

窒息予防のために・・・日頃より、給食・保育・家庭において最善の対応を！

消費者庁の発表より・・・

平成26年からの6年間に、食品による誤嚥の窒息事故で死亡した子ども(14歳以下)は80名でした。そのうち5歳以下が73名で9割を占めています。(厚生労働省-人口動態調査からの結果)
事故の原因は、子どもの行動・食材の特性など様々です。どんな食品でも事故につながる可能性があることを知り、子ども達を見守ってゆけたら・・・と思っています。



～ マナーを守ることは、命を守ります ～

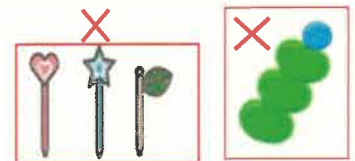
<p>● 食事の際にはお茶や水などを飲んで、のどを湿らせる</p>	<p>● 泣いている状態では食べさせない</p>	<p>● ながら食べをさせない</p>
<p>● 急停車したり揺れる可能性のある乗り物の中では食べさせない</p>	<p>● 周りから驚かせられないようにする</p>	<p>● 食べ物を口にいられたまましゃべらない</p>
<p>● 落ち着いて食事をするために、「いただきます」、「ごちそうさま」の挨拶をして、食事の時間としての区切りをつける</p>	<p>● 食べ慣れていないものを食べる時は特に注意</p>	<p>● 我が子の特徴を理解する</p> <p>食べるのがはやい、口の中にたくさん詰め込む、食事中にふざける、気が散りやすい・・・?</p>

そのままでは誤嚥、窒息しやすいものでも、子どもの口サイズに合わせて切り、かじり取りやすくする等、調理を工夫することでその危険性は低くなります。

<p>おにぎり</p> <p>焼きのり・・・低年齢は避けましょう 青のり→きざみのり→噛めるのり</p>	<p>かぼちゃ</p> <p>一口大</p>	<p>きゅうり</p> <p>スティック</p>	<p>ソーセージ</p> <p>縦半分につけてからひと口スライス</p>
---	-------------------------------	---------------------------------	---

～ お弁当会の際にも ご配慮おねがいします ～

ミニトマト、ぶどう、さくらんぼ、ミニカップゼリー、豆、ナッツ類、イカ・タコ・キャンディーチーズは給食で禁止食材です。
大豆・枝豆・・・5歳頃までは禁止食材になっています。
ピック(つまようじ)・・・誤って飲み込む恐れがあります。



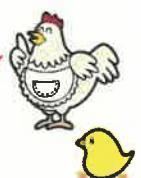
窒息時の対処法

もし、窒息したら？ 対処法を家族みんなで日頃から確認しておきましょう。下記のサイトで動画の公開があります。

政府インターネットテレビ 窒息事故から子どもを守る

検索

給食での禁止食材は、食べていけないわけではありません。
年齢に合わせて切り方や大きさをかえるなど、カミカミ・咀嚼の練習はとても大切です。
ご家庭では、しっかり見守りながら、安全な食べ方の練習や、食べ方のマナーなど教えていきましょう。



これまでは、ミニトマトやぶどう等は4等分してもらっていましたが、管理栄養士の講習を受け、誤嚥・窒息事故予防のため、下記イラストのような球形・のどに詰まりやすいものを、お弁当に持ってきてはいけない主な食材・メニューと致しました。園の給食でも使用していない食材・メニューです。よりよい安全を確保するため、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

☆お弁当に持ってきてはいけない 主な食材・メニュー例



ミニトマト



ぶどう類



さくらんぼ



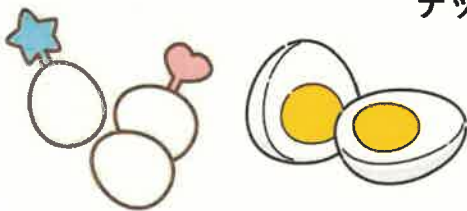
ミートボール
(球形のもの全般)



キャンディーチーズ



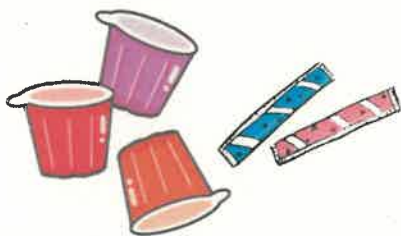
ナッツ類・煮豆・大豆・枝豆・グリーンピース



うずらのたまご・ゆでたまご



いか・たこ



*ゼリー全般



だんご・もち類



グミ



その他ピックなど

注) 上記のイラスト食材以外にも誤嚥・窒息の危険性のあるものは入れないでください。

注) 園で危険食材・メニューと判断したときは、お子様に食べさせずに持ち返す場合もあります。

