

誤

誤えん窒息に 繋がりやすい食べ物

令和7年3月31日 宮野浦保育園

丸い・つるつる

食べ方・注意

- プチトマト・ぶどう
さくらんぼ
- ピーナッツなどの豆類
- あめ、ラムネ



4等分
(年齢別に切り方を変えて提供)

5歳以下の子どもには食べさせないように
注意喚起がされています

もちもち

食べ方・注意

- 餅・白玉団子
(以上児のみに提供)



白玉はつるつるなので
噛む前の誤えんに注意

飲み込みづらい (唾液を吸収する)

食べ方・注意

- とりひき肉そぼろ煮



豚肉との合挽き
片栗粉でとろみ



- ゆで卵

細かくして他と混ぜる

- 煮魚

柔らかくなるまで煮る

飲み込みづらい (粘着性が高い)

食べ方・注意

- ごはん・パン類
- 焼き芋
- カステラ



水分をとって、
のどを潤してから食べる
詰め込まず、よく噛む

(途中も水分を混ぜながら)

果物について

(咀嚼により細かくなったとしても、食塊の固さ、切り方によってはつまりやすい食材)

- りんご・梨・柿：低年齢児に提供する際は、薄くスライスか、加熱して軟らかくしたものを提供しています

保育園では、楽しく安全な給食になるように、想定されるリスクへの対策をおこなっています。中でも、窒息・誤嚥は生命に関わるものです。窒息・誤嚥につながりやすい食べ物は、給食での使用を避けたり、調理を工夫して提供しております。

☆遠足などでお弁当作りをするときの参考にしてみてください☆

①丸い形状のものは2～4等分等に切りましょう。

(特にプチトマトやぶどう、球状のチーズ等)

②発達段階、子供の口の大きさに合わせた具の大きさと固さにしましょう。

