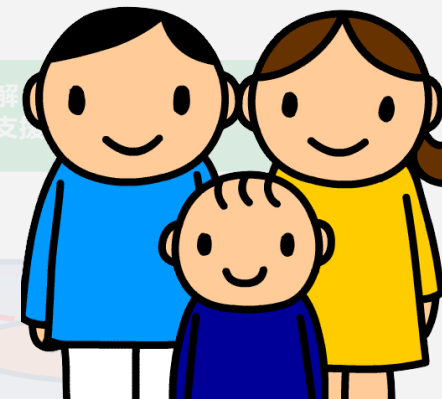
「気づきの段階」からの支援

成長に合わせた関わり

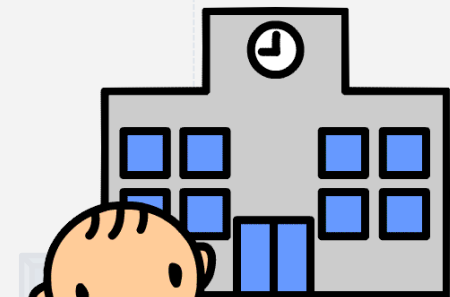
学齡期

地域における「縦横連携」のイメージ

関係者間の共通理解
→ 途切れない支援



- ◆ 医療機関
- ◆ 保健師
- ◆ 相談支援専門員
- ◆ 基幹相談支援センター
- ◆ 小学校・特別支援学校
- ◆ 障害児施設
- ◆ 放課後等デイサービス



卒業

社会的
養護



学齡期

乳幼児期

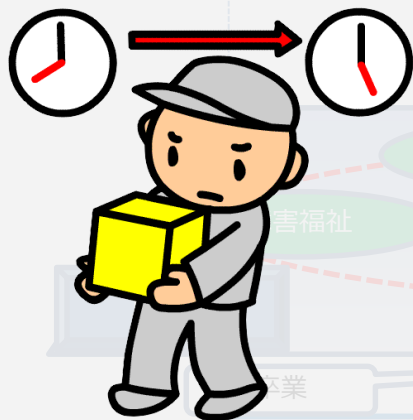
「気づきの段階」からの支援



成長に合わせた関わり

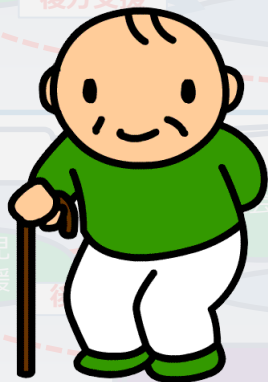
成人期

地域における「縦横連携」のイメージ



関係者間の共通理解・
→ 途切れない支援の

- ◆ 医療機関
- ◆ 保健師
- ◆ 相談支援専門員
- ◆ 基幹相談支援センター
- ◆ 会社など
- ◆ 障害者事業所



学齢期

入学

乳幼児期

「気づきの段階」からの支援

後方支援

社会的
養護

障害児
支援

障害児
相談支援

本人
家族

障害児
支援

社会的
養護

就労
支援

福祉

本業

本

医療機関

保健師

相談支援専門員

基幹相談支援センター

会社など

障害者事業所

医療

職場・地域生

地域

医療

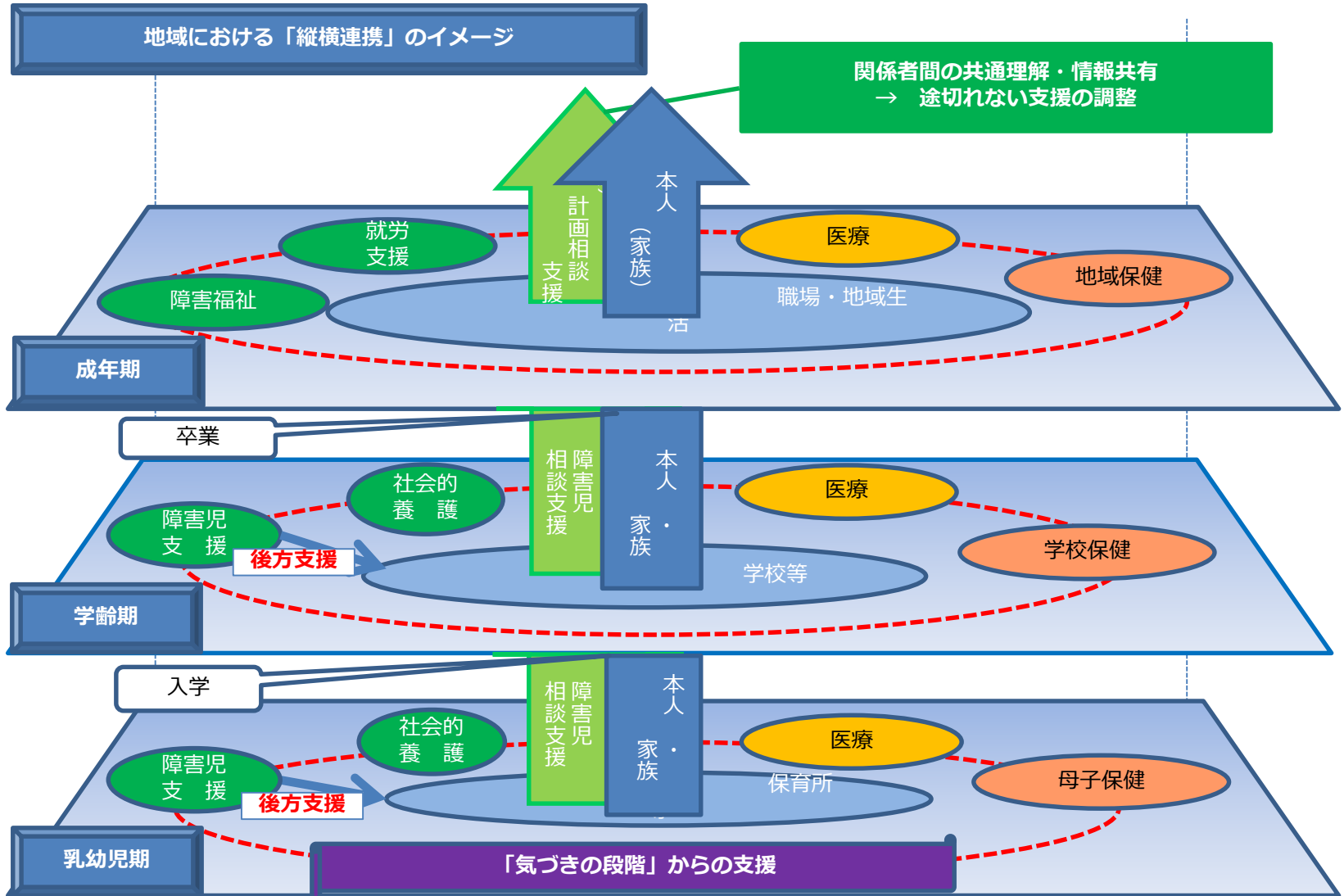
学校等

学校保健

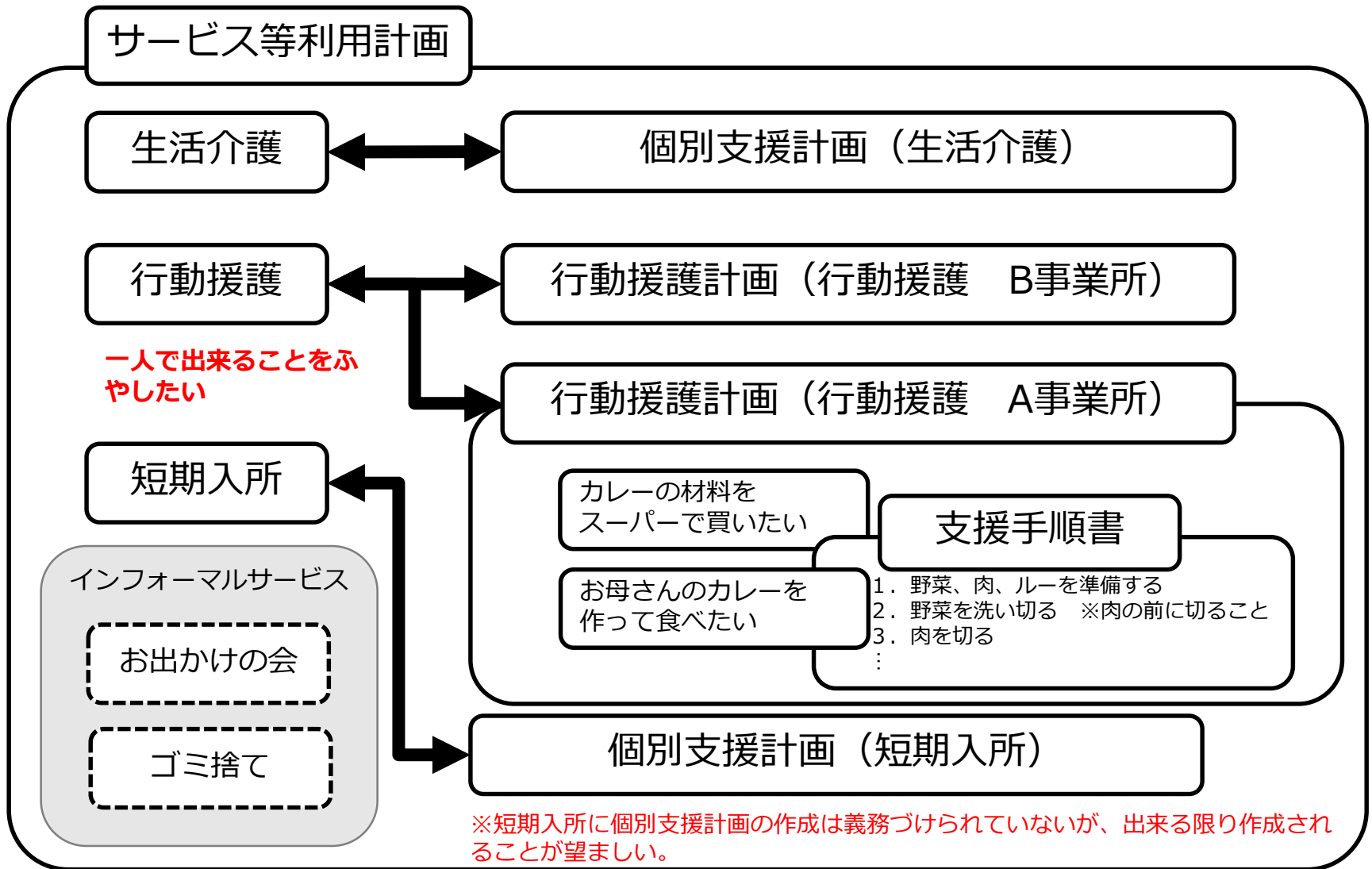
医療

保育所

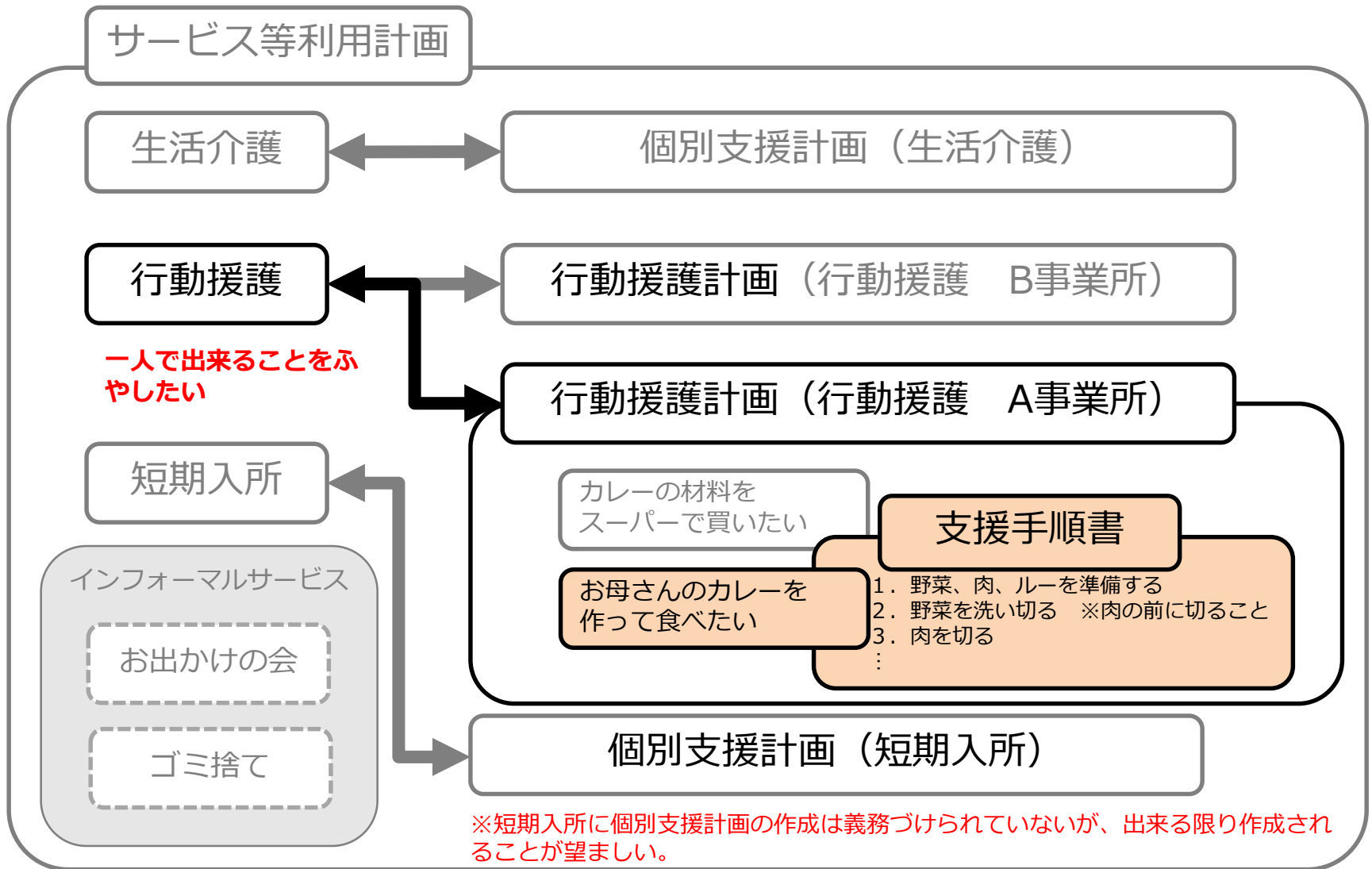
成長に合わせて関わり



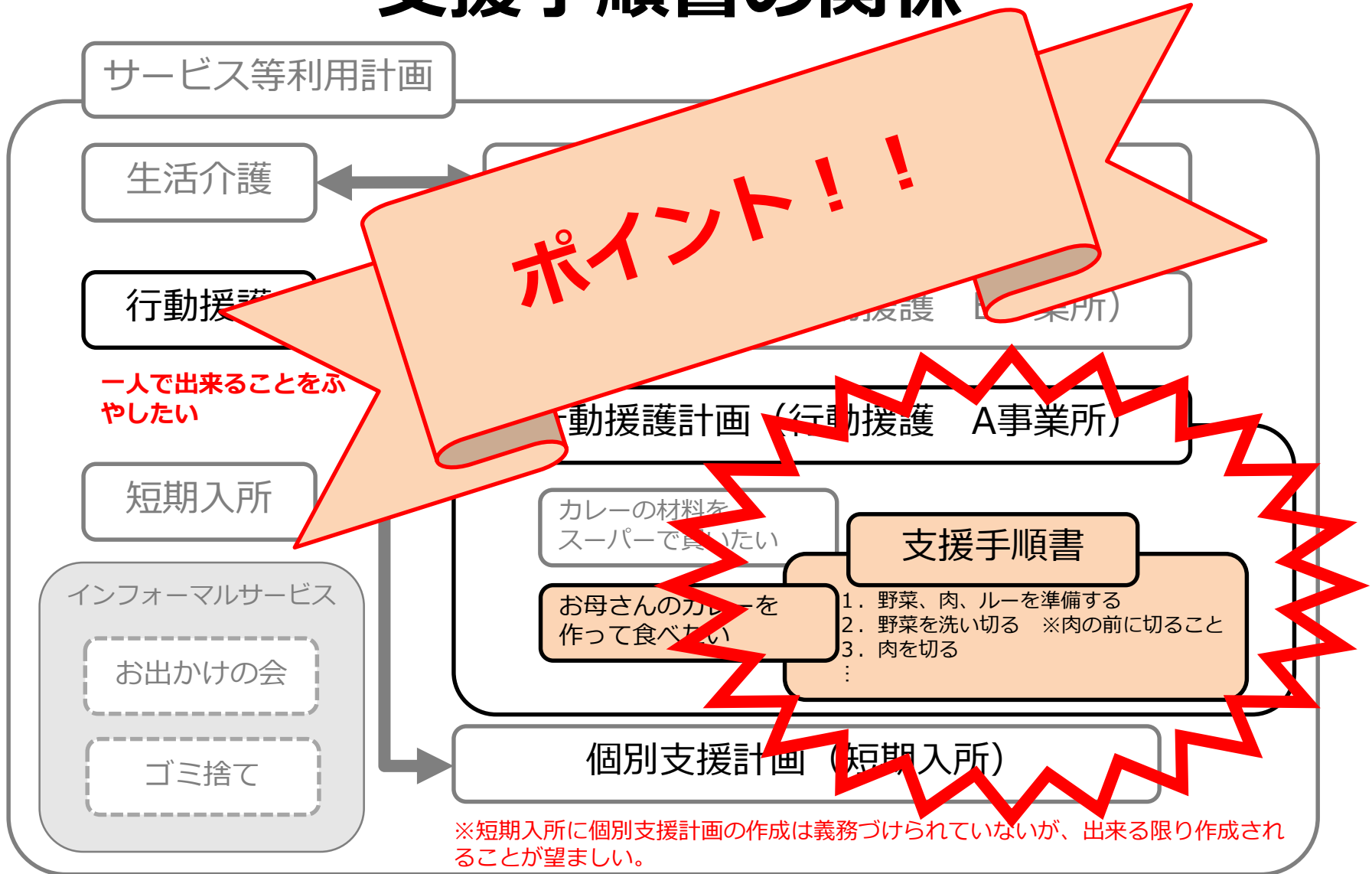
サービス利用計画・個別支援計画 支援手順書の関係



サービス利用計画・個別支援計画 支援手順書の関係



サービス利用計画・個別支援計画 支援手順書の関係



なぜ支援手順書が必要なのか

サービス等利用計画

福祉サービスだけではなく、利用者の生活全体と将来を考えたもの



サービスを担当する事業所が、
利用者の望むサービスを提供
するためのもの

支援計画シート

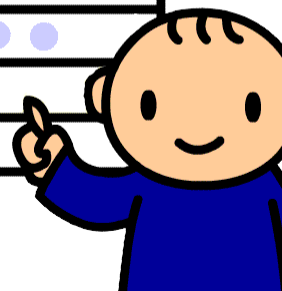
個別支援計画



利用者がサービスを安心して
利用できるように順番やポイ
ントが書かれたもの



支援手順書	
1	● ● ●
2	● ●
3	● ● ● ●
4	● ● ●
5	● ●



なぜ支援手順書が必要なのか

支援手順書	
1	●●●●
2	●●●●
3	●●●●
4	●●●●
5	●●●●



「お母さんのカレー」ってどんなカレー？
いつも支援に入っているAさんは都合で休みに…
作り方がわからない！！そんな時…



カレーのルーは？

辛さは？

お金が勿体ないから安ければなんでも…
(お母さんのはジャ○カレーの中辛だけど…)



やさいの切り方は？

野菜は苦手だからさいの目に…
(お母さんのは大きいけど…)



カレーの硬さは？

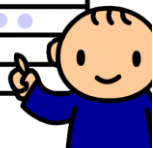
ルーの説明どおりに作らないと…
(お母さんは少しゆるいけど…)



僕はお母さんのカレーを
作って食べたいんだ。

なぜ支援手順書が必要なのか

支援手順書	
1	●●●●
2	●●●●
3	●●●●
4	●●●●
5	●●●●



「お母さんのカレー」ってどんなカレー？
いつも支援に入っているAさんは都合で休みに…

カレーのルーは？

辛さは？

(お母さんのはグ○コの中辛だけど…)
お金が勿体ないから安ければなんでも…

同じカレーだけど、結果が違う

(お母さんのはは乱切りだけど…)
野菜は苦手だからさいの目に…

カレーの硬さは？

(お母さんは少しゆるいけど…)
ルーの説明どおりに作らないと…

僕はお母さんのカレーを
作って食べたいんだ。

なぜ支援手順書が必要なのか

支援手順書から利用者にわかる提示を作る

「お母さんのカレー」ってどんなカレー？

支援手順書	
1	●●●●
2	●●●●
3	●●●●
4	●●●●
5	●●●●



支援手順書（例）

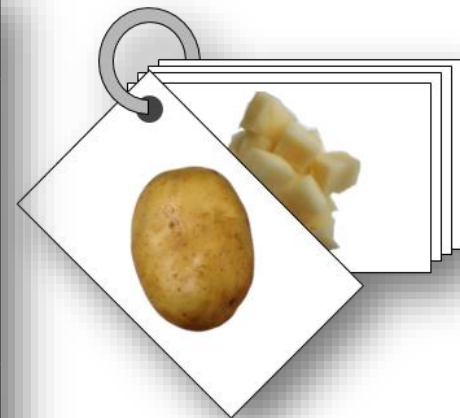
支援するために支援者が必要な
支援手順とポイントを記載したもの

支援手順書（お母さんのカレーを作る）

	手順	支援	ポイント
1	材料を揃えて確認	必要ないものは冷蔵庫などに事前にしまっておく。あとと全部使ってしまう。	カレーのルーは、全部入れたくなるので1箱の半分の量にして、あまりはしまってください。
2	野菜を洗う	ご自身であらえますが、時間がかかっている時は声がけしてください。	皮を剥く用のピーラーを準備しておく
3	じゃがいもを切る	シートを出してあげると自分でセットします。	じゃがいもの大きさに合わせたシートを透明なまな板（野菜用）の下にひくおおよそ、1つを12等分にしてください。（1/2を6つに切る）
4	人参を切る		人参用のシートに変える 1/2本の太い方を使います。
5	玉ねぎを切る		玉ねぎ用のシートに変える
6	まな板を肉用に変える		白いまな板に変える
7	鶏むね肉を切る		2cm角ぐらいの大きさ（切り方参照）に切る
8	野菜を茹でる	大きな鍋を使いたがりますので、声がけてあげてください。 タイマーを20分にセットして「スタート」ボタンを押してもらいます。	
9	肉を茹でる	タイマーの音がなったら肉を入れます。	じゃがいも、人参が柔らかくなったら肉を入れてしばらく茹でてください
10	火を止めてカレールーを入れる		カレールーの半分（4人分）を入れてください。1箱は入れすぎず。
11	弱火で煮込む	タイマーを10分にセットして「スタート」を押してもらいます。	
12	完成	タイマーを止めてもいい火を止めてもらう。	

利用者本人が確認しながら順を追って活動するための順番が記載されたもの

てじゅん
1 じゃがいも あらう
2 じゃがいも しーと
3 じゃがいも きる
4 にんじん あらう



手順の提示は、その人にあった方法で行い
場面ごとに作成します。

つぎに繋げていくために

支援を行った際、的確に支援が行われているのかどうか、改善点があるのか記録を取り繋げていきます。

記録の方法は特に決まりはありませんが、分析などがしやすい方法をおすすめします。

例1 (お母さんのカレーを作る)

	支援	ポイント	記録
1	材料を揃えて確認	必要なものは冷蔵庫などに事前にしまっておく。あると全部使ってしまう。	カレーのルーは、全部入れたくなるので1箱の半分の量にして、あまりはしまってください。
2	野菜を洗う	ご自身であらえますが、時間がかかっている時は声がけをしてください。	皮を剥く用のピーラーを準備しておく
3	じゃがいもを切る	シートを出してあげると自分でセットします。	じゃがいもの大きさに合わせたシートを透明なまな板(野菜用)の下にひく おおよそ、1つを12等分にしてください。(1/2を6つに切る)
4	人参を切る	人参用のシートに変える 1/2本の太い方を使います。	大きさが合わず少し時間がかかっていましたが、声がけをして無事切ることができました。
5	玉ねぎを切る	玉ねぎようのシートに変える	
6	まな板を肉用に変える		白いまな板に変える
7	鶏むね肉を切る	2cm角ぐらいの大きさ(切り方参照)に切る	包丁を洗うように伝えましたがうまく伝わらず、野菜を切ってそのまま肉を切っていました。
8	野菜を茹でる	大きな鍋を使いながらしますので、声がけしてあげてください。 タイマーを20分にセットして「スタート」ボタンを押してもらいます。	

例2 (お母さんのカレーを作る)

	支援	ポイント	記録
1	確認	必要なものは冷蔵庫などに事前にしまっておく。あると全部使ってしまう。	カレーのルーは、全部入れたくなるので1箱の半分の量にして、あまりはしまってください。 □一人で行きた □一部介助 ☑全て支援 □実施できず
2	野菜を洗う	ご自身であらえますが、時間がかかっている時は声がけをしてください。	皮を剥く用のピーラーを準備しておく ☑一人で行きた □一部介助 □全て支援 □実施できず
3	じゃがいもを切る	シートを出してあげると自分でセットします。	じゃがいもの大きさに合わせたシートを透明なまな板(野菜用)の下にひく おおよそ、1つを12等分にしてください。(1/2を6つに切る)
4	人参を切る	人参用のシートに変える 1/2本の太い方を使います。	□一人で行きた ☑一部介助 □全て支援 □実施できず
5	玉ねぎを切る	玉ねぎようのシートに変える	☑一人で行きた □一部介助 □全て支援 □実施できず
6	まな板を肉用に変える		白いまな板に変える ☑一人で行きた □一部介助 □全て支援 □実施できず
7	鶏むね肉を切る	2cm角ぐらいの大きさ(切り方参照)に切る	□一人で行きた ☑一部介助 □全て支援 □実施できず
8	野菜を茹でる	大きな鍋を使いながらしますので、声がけしてあげてください。 タイマーを20分にセットして「スタート」ボタンを押してもらいます。	□一人で行きた ☑一部介助 □全て支援 □実施できず

記録は、支援者が記録することにストレスがなく、かつ効率良くポイントを抑えられる方法を採用していく。

結果を反映して修正

支援した結果を記録・共有し、さらに修正・追加したほうがいい支援をリアルタイムで修正していくために、修正ポイントは明確し記録していきます。

	ポイント	記録
いものは冷蔵庫などにしまっておく。あとと全てしまいます。	カレーのルーは、全部入れたくなるので1箱の半分の量にして、あまりはしまってください。	
であえませんが、時間っている時は声がけをさい。	皮を剥く用のピーラーを準備しておく	
出してあげると自分でます。	じゃがいもの大きさに合わせたシートを透明なまな板(野菜用)の下にひく おおよそ、1つを12等分してください。(1/2を6つに切る)	大きさが合わず少し時間がかかっていましたが、声がけをして無事切ることができました。
	人参用のシートに変える 1/2本の太い方を使います。	
	玉ねぎようのシートに変える	
	白いまな板に変える	包丁を洗うように伝えましたがうまく伝わらず、野菜を切ってそのまま肉を切っていました。
	2cm角ぐらいの大きさ(切り方参照)に切る	
筒を使いたがりますの「けしてあげてくださ		
-を20分にセットして「ト」ボタンを押してもら		

次回、手順を修正
「野菜を切ったら包丁を洗う」を追加

			ください。(1/2を6つに切る)
4	人参を切る		人参用のシートに変える 1/2本の太い方を使います。
5	玉ねぎを切る		玉ねぎようのシートに変える
6	まな板を肉用に変える		白いまな板に変える
7	包丁を洗う	声がけをし洗ってもら	野菜と肉の間に一度きれいに する
8	鶏むね肉を切る		2cm角ぐらいの大きさ(切り方参照)に切る
9	野菜を茹でる	大きな鍋を使いたがりますので、声がけしてあげてください。 タイマーを20分にセットして「スタート」ボタンを押してもらいます。	

てじゅん

6 にくまいた かえる

7 ほうちよう あらう

8 にく きる

4 やさい ゆでる



活用しやすい記録の方法を考える

例3

お母さんのカレー作り			
日			6月11日
	<input type="checkbox"/> 一人でできた <input type="checkbox"/> 一部介助 <input checked="" type="checkbox"/> 全て支援 <input type="checkbox"/> 実施できず	見ると気になってしまふ	<input type="checkbox"/> 一人でできた <input type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全て支援 <input type="checkbox"/> 実施できず
2	<input checked="" type="checkbox"/> 一人でできた <input type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全て支援 <input type="checkbox"/> 実施できず		<input type="checkbox"/> 一人でできた <input type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全て支援 <input type="checkbox"/> 実施できず
3	<input type="checkbox"/> 一人でできた <input checked="" type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全て支援 <input type="checkbox"/> 実施できず		<input type="checkbox"/> 一人でできた <input type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全て支援 <input type="checkbox"/> 実施できず
4	<input checked="" type="checkbox"/> 一人でできた <input type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全て支援 <input type="checkbox"/> 実施できず		<input type="checkbox"/> 一人でできた <input type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全て支援 <input type="checkbox"/> 実施できず
5	<input checked="" type="checkbox"/> 一人でできた <input type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全て支援 <input type="checkbox"/> 実施できず		<input type="checkbox"/> 一人でできた <input type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全て支援 <input type="checkbox"/> 実施できず
6	<input checked="" type="checkbox"/> 一人でできた <input type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全て支援 <input type="checkbox"/> 実施できず		<input type="checkbox"/> 一人でできた <input type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全て支援 <input type="checkbox"/> 実施できず
7	<input type="checkbox"/> 一人でできた <input checked="" type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全て支援 <input type="checkbox"/> 実施できず	包丁を洗わず切り始める	<input type="checkbox"/> 一人でできた <input checked="" type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全て支援 <input type="checkbox"/> 実施できず
8	<input type="checkbox"/> 一人でできた <input checked="" type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全て支援 <input type="checkbox"/> 実施できず		<input checked="" type="checkbox"/> 一人でできた <input type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全て支援 <input type="checkbox"/> 実施できず
9			<input type="checkbox"/> 一人でできた <input type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全て支援 <input type="checkbox"/> 実施できず

追加

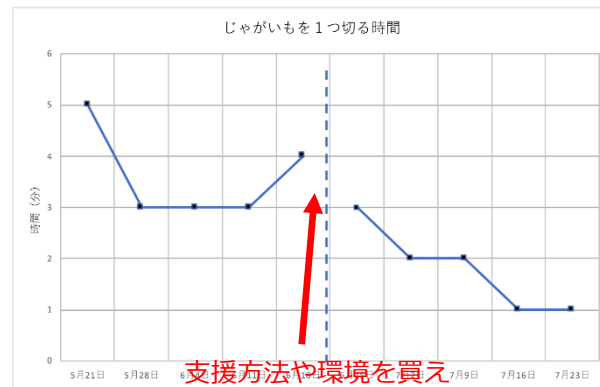
記録は、必ず支援手順書などの横に記載しなければならない訳ではありません。

時系列で記録することで、変化を確認することも容易になることもあります。また、この記録を元にグラフ化することも有効です。

(例) じゃがいもを切る時間を記録した場合

じゃがいもを1つ切る時間 (こだわりの確認)

日にち	分	備考
5月21日	5	
5月28日	3	
6月4日	3	
6月11日	3	
6月18日	4	
6月25日	3	大ききシート使用開始
7月2日	2	
7月9日	2	
7月16日	1	
7月23日	1	



グラフ化し、ひと目でわかるようにすることで、支援者の意識の共有を図ることができる

支援方法や環境を買えた時は連続したデータではないので線を繋がないで表現する