

誤嚥・窒息防止～子ども達の安全のために～

ジョイジョイ保育園 ☎: 877-0706 作成者: 富原久美子

奥歯が生え揃わず噛み砕く力や、飲み込む力が十分でない子どもが喉につっかえるような食材を食べると喉や器官に詰まらせて窒息してしまったり、肺炎を起こしたりするリスクがあります。

お弁当持参時のお願い

月に一度のお弁当会。お家の方が作ってくれたお弁当を園で食べられる、子ども達にとっては何ともウキウキするイベントですね。

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・窒息防止の為、下記イラストのような球形・喉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。よりよい安全を確保するため、ご理解とご協力をお願いします。



食品による窒息に注意!

～身近な食卓に潜む意外な危険～

丸くてツルツとしている食品が
こどもの窒息につながるワケ

- | ワケ1 | ワケ2 | ワケ3 |
|-----------------|--|--------------------------------------|
| 食品の特徴
すべりやすい | こどもの能力
かみきれない
のみこめない
咳で押し込めない | こどもの習性
食べながらの
「おしゃべり」や
「遊び」 |

ひと手間を加えることで
こどものいのちを守れます!

危険 → **安全・安心**

4歳以下の子どもには、ミニトマトやブドウなどは「1/4カット」

詳しい情報はホームページにアクセス! 小児科学会 食品窒息

日本小児科学会 こどもの生活環境改善委員会

☆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
- ・ さくらんぼ
- ・ キャンディーチーズ
- ・ ウズラの卵・ゆで卵
- ・ だんご、もち類
- ・ グミ
- ・ ぶどう類
- ・ ミートボール(球形のもの全般)
- ・ ナッツ類
- ・ いか、たこ
- ・ ゼリー全般
- ・ その他ピック等

ご家庭では問題なく食べている食材でも、園では集団での食事時間になります。安全に食べることが出来るようご協力お願い致します。