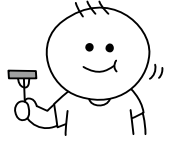


窒息予防のために・・・日頃より、給食・保育・家庭において最善の対応を！

今月7日に東京・八王子市の幼稚園で4歳の男の子が、給食で出されたぶどうをのどに詰まらせ亡くなるという、とても悲しい事故がありました。当園での給食は国の指針に従い、ぶどうの提供はありませんが、日々の給食について見直し、より一層、子ども達の安心・安全な給食について考える機会にしたいと思います。

事故の原因は、食べ物の形状だけでなく、子どもの行動が原因になることもあります。

子ども達が落ち着いた環境の中で、よい食体験ができるように周囲の大人がしっかり見守りたいものですね。



★ マナー・食行動で気をつける

◆◆ 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>●食べ物を口にいっ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>♥お弁当へのご配慮もお願いします。♥</p> <p>大豆・枝豆 (3歳頃までは禁止食材になっています)</p>

★ 調理で切り方など気をつける → 別資料も参考にしてください。

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>ミニトマト → パカ / 4つ切り</p>	<p>かぼちゃ → パカ / 一口大</p>	<p>きゅうり → パカ / スティック</p>	<p>ソーセージ → 縦半分に切ってからひと口サイズ</p>
--------------------------	------------------------	--------------------------	--------------------------------

おにぎり →

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

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を公開しています。ぜひご覧ください。

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、お母さんが見守りながら、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。

