

教育・保育施設等における誤嚥事故防止のための食材整理表

令和6年度子ども・子育て支援調査研究事業「教育・保育施設等における食事の誤嚥事故防止対策に関する調査研究」において、使用を避ける食材や調理を工夫する食材について「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」を基に整理しましたので、ご活用ください。なお、本整理表に掲載した食材以外でも、誤嚥事故が発生する可能性があることを念頭に置いて、食事の見守りを行いましょ。

使用を避ける食材

粘着性が高く、飲み込みにくい



もち



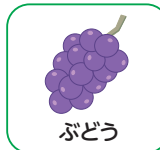
白玉団子



乾いたナッツ・豆類



ミニトマト



ぶどう



さくらんぼ



個装チーズ



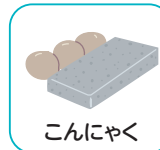
うずらの卵



アメ類・ラムネ



いか



こんにゃく

球形や大きさから、気道に入りやすく、つまりやすい

弾力性があり、噛み切りにくい

やむを得ず使用する場合の留意点→

4等分して形や大きさを変える

4等分して形や大きさを変えて、口内に残る皮も取り除く

加熱して形や大きさを変える

「糸こんにゃく」で代用する

調理を工夫する食材

- 「年齢等」はあくまで目安です。こどもの口腔機能(咀嚼・嚥下)の発達状況や、当日の体調等に応じて調理を工夫しましょう。
- 離乳期においては、家庭で喫食経験がない食材の提供は避けましょう。

年齢等

食材

弾力性がある又は繊維が残るため、飲み込みにくいもの



唾液を吸収して、飲み込みにくいもの



食塊の固さや切り方によってつまりやすいもの

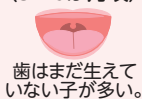


固くて噛み切れない又は噛みちぎりにくいもの



離乳期

<離乳初期>
(5~6か月頃)



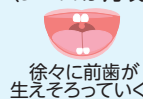
歯はまだ生えていない子が多い。

<離乳中期>
(7~8か月頃)



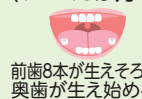
前歯が生え始める。

<離乳後期>
(9~11か月頃)



徐々に前歯が生えそろうていく。

<離乳完了期>
(12~18か月頃)



前歯8本が生えそろう、奥歯が生え始める。

なめらかにすりつぶした状態にする

舌でつぶせる固さにする

歯ぐきでつぶせる固さにする

歯ぐきで噛める固さにする

やわらかくなるまで加熱する

- 生の状態、すりおろしただけの状態では与えない。

具体的な加熱方法は?

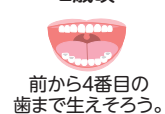


離乳期に提供することは避ける

- 「おにぎりのり」は、「ぎざみのり」で代用する。

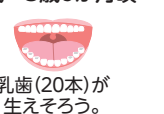
1歳6か月~3歳頃

2歳頃



前から4番目の歯まで生えそろう。

3歳~3歳6か月頃



乳歯(20本)が生えそろう。

- 大人よりはやわらかめの固さ
- 大きさは1cm程度から、口腔機能の発達状況に応じて段階的に調整していく

個別食材のPOINT

- ソーセージ：縦半分にする(太さや長さも調整する)
- ひき肉：とろみをつける

●近年の誤嚥に関する重大事故は、離乳期のこどもが「りんご」、「パン」を食べた時に多く発生していますので、食材の調理や提供方法等に十分注意してください。

教育・保育施設等における誤嚥事故防止のための食事提供のポイント

令和6年度子ども・子育て支援調査研究事業「教育・保育施設等における食事の誤嚥事故防止対策に関する調査研究」において、こどもの食事に関わる皆さんに知っておいていただきたい食事提供のポイントについて「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」を基にとりまとめましたので、ご活用ください。

食事提供のポイント



給食・おやつだけではなく、園庭での栽培活動や、季節の行事など、通常の食事提供とは異なる場面にも注意しましょう。(報告書付録を参照)



全ての食材が、誤嚥につながる可能性があることを知っておきましょう。

パンなど、ありふれた食材でも誤嚥事故が発生しています。



ゆとりある時間を確保して、よく噛んで食べるように伝えましょう。

無理に完食させようとしたり、食事を急かすことは、誤嚥につながるおそれがあります。



食事の時は、水分を摂らせて、のどを潤すようにしましょう。

水分を摂取すると、食べ物が喉を通りやすくなり、誤嚥の予防になります。

正しい姿勢で食べることを伝えましょう

離乳初期



口を開けた時に、舌と床が平行となるように背もたれ等を調整しましょう。



食事中に「眠くなる」「怒る」「泣く」場合は、食事を中断しましょう。

眠くなった時の対応は?



上記の状態では、通常の咀嚼・嚥下ができないので、口の中に食べ物が残っていないか確認した上で、食事は中断しましょう。



「遊びながら」「しゃべりながら」食べないように伝えましょう。

口の中に食べ物が残ったまま遊んだり、しゃべったりすると、誤嚥につながるおそれがあります。



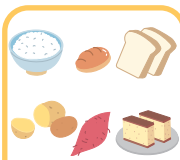
食事中は、こどもを驚かせないようにしましょう。

急に抱き上げる、口の中に指を入れるなどによって、驚いた拍子に口の中の食べ物を吸い込んで、誤嚥につながるおそれがあります。

離乳中期以降



- カバーやマット等を利用して、正しく座れるように工夫しましょう。
- 足の裏が床につく高さでイスに座らせ、机は肘がつく高さとし、正面を向くように調整しましょう。



ごはん、パン類、いも類、カステラは、特に以下のポイントに配慮しましょう。

- POINT**
- 水分を摂らせて、のどを潤してから提供しましょう。
 - 口の中に詰め込みすぎないように注意しましょう。
 - よく噛んで食べるように伝えましょう。



飲み込めずに口の中に残っているものがある時は、無理に飲み込ませず、吐き出させましょう。

無理矢理指を入れて取り出すのではなく、こどもが自分で吐き出すように伝えましょう。



食べ方に注意が必要な食材は、あらかじめ注意を呼びかけましょう。

「パサパサして飲み込みにくい」、「口の中でばらばらになりやすい」など、食材の特徴に合わせた注意を呼びかけましょう。



こどもから離れる時は、別の職員等に対応を引き継ぐようにしましょう。

対応を別の職員に引き継ぐ場合には、こどもの食事に関する特徴を伝えるようにしましょう。

離乳期のポイント



離乳期のこどもの介助をする時は、＜食事提供のポイント＞に加えて、以下のポイントにも注意しましょう。



こどもが慌てて食べないように、こどものペースに**合**わせて、食材を口に運ぶようにしましょう。

自らも落ち着いて介助に当たることができるように、ゆとりある時間を確保しましょう。



1回に口に入れる食材の**量**や大きさは、こどもの口に**合**うように調整し、詰めすぎないようにしましょう。

離乳初期の1回に口に入れる食材の量は、浅めのスプーン半分くらいを目安にして、その後は口腔機能の発達に合わせて調節しましょう。



口の中に食材が残っていないことを**見**て確認してから、次の一口を食べさせるようにしましょう。

教育・保育施設等における誤嚥事故防止のための情報共有のポイント

令和6年度子ども・子育て支援調査研究事業「教育・保育施設等における食事の誤嚥事故防止対策に関する調査研究」において、「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」等を参照して、「保護者等との情報共有」及び「職員及び関係業者との情報共有」のポイントをとりまとめましたので、ご活用ください。

保護者等との情報共有

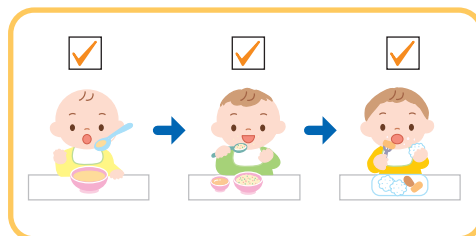
目的

食の安全確保、個別対応、食材選定のため、保護者等と施設の間で、情報共有を促進します。また、保護者等とのコミュニケーションを通じて、信頼関係を築くことで、安心して施設を利用できる環境を整えます。

保護者等との面談タイミング

入所前の面談に加え、以下のようなタイミングで確認を検討します。

- 食事提供開始時
- 発達段階の変化
- 離乳食段階の進行
- 上記以外の定期面談 等



保護者等から得る情報

- 口腔機能の発達状況
- アレルギー情報
- 離乳の状況
- 喫食経験
好き嫌い、水分摂取方法、調理方法、味付けなど含む
- 家庭の食事環境 等

保護者等に伝える情報

- 献立の情報
- 使用する食材と調理方法
- 行政通知の共有 等

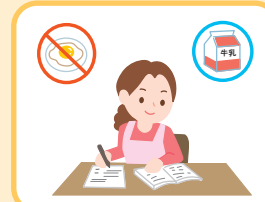


※各情報の聴き取り、確認等に関する参考資料:本事業報告書付録6「離乳食についての調査票(0・1歳児クラス/入園時聴き取り用)」



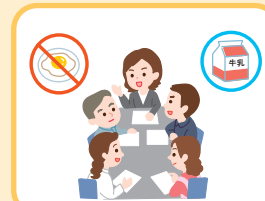
職員及び関係業者との情報共有

食事に関する記録の作成・保存・更新



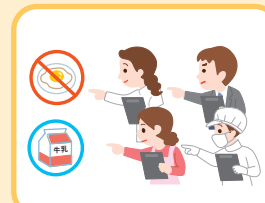
- 保護者等から確認した食事に関する事項は、「離乳食についての調査票」等の記録を作成し、情報共有のために保存します。(ICTを活用して、記録を確認できる施設もあります。)
- 食事に関する事項は日々変化していくため、最新の情報を記録・書類を更新します。

職員間における情報共有



アレルギーや喫食経験、当日のこどもの健康状態などに関する情報は、チェックリスト等を活用しながら、施設の責任者、保育士、管理栄養士・栄養士、調理員、保育補助者のほか、食事の委託業者等の関係業者との間でも幅広く共有を図ります。

段階的な確認による誤提供の防止



職員及び関係業者と共有した情報を基に、献立の作成、調理、検食、配膳、提供などに携わるそれぞれの職員や関係業者が、それぞれの段階で問題が無いかチェック可能な環境を整えます。問題がある場合はすぐに情報を共有します。

給食業者を利用している施設の事例



例1) 給食担当者、保育士、給食業者が参加する「給食会議」を毎月開催。こどもの月齢や発達段階を踏まえた栄養価、メニュー、食材ごとの切り方や調理方法などの詳細を検討して、献立を作成。

例2) 給食業者が各教室等でのこどもの食事の様子を確認し、課題や改善点があれば随時職員と情報共有して、対策を協議。

教育・保育施設等における窒息事故発生時の対応フロー

令和6年度子ども・子育て支援調査研究事業「教育・保育施設等における食事時の誤嚥事故防止対策に関する調査研究」において、窒息事故発生時の対応フローについて、「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」等を基にとりまとめたので、ご活用ください。

