



豆やナッツ類は5歳以下の子どもには食べさせないでください。(消費者庁 R3.1)

食べる時に配慮が必要な食材

食材	食材の特徴	調理時、食べる時の配慮
ごはん、パン類、いも類 ビスケット類	食材の水分含有量が少なく、唾液を吸収して飲み込みづらい。	水分を摂って、のどを潤してから食べます。
レタス、青菜 わかめ、のり	ぺらぺらしていて噛み切りにくく、口の中に貼りついたり、気道をふさいだりする危険がある。	細かく切って提供します。
ソーセージ	弾力が強く噛み切りにくい。	縦方向に切って提供します。
プチトマト、ぶどう、 うすら卵 さくらんぼ等 球状の食品	球形という形状が危険。(吸い込みにより気道をふさぐことがあり)	プチトマト、大きなぶどうは必ず切って出しましょう。ぶどう、さくらんぼは球形というだけでなく皮も口に残るので危険です。

<参考：大阪市事故防止及び事故発生対応マニュアル作成の手引き>

※ご自宅での食事やお弁当に入れる食材等についても、切り方や提供の方法を見直してみてください。

危険!

食事中にこんなことをしていませんか?



◆眠くなってしまった子に

- ・声をかけるなどして食べさせ続ける
- ・急いで抱き上げて目を覚まさせる

眠くなると咀嚼をしなくなり口の中に食物が溜まってしまう為、誤嚥窒息につながります。

◆苦手な食べ物がある子に

- ・好きな物に混ぜてわからないように食べさせる
- ・嫌がる子に「一口だけ」と無理に口に入れる

苦手な物が口に入ると嫌がって泣いたり、体をのけ反せたりする事があります。無理に食べさせることは、誤嚥・窒息につながり危険です。

小児の食事中の窒息事故の要因としては、歯の発育や摂食機能の発達の程度、あわてて食べるなどの行動が関連しています。乳幼児では、臼歯(奥歯)がない為、食べ物を噛んですりつぶすことができないことや、食べる時に遊んだり、泣いたり、笑いすぎたりすることも窒息の原因になります。急がず、よく噛んで食べるなど声かけをし、詰め込みすぎないように気をつけましょう。側にいるだけでは窒息に気がつかない場合があります。子どもの口に食物が入っている間は、保育者が目を離さないようにしましょう。また、事故が起きた場合の適切な対応を習得し、万が一事故が発生しても、重篤な事態に陥らないようにすることが重要です。

令和5年6月24日・7月1日



日の基保育園