

恵庭市保育所給食で使用する食品について



恵庭市保育所（保育園・認定こども園）給食では、国（内閣府・消費者庁・文部科学省・厚生労働省）からの通知に基づき、誤嚥による事故を防ぐため、使用する食品の見直しや提供方法の検討を行なっています。現在給食での提供を控えている食品についてお知らせします。

- 枝豆：吸い込んで食べてしまう
場合があり、表面が滑らかで
かむ前に丸飲みしやすく、窒息
の原因となることがあります。

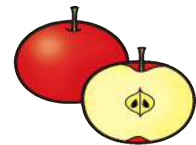


- 炒り大豆（節分豆として食べる乾燥した大豆）
：破片だけでなく、豆半分や平均より小さい大きさでも軽いため、飲み込む準備ができていない状態で息を吸ったときに、不意にのどに移動して詰まることがあります。また、気管や気管支に入り、気管支炎や肺炎の原因になる可能性があります。



- りんご（3歳未満児は煮りんごに変更、
3歳以上児はそのまま提供）

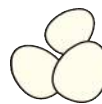
：りんご片がのどに詰まって
窒息する可能性があります。



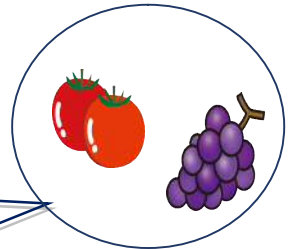
りんごの提供について検討した結果、日常的に摂取することが望ましく、また、嗜好面でも喜ばれている食品で代わりになる食品が少ないため、提供することとしました。3歳未満児は一般的に奥歯（第2臼歯：きゅうし）がまだ生えそろうていない時期のため、煮りんごとして加熱して提供します。※提供する果物の内容は園により異なる場合があります。

- 白玉だんご・うずら卵：表面がつるつるしているため、かむ前に誤嚥してしまう可能性があるため、給食での使用を控えています。

ミニトマトやぶどうなど球形の食品は給食では、
1/4などに切って提供しています。



1/4
カット



大人に近い咀嚼（食べ物を歯でかみ砕くこと）ができるようになるのは、3歳以降です。さらに咀嚼と嚥下の協調運動が完成するのは6歳臼歯（きゅうし）が生えた後と考えられています。幼児期は、咀嚼機能が発達途上であるため、窒息や誤嚥を起こしやすいと考えられます。そのため、消費者庁より「硬い豆やナッツ類は、5歳以下の子どもには食べさせないで」と情報提供がされています。

また、保育園給食では、弾力があり噛み切ることが難しい食品（つきこん、白滝、きのこ類等）については、1センチ位に切るなど切り方に配慮しています。



家庭においては、上記食品について配慮すると共に、食べる時は、口にたくさんの食べ物を入れ過ぎない、遊びながら食べない、泣いている時や眠い時などは食べさせないなど食べ方にも気を付けてみてあげましょう。

（参考：消費者庁ニュースリリース令和3年1月20日）