

令和5年度食育だより

「もいもい」 2月



令和6年2月1日
屏風ゆめの森保育園

新しい年を迎えて1カ月があっという間に過ぎました。天気のいい日には外で元気よく体を動かし丈夫な体づくりをしましょう。



どう組の食事の様子

お箸上手に使って食べられるよ！



配膳上手にできるよ！

ぞう組では、正しいお箸の持ち方で食べることを頑張っています。当番活動で、ごはんの配膳も始めました。自分たちの食べる量に調整することに苦戦しながらも楽しんで取り組んでいます。

食品による子どもの窒息・誤嚥事故に注意！！

もうすぐ節分ですが、消費者庁から豆やナッツ類など、硬くてかみ砕く必要のある食品は5歳以下の子どもには食べさせないで下さい。と通達がありました。咽頭や器官に詰まると窒息しやすく、小さく砕いた場合でも器官に入りこんでしまうと肺炎や気管支炎になるリスクがあるそうです。ご家庭でも注意して下さい。保育園の節分では、手作りの豆まきを行い、硬い豆を食べる事はしません。その代わりに給食で大豆の煮物を食べたいと思います。



給食での誤嚥・窒息事故防止対策について

園では、誤嚥・窒息事故を防止するため食事介助の際に配慮をしています。家庭でも食事時の事故に注意しましょう。

「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」(内閣府)より抜粋

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)。
- 汁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。

「子どもを事故から守る!の事故防止ハンドブック」(消費者庁)より、「食事中に食べ物で窒息」の部分抜粋
(注意ポイント)(0歳~6歳くらい)

1. パン、カステラ、こんにゃく、キノコ類、海藻類、ゆで卵、肉などは、1cm大程度まで小さくして与えましょう。
2. 球形の食品(プチトマト、ブドウなどの果物、飴、チーズ、うずらの卵など)は、吸い込みにより窒息の原因となります。4等分にして、ブドウなどの皮は除去してから与えましょう。
3. いか、エビ、貝など噛みきりにくい食材は0、1歳児には与えないようにしましょう。気管・気管支に入りやすい豆・ナッツ類は、5歳以下の子どもに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、寝転んだりさせないようにしましょう。また、泣いていることをあやそうとして、食品を食べさせるのはやめましょう。