



きゅうしょくだより

令和3年2月

かんのん町 保育園

2月2日の節分にちなんで、大豆を使用した献立を取り入れました。
～五目煮豆・豆乳スープ・ポークビーンズ・鶏肉と大豆の旨煮など～



今月の食材

ブロッコリー、白菜、小松菜、長ねぎ、大根、れんこん、鯖、いよかん、ぽんかんなど。

れんこんは1年を通して店頭に並んでいますが、12月～2月に多く出回り、れんこんの一大産地の茨城県では2月に最も多く出荷されます。晩秋から冬のれんこんは粘りが出て、甘みが増します。

れんこんには疲労回復、風邪予防に効果があるビタミンCが多く含まれています。



給食の誤えん・窒息事故防止対策について

保育園の給食では、誤えん・窒息事故を防止するため食事中は次のような配慮をしています。

家庭でも、子どもと一緒に食事をする中で同様の配慮をお願いいたします。



食事の介助をする際に注意すべきポイント

- ゆっくり落ち着いて食べることができるよう子どもの意志に合ったタイミングで与える。
- 子どもの口に合った量で与える（一回で多くの量を詰めすぎない）。
- 食べ物を飲み込んだことを確認する（口の中に残っていないか注意する）。
- 汗物などの水分を適切に与える。
- 食事の提供中に驚かせない。
- 食事中に眠くなっていないか注意する。
- 正しく座っているか注意する。

食事中に食べ物で窒息（0歳～6歳くらい）

〈注意ポイント〉

1. 食べ物は小さく切り、食べやすい大きさにしてから与え、よく噛んで食べさせましょう。
2. あめなどの喉に詰まりやすい食品は特に大きさに注意しましょう。
3. 気管支に入りやすい硬い豆・ナッツ類は、3歳頃までは食べさせないようにしましょう。
4. 食品を口に入れたまま遊んだり、話したり、寝転んだりしたまま食事したりさせないようにしましょう。

もぐもぐ



「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン」

「子どもを事故から守る！！事故防止ハンドブック」（消費者庁）