

入園、進級から1か月がたちました。新しいクラス、先生、お友だちに慣れてきたでしょうか。5月は連休があり、生活リズムが乱れがちです。毎日元気に過ごせるように、しっかり食べてしっかり体を休めましょう。

お弁当作りここに気をつけて!

食中毒を防ぐためには、

- 細菌をつけない → 洗う、包む
- 細菌を増やさない → 早めに食べる
- 細菌を殺す → 加熱、殺菌が大切です。

- 1 当日の朝に作りましょう。
- 2 いたみやすいものは避けましょう。
- 3 肉や卵を扱う器具と、野菜や果物を扱う器具は別にしましょう。
肉や卵はサルモネラ菌やO-157などに汚染されていることも考えられるので、食中毒を防ぐためにも器具は別にしましょう。
- 4 冷ましてからフタを閉めましょう。温かいままフタをすると細菌を増やしてしまいます。
- 5 肉、卵は完全に火を通しましょう。
サルモネラ菌、O-157は、火に弱いのでしっかり火を通しましょう。
- 6 つまようじやピックは使用しないでください。



子どもの誤嚥、窒息につながりやすい食品に気をつけてください

H28年3月に厚生労働省から出された「保育施設等における事故防止のガイドライン(省略)」の中で、誤嚥、窒息につながりやすく、「給食での使用を避ける食材」として、下記のものゝ提示されました。窒息事故の大半は65歳以上の高齢者が占めていますが、0~4歳の乳幼児の死亡も年間20~30人発生しています。小学1年生がウズラの卵をのどに詰まらせて亡くなるという事故もありました。

いたましい事故を未然に防ぐために、現在、保育園給食ではこのような食材を使用しておりません。このような食材への配慮は、ご家庭でも同じように必要であると考えられます。

ご父母の皆様には趣意をご理解いただき、ご家庭でも、お弁当日にもこれらの食材を避けていただきますようお願いいたします。

食品の形態、特性	食 材	備 考
丸くてつるつとしてゝるもの (吸い込みにより気道をふさぐことがあるので危険)	プチトマト	四等分すれば提供可であるが、保育園では他のものに代替え
	乾いたナッツ、豆類(節分の鬼打ち豆) うずらの卵 あめ類、ラムネ、カップゼリー	
	ぶどう、さくらんぼ 球形の個装チーズ	球形というだけでなく皮も口に残るので危険 加熱すれば使用可
粘着性が高い食材 (含まれるでんぷん質が唾液と混ざることによって粘着性が高まるので危険)	餅	
	白玉団子	つるつるしているため、噛む前に誤嚥してしまう危険性が高い
固すぎる食材 (噛み切れずそのまま気道に入ることがあるので危険)	いか	小さく切って加熱すると固くなってしまう