



給食メモ

2021.4 箱舟保育園

保護者の皆様へのお願いの続き

・ご家庭でもうす味に！

2020年の「日本人の食事の食事摂取基準」では、今までよりさらに塩の摂取基準が下がりました。

給食でも更なる減塩が求められております。ただ、保育園での給食だけをうす味にしまうと、給食の味がうすくて美味しくない。

と、子供たちが思ってしまうかもしれません。日常的に「ふりかけ」を常用しているご家庭は白米で食事を食べられるように、練習して下さい。

ふりかけは特別な時の「お助けマン」で！ぜひぜひ、ご家庭でもうす味にしてください。

・箱舟保育園の給食は「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいて提供しております。

その中で「調理後の食品は、調理終了後から2時間以内の喫食」とあります。通常より遅く登園すると2時間以上経過してしまう時が出てきてしまいます。通院や家庭の事情などで登園時間が11時を過ぎて登園される場合は、昼食を済ませて登園されるか、各自で昼食(市販のパン等可)を

持参して登園されますよう、ご協力をお願いいたします。

・箱舟保育園では、現在1階クラスの子供のみ週1回のパン食を実施しております。これは、新型コロナウイルス感染者がでた場合、翌日からの休園という名古屋市からの指導があるためです。パンの発注変更期限が前日ではない為、万が一休園になった場合の食材廃棄防止の観点からです。尚、2階クラスのお友達と職員は毎食ご飯食に。また、同様の理由で午後のおやつに菓子が増えておりますが、ご理解をお願いいたします。また、保護者の方でアレルギー対応がされていて前日変更が可能・使用日当日9時までに園に配達していただけるパン業者をご存じでしたら、ぜひともお知らせくださいますよう、重ねてお願いいたします。

お弁当について

・お弁当箱の蓋・本体・布ナプキンなど、すべてのものに一つずつに必ず名前を入れてください。

・お弁当にはミニゼリーはカップからだし、タッパーに移しお持ちください。カップのまま入っていた場合は、そのままお持ち帰りいただきます。

・えだまめ(さや付)・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。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。)

万が一入っていた場合は、そのままお持ち帰りいただきます。(重複しますが、下記に詳しい説明を載せておきます)

・お弁当は普段ご家庭で食べられている物・量を入れるようにしてください。

・キャラクターをモチーフにしたお弁当は普通のお弁当より、細かく細工され色鮮やかさが増える分、加熱がされていなかったり、菌の繁殖も増えリスクが

高まります。ですから、お勧め致しません。

幼児の誤嚥・窒息予防

昨年、4歳児の幼稚園の給食で提供された「ピオーネ」での窒息事故が発生しました。

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。

箱舟保育園での今後の提供予定

① 巨峰(提供回数 年1回程度) 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(不定期)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っております。

・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て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切りましょう。
- ・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（さや付）・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。）万が一、切らずに入っていた場合は、そのまま持ち帰っていただきます。

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。

給食のメニューのレシピが知りたい・野菜をたくさん食べられるレシピが知りたい・最近家での食事を食べてくれないから相談にのって欲しいなどなど、給食のご要望がある方は連絡帳や2階廊下のポストに入れてください。（連絡帳もOKです） 給食メモなどで、回答しま〜す！！