2023年6月

保護者　各位

八王子市立保育園（公設公営園）

公立保育園（公設公営）給食における誤嚥・窒息事故防止のための献立の配慮について（改訂）

乳幼児は、摂食機能の発達段階のため、かみ砕く力や飲み込む力が十分ではなく、食品が気道に入って気管支炎や肺炎を起こしたり、窒息したりする恐れがあります。窒息事故の原因となった食品には、菓子類、果実類、パン類などがあります。食品による窒息事故を防止するためには、「食品を小さく切り、食べやすい大きさにする。よく噛むように促す。大人が見守る。」など子どもへの食品の与え方に注意が必要です。

八王子市公立保育園（公設公営園）では、平成28年3月に厚生労働省が策定した、「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」に沿って、窒息の危険が考えられる食品について、以下のように対応をさせていただきます。食品による重大な事故を未然に防ぐため、御理解、御協力をお願いいたします。

御家庭でもお食事づくりやお弁当づくりに御配慮くださいますようお願い申し上げます。

◎給食での提供時に配慮する食材

食品群		食材・食品	備考※
穀類		パン、調理パン	見守る。
		もち米、きび、押し麦	見守る。
		そうめん、うどん、スパゲティ、蒸し中華、ほうとう、ビーフン	5～10ｃｍに切る。
		ワンタン	短冊切りにする。
		餅、白玉団子	提供しない。
いも類		いも類の副菜、おやつ	見守る。
		春雨	みじかく切る。
		板こんにゃく	提供しない。
		つきこんにゃく、しらたき	みじかく切る。（1ｃｍ）
豆類		むき枝豆、そら豆	細かく砕く。
		乾いた豆	提供しない。
	大豆製品	油揚げ、生揚げ、高野豆腐	小さく切る。
種実類		アーモンド	スライスアーモンドのみ使用。
魚介類		切身魚・角切り魚のメニュー	見守る。（骨にも注意）
		いか、たこ	すり身かフードプロセッサーで細かくする。
		えび	すり身かフードプロセッサーで細かくする。 エビフライのみそのまま使用。
	魚介練り製品	ちくわ、かまぼこ、なると、さつまあげ	小さく切る。（いそべあげ等は年齢に応じて切る。）
肉類		切身肉のメニュー	見守る。
	肉加工品	ショルダーベーコン、ポークハム、焼き豚	小さく切る。

たまご	うずらの卵	提供しない。
乳・乳製品	球形個包装チーズ	提供しない。棒状チーズは提供。
果物類	フルーツミックス缶 （パイン、桃、りんご等）	小さく切って、加熱して提供。
	りんごのコンポート	見守る。０～１歳児、一時保育預かりは代替品としてりんごゼリーを提供。
	りんご、なし、かき	見守る。０～1歳児、一時保育預かりは代替品としてりんごゼリーを提供。
	みかん、かんきつ類	見守る。
	バナナ、モンキーバナナ	見守る。
	ぶどう、さくらんぼ	提供しない。
野菜類	ブロッコリー・カリフラワー	見守る。
	ミニトマト	1～2歳児は1/4、3～5歳児は1/2に切り、加熱して提供。
	切り干し大根、にら、 もやし、いんげん	みじかく切る。
	ごぼう	薄切り。（太いものはさらに半月切りか、いちょう切り）
	たけのこ（水煮）	薄切り。
	きゅうり	輪切りでの提供はしない。
きのこ類	エリンギ、まいたけ、マッシュルーム、 えのき、しめじ、なめこ	軸はみじかく・小さく切る。 かさの大きいものは小さく切る。
	きくらげ、干ししいたけ	小さく刻む。
海藻類	乾燥カットわかめ	細かく砕く。
	細切り昆布	みじかく切る。
菓子類	あめ、グミ類	提供しない。
	ラムネ	くちどけの良いものを提供。

※備考

・「見守る」は喫食時の詰め込みや咀嚼・嚥下の状況を注視することと、場合によっては消毒済調理用はさみを用いて適切な大きさに切ることも含んでいます。

・「小さく切る」「みじかく切る」等の表現は、メニューによって切り方が異なるため、一概に切り方を決定できません。
　毎月実施している給食会議にて、メニューに応じ、適切な大きさ、切り方を検討し決定しています。

参考：消費者庁「食品による、子どもの窒息事故にご注意ください！」（H29. 3.15）