



(作成者)管理栄養士 植月 麻幹子

食育だより

天気のいい日には、草花や虫を探しながら
お散歩するのも楽しいです。いっぱい遊んでお腹が空くと、
食欲もアップ！うれしいですね。



誤えん・窒息事故から子どもを守る取り組みを！

消費者庁の発表より・・・

平成26年からの6年間に、食品による誤えん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、食材の特性、子どもの行動など様々です。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・・・と思います。

＝配慮が必要な食材＝ ご家庭では見守りながら提供をお願いします

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	縦半分にして提供。
球 形	★ミニトマト・ぶどう	球形では提供せず、1/4カットで与える。
	★うずらの卵	球形では提供せず、食べる際はつぶして与えるなどの配慮を。
	★球形チーズ	
粘着性が高い	★もち・白玉団子	窒息事故の代表食材。ご家庭で食べる場合は、水分で口腔内を十分に湿らせ、小さくちぎって与えるなどの配慮を。
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。



★給食での提供はありません。






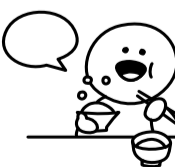
参考)教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン(H28)

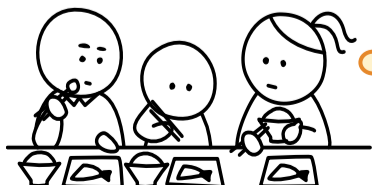
● お弁当の際にも ご配慮おねがいます ●

ミニトマト、ぶどう、さくらんぼ、ミニカップゼリー、枝豆、大豆、ナッツ類



＝食行動で気をつけること＝

食事やおやつの前には、お茶や水で口腔内を湿らせてから食べるようにします。 	泣いている場合は、落ち着かせてから食事をします。 	ながら食べはしません。(遊びながら・歩きながら・寝ころんだまま等) 
乗り物の中での飲食はしないように習慣づけます。 	ふざけておどろかせたり、大人が急に大声で注意するなど危険です。 	口の中に食べ物が入ったままのおしゃべりは危険です。 



うちの子はどんなタイプ？

食べるのが早い、たくさんの量を口に詰め込む、食事中にふざけてしまう、気が散りやすい・・・ 子どもの特徴を理解しておくことも大切です