

給食だより 7月 特別号！！

梅雨明けし、本格的な夏がやってきます。気候変動の影響か、猛暑日と言われる気温35℃を超える日もあり、衛生管理に以前にも増して注意が必要です。

保育園では、日々の主食のごはんとお弁当の日、土曜保育のお弁当持参にご協力をお願いしています。そこで、暑さへの対応、その他、事故防止の面から見直した点がありますので、ご確認ください。

お弁当の日の保冷剤について

保冷剤は、持参しないようにお願いしてきましたが、保護者の方の判断にお任せすることとします。保育室は、冷房を効かせていますので、基本的には必要ないと考えますが、心配な方もいらっしゃると思います。保冷剤をつける際は、破れてしまうなどのトラブルが起きないようにご注意ください。なお、引き続き、給食の日に持参する主食には、保冷剤は持たせないでください。

気をつけよう！いたみやすい食品

保育室は冷房は効いていますが、冷蔵庫には入れられません。**要冷蔵の食品は入れない**でください。炊き込みごはん、生野菜、果物、など水分が出てきたり、水分の多い食材はいたみやすいです。また、食品は一度、火を通したものを完全に冷ましてからお弁当箱につめましょう。

事故防止のため、使用しないでください



つまようじ、ピック、アルミカップ、ラップ

(福) 聖母福祉会 藤枝聖マリア保育園

2025年7月19日 給食室

食品による子どもの窒息・誤嚥（ごえん）事故に注意！！

食品を誤嚥して窒息したことによる事故が発生しており、中には死に至るケースもあります。5歳以下の割合が特に多く、年々増加傾向でもあることから注意が呼びかけられています。窒息・誤嚥事故防止のポイントをご紹介します。

～誤嚥防止のためのポイント（0～6歳目安）

◎豆・ナッツ類は、気管・気管支に入りやすいため、5歳以下の子どもには食べさせないようにしましょう。

◎パン・カステラ・こんにゃく・きのこ類・海藻類・ゆで卵・肉

などの食べにくい食品は、成長に合わせて小さくするなどの注意が必要です。

◎球形の食品（プチトマト・ブドウなどの果物・あめ・チーズ・うずらの卵など）

は、吸い込みにより窒息の原因になります。4等分にすると調理して柔らかくする、ブドウの皮は除去してから与えましょう。

◎いか・エビ・貝など噛み切りにくい食材は、0，1歳児には与えないようにしましょう。

参考：こども家庭庁 こどもの事故防止ハンドブック



保育園では、プチトマト、ナッツ類、うずらの卵、あめ類、球形チーズ、ブドウ、さくらんぼ、こんにゃくゼリー、餅、白玉団子、いか、エビなど、窒息事故の可能性のあるものは提供していません。**お弁当にも入れない**でください。プチトマトやブドウも、刻むと水分が出て、いたみやすく、入れないことをおすすめします。

また、保育園では弾力性があり繊維が固いもの（ソーセージやえのき、しめじ）や唾液を吸収して飲みにくい食材は切り方や、調理方法、食べさせる際に水分を与えるなどの配慮をしています。