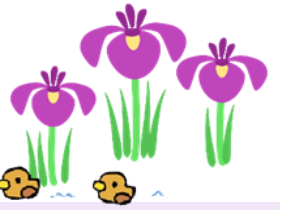




(作成者)管理栄養士 植月 麻幹子

新生活にも慣れ、笑顔で過ごす時間が増えてきました。
毎年、この時期は『誤嚥・窒息事故』を予防するための取り組みについてお伝えしています。
ご家庭と園で協力しながら、お子さんの『安全で楽しい食事時間』を作っていきたいと
考えています。



なぜ起きる？ どう防ぐ？ 子どもの誤嚥・窒息事故

乳幼児は、噛む力(臼歯＝奥歯)や飲み込む力(嚥下反射)が未発達のため、食べ物による窒息事故が
起こりやすい時期です。過去に報告された窒息事故の事例と予防のポイントをご紹介します。

ぶどう・ミニトマトによる窒息事故 ※死亡事故の報告あり
噛まずに飲み込んでしまい、気道をふさいでしまった。
【原因】 つるっとした丸い形は、気道をふさぎやすい。



丸いものは1/4カット



餅・団子による窒息事故 ※死亡事故の報告あり
十分に噛み切れず、丸のみし窒息。
【原因】 粘着性が高く、噛み切りにくい特性がある。



年齢に応じて与える。
小さくちぎり、水分をとりながら
食べる。



パン・焼き芋による窒息事故 ※死亡事故の報告もあり
口の中で団子状となり、のどをふさいでしまった。
【原因】 水分摂取不足。口の中でまとまりづらい特性がある。
一度にたくさんの量を詰め込んでしまった。



水分と一緒に食べる。
口に詰め込みすぎない。

ナッツ・豆類による窒息事故
十分に噛み砕けなかったナッツが気道に引っかかった。
【原因】 ナッツ類は、幼児の歯では噛み砕きにくい。
小さくて軽く、誤って気道に入りやすい。



5歳未満にはナッツ類は与えない。
(消費者庁からも注意喚起あり)

おやつを選ぶ際には、 以下のポイントに留意しましょう

固さや形状、大きさに留意する

以下のような食材は避けましょう。

子ども家庭庁HPより

粘着性が高く、飲み込みにくい

もち 白玉団子

球形や大きさから、気道に入りやすく、つまりやすい

ミニトマト 乾いたナッツ・豆類 ぶどう さくらんぼ アメ類・ラムネ 個装チーズ

やむを得ず使用する場合の留意点

4等分して形や
大きさを変える

4等分して形や大きさを
変えて、口内に残る皮も
取り除く

加熱して形や
大きさを変える

●近年の誤嚥に関する重大事故は、離乳期のこどもが「りんご」、「パン」を食べた時に多く発生していますので、食材の調理
や提供方法等に十分に注意してください。