



2020年10月 箱舟保育園

乳幼児の誤嚥・窒息予防

2020年9月7日に給食の「ぶどう」が原因による死亡事故が発生しました。

事故内容

発生日 2020年9月7日

発生場所 東京都の私立幼稚園（認定こども園）

原因食品 給食で提供された「ぶどう（大粒・ピオーネ）」

年齢 4歳 男児

状況 直径おおよそ3センチのぶどうを皮がついた状態で提供

国は「事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン（施設・事業所向け）」において、誤嚥・窒息事故防止のために、浦安市のガイドラインを参考資料として提示。その中で「ぶどう」は、誤ってのどに詰まらせる危険があるとして、給食で使うことを避ける食材の1つとしてあげられています。

日本小児科学会は「5歳未満の子供にぶどうやミニトマトなど、ある程度の硬さがあり、滑りやすい果物や野菜を与える際は、4分の1以下に切る必要がある」と注意喚起しています。

箱舟保育園では先日のおたよりでお伝えしましたが、

今後の提供予定

- ① 巨峰（提供回数 年1回） つぼみ・もも⇒皮を剥いて1/4にカット
ばら 皮をつけたまま・剥いたもの共に1/4にカット（皮を剥く練習もしてもらいます！）
きく・ゆり・ふじ 皮をつけたまま1/4にカット

- ② うずら卵（提供回数 月1回程度） 全クラス 1/4にカット

- ③ プチトマト 今後も提供しません

万が一口腔内・気道で丸まっても円形になる可能性をなくし提供していきたいと思えます。

・誤嚥・窒息の可能性になる食品側の要因

乳幼児は、歯で噛み切る、臼歯ですりつぶす機能が未熟であることが大きな要因と思われる。また、一口サイズで吸い込んで食べるものはリスクが高いです。

▶弾力があるもの ▶なめらかなもの ▶球形のもの ▶粘着性の高いもの ▶固いもの

・誤嚥・窒息の可能性になる食べる側の要因（これらは大変危険な食べ方です。）

- ・遊びながら、歩きながら、寝ころんだまま食品を食べないようにしましょう。
- ・急いで飲み込まず、ゆっくりとよく噛み砕いたから飲み込むように促しましょう。
- ・食品を口に入れたまま話したり、何かしながら食事をしたりさせないようにしましょう。
- ・子供に合わせて食品を小さくきりましょう。
- ・落ち着いて、よく噛んで食べましょう。
- ・食事中に眠くなっていないか、正しく座っているかに注意しましょう。また、食事中に驚かせないようにしましょう。

えだまめ・ぶどう・ミニトマト（プチトマト）など、ある程度の硬さがあり、滑りやすい果物や野菜は子どもの気道を塞ぐ大きさであるため、危険性があるとのことですので、お弁当には入れないでください！（どうしても入れる場合は1/4以下にカットして入れるようにして下さい。）

ご飯やパンでも一度にたくさん詰め込んでしまえば、誤嚥・窒息につながります。

日常からご家庭でもよく噛んで食べることの大切さ、食べ物をたくさん詰め込み過ぎないなどを、ぜひご指導ください。

以上のことを注意して、窒息事故を防ぎましょう。

「あいちの日」について

掲示板でもお伝えしたように、毎月19日に行っていた「あいちの日」ですが、納入業者の都合で食材の全てを愛知県産で調達しての給食提供ができなくなりました。今後はこの日を「食育の日」と改めまして、今までとは違う切り口で食育活動を行っていきます。

地産池消・旬の食材を使う献立であることは変えず、月毎にテーマを決めて食べ物について学んだり、子供たちが食について興味・関心を持ち、生涯に渡って健康な身体を手に入れる入口になるよう、楽しい食育の日にしたいと思っております

当日の活動内容は掲示板でお知らせします。ぜひこの日は、ご家庭でも「食育」を話題にしてください！