

おやつ選び方 注意点

こどもの発育発達のために適切なエネルギー量と栄養素量を摂取することが必要です。しかしながら、幼いうちは消化器官が未熟なことから一度にたくさんの量を食べられず、食事だけでは必要なエネルギーや栄養素が摂りきれない場合があります。このような場合は、補助的な食事としておやつを用います。

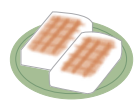
様々なおやつが販売されていますが、誤嚥事故防止の観点から選択や提供にあたっては、以下のポイントに留意しましょう。

●おやつ選び方

固さや形状、大きさに留意する

以下のような食材は避けましょう。

粘着性が高く、飲み込みにくい



もち



白玉団子

球形や大きさから、気道に入りやすく、つまりやすい



ミニトマト



乾いたナッツ・豆類



ぶどう



さくらんぼ



アメ類・ラムネ



個装チーズ

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食べる

4等分して形や大きさを覚えて、口内に残る皮も取り除く

加熱して形や大きさを食べる

●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に注意してください。

パッケージの絵柄や対象年齢表示に惑わされない

こどもの歯の生え方や口腔機能(咀嚼・嚥下)の発達状況に合わせたおやつを選びましょう。

●与え方の注意点

おやつであっても、**食事と同様の介助や配慮が必要**です。

- 全ての食材が誤嚥につながる可能性があることを意識しましょう
- ゆとりをもち、食べることを急かさないようにしましょう
- 食べる前には水分を摂るよう促し、口に詰め込みすぎないように声をかけましょう
- **正しい姿勢**で食べることを伝えましょう 等



おやつはこどもたちにとって楽しみの一つですが、安全に食べるためには、選び方や与え方に十分な配慮が必要です。誤嚥事故を防ぐために、職員と保護者が協力して、こどもたちの安全を守る環境を整えましょう。

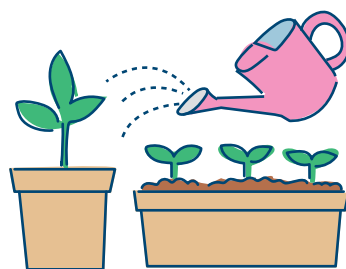
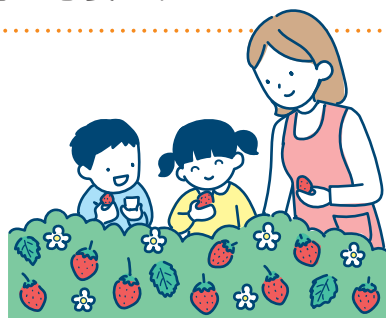
行事やイベント食の注意点

各行事やイベントは、こどもたちの毎日を楽しむことはもちろんのこと、季節の移り変わりや伝統文化に慣れ親しむことなどの狙いがあり、こどもたちの生活を豊かにし、多くの学びや成長の機会となります。

一方で、そうした行事やイベントで提供される食材による事故も少なからず発生しています。行事やイベントを安全に実施するために、以下の例を参考に提供する食材の見直しや実施内容などを検討しましょう。

例 1 園庭での栽培活動や農業体験等

- 誤嚥事故防止の観点から「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」において「**使用を避ける**」とされている食材は、栽培活動や果物狩りにおいても注意が必要です。
- 農業体験等で収穫した季節の果物や野菜等も、こどもに与える際には大きさや固さなどに注意が必要です。
- 収穫時でなくても、こどもが手に取って口に入れてしまうこともあります。栽培場所にも注意が必要です。



例 2 節分行事での鬼打ち豆

- 鬼退治の場面では煎り大豆を使わずにボールを使う等の工夫をしている施設もあります。



例 3 お月見行事での団子、餅つき行事での餅

- 団子や餅を提供しなくても、飾りや遊びなどを通して風習や文化を学ぶこともできます。

