

給食だより

特別号！！ 食品による子どもの窒息・誤嚥（ごえん）事故に注意！！

（福）聖母福祉会 藤枝聖マリア保育園

2026年4月19日 給食室

まだ4月だというのに、気温が高い日が多く感じます。気候変動の影響か、夏には、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、事故防止の面からご確認とご協力をお願い致します。

お弁当の日の保冷剤について

保冷剤は、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

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、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 子どもの事故防止ハンドブック

お願い

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。