

## 『愛情弁当について』保育園からのお願い

### お弁当に詰める際に注意していただきたいこと

- 例) \* ミニトマト、うずらの卵、ぶどう、球形のチーズ、ミートボールなど2等分  
又は4等分(大きさに応じて)にカットする
- \* 切り口が円になる(噛むと球状になる)ソーセージやスティックチーズは縦切りに
  - \* こんにゃくゼリー、ミニカップゼリーは入れない
- 以上のものは実際に誤嚥窒息死亡事故が起こっている食品・食材です
- \* ピックやつまようじは危険性があるため使用禁止

- ◆以下、『事故発生時のためのガイドライン』に記載されている誤嚥・窒息につながりやすい食べ物の形状や性質を転記させていただきます。参考までにお目通し下さい。

どんな食べ物でも誤嚥・窒息の可能性はあるが特に誤嚥・窒息につながりやすい食材は以下のようなものである。

- |                   |   |                   |
|-------------------|---|-------------------|
| ①弾力があるもの          | ⇒ | こんにゃく、きのこ、練り製品 など |
| ②なめらかなもの          | ⇒ | 熟れた柿やメロン、豆腐 など    |
| ③球形のもの            | ⇒ | ミニトマト、乾いた豆類 など    |
| ④粘着性が高いもの         | ⇒ | 餅、白玉団子、ごはん など     |
| ⑤固いもの             | ⇒ | かたまり肉、えび、いか など    |
| ⑥唾液を吸うもの          | ⇒ | パン、ゆで卵、さつまいも など   |
| ⑦口の中でバラバラになりやすいもの | ⇒ | ブロッコリー、ひき肉 など     |

◎遠足などでのご家庭で準備していただく愛情弁当におきましても各年齢で子供達の好きなものを子供達の食べられる量でご準備いただき、喉につると入りにくい形状等にもご配慮いただけたらと思います。

◎保育園の給食では上記の食材や食品を提供することもあります。形状に気をつけながら調理を行い、また、保育室での提供時も職員が見守りをしながら、子供達に食べる事を楽しんでもらえるよう日々取り組んでいます。

子供達が安心して過ごせるよう、保護者の皆様のご理解とご協力をどうぞよろしくお願いいたします。