

令和 6年 5月号



(作成者)管理栄養士 植月 麻幹子



連休明けは、また少し緊張感が戻ってしまいますが…。子ども達にとっての給食が楽しく落ち着いた時間となるよう日々の給食づくり頑張ります！
毎年、この時期には、誤嚥・窒息から子どもを守る取り組みについて情報を提供させていただきます。



『誤嚥・窒息事故防止』への取り組み

今年2月、福岡県において小学1年生が給食のうずらの卵をのどに詰まらせて窒息死するというショックなニュースがありました。記憶にも新しいのではないかと思います。
保育施設における食事提供は、国のガイドラインに従って対応しています。しかし、口に入るものはどんなものでも誤嚥へつながる可能性があります。子どもの特徴やその時々環境によって事故を起こしてしまう可能性もあります。安全な食事を提供していくために、何ができるのか。園では定期的に話し合いを重ねています。

=配慮の必要な食材=

参考)教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン(H28)

食材の形態・特性	食 材	提供する際の工夫
弾力がある	こんにやく	板こんにやくは使用せず、糸こんにやく1cm程度に切って提供。
	きのこ	1cm程度に切って提供。
	ウインナー	縦半分に切って提供。皮のあるものは薄く斜めスライスなどで提供。
球 形	ミニトマト・ぶどう	給食での提供はありません。ご家庭では見守りのもと、1/4カットで与えるなどの配慮を。
	うずらの卵	給食での提供はありません。ご家庭で食べる際はつぶして与えるなどの配慮を。
	球形チーズ	給食での提供はありません。ご家庭で食べる際はつぶして与えるなどの配慮を。
粘着性が高い	もち・白玉団子	窒息事故の代表食材。給食での提供はありません。ご家庭で食べさせる場合は、水分で口腔内を湿らせ、小さくちぎって与えるなど十分な配慮をお願いします。
だ液を吸収し 飲み込みづらい	パン・カステラ・芋	つめこみすぎない。お茶・牛乳で口を湿らせてから食べる。
噛みちぎりにくい	えび・貝類・イカ	加熱により硬くなる。大きいサイズでの提供はせず、噛む能力に合わせて提供。(特に1-2歳児は注意)
	のり	青のり⇒刻みのり⇒噛みちぎりやすいのり(市販) 年齢に合わせた形態で提供。



集団の場では、保育者が十分に安全に食べさせてあげることが困難となるおそれがあるため一部の食材に関しては給食での提供をしておりません。お弁当を持たせる際にもご配慮いただければ幸いです。

子どもの窒息(動画)

窒息のメカニズムや窒息発生時の対処法などが動画で分かりやすく説明されています。

誤嚥による窒息死亡事故は毎年報告されています。
おじいちゃんおばあちゃん、同年代の子をもつ親御さんとも是非共有いただければと思います。

窒息事故から子どもを守る
(政府インターネットテレビ)

食品による子どもの窒息・誤嚥(ごえん)事故に注意!
(消費者庁)

