

えいようだより

平成 29 年度 11 月号 大田区立保育園

子どもを食べ物による窒息事故から守るために

平成 28 年に内閣府より『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』が示されました。乳幼児は飲み込む力が弱く、歯でかみちぎったり、すりつぶしたりする力が未熟なため、普段から食べなれている食材でも、のどにつまることがあります。ご家庭でも「ヒヤリ！」とした経験はありませんか。食事のときには、子どもから目を離さず必ず大人が見守りながら一緒に食べましょう。

食べさせる時のポイント

【ゆっくり落ち着いて食べる】

- ・早食いになっていませんか
- ・はしゃいでいませんか
- ・よく噛んで食べていますか
- ・食事中おどろかせていませんか
- ・眠りながら食べていませんか

[ふざけて食べる]



【子どもの口に合った量にする】

- ・パンやごはんを詰め込んで
[詰め込んで食べる]
いませんか
- ・子どもに一口の量を
知らせていますか
- ・丸飲みしていませんか



【汁ものなどの水分をとる】

- ・食べ始めに水分でのどを潤してから
食べていますか
- ・パサついた物を食べる時に
[水分をとる]
は適度に水分をとっていますか

[水分をとる]



- * 口の中の唾液が吸収されて
しまうようなカステラやパンなどは、
適度に水分をとりましょう。

【正しく座る】

- ・床に足がついて
[正しい姿勢で食べる]
いますか
- ・背筋がのびていますか
- ・横を向いて食べて
いませんか

[正しい姿勢で食べる]

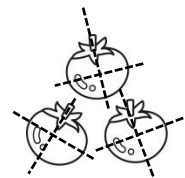


- * 床に足がついていると
しっかり噛めます。

【食べ物の形状を考える】

- ・食べ物の形や大きさ、硬さなどお子さんにあっていますか

- * 球形のものは、のどに詰まりやすいので一口で入れないようにしましょう。



プチトマトやうずら卵は4等分に切りましょう

ぶどうは皮に気を付けましょう

球形の固形チーズは加熱するか、球形でない棒状や三角、四角のものなどにしましょう。

- * 肉のかたまり、かまぼこなどの練り製品等は、噛みきりにくいので注意しましょう。

- * パン、ごはん、もち、団子、いも類は粘着性が高く口にたまりやすいので、飲み込んだか確認しましょう。

