

食事

○誤嚥・誤飲・誤食・窒息防止のチェックポイント

- 食器・食具は適切か
- 机・椅子の高さは適切か
- 慌てて配膳していないか
(誤配膳防止を含む)
- 大きさ・形状・温度・量・粘着度等は適切か
- 個々に応じたひと口の量・大きさに調節しているか
- 食べていない食材を確認しているか
- 正しく座っているか
- 食事前に水分は摂ったか
- 詰め込まないように食べられているか
- 食べるスピードが速すぎないか
- よく嚙んで食べられているか
- 「笑う」「泣く」が起きた時には詰まらないかどうかを観察できているか
- 眠くなっている時に無理に口の中に入れていないか
- 食べ終わりに口の中が空になっていることを確認したか

子どもの特性

- ・歯の発育
- ・摂食機能が未発達
- ・子どもは思いもよらない行動を起こす

食べ物の性質

- ・大きさ・形状
- ・食感(表面の滑らかさ、弾力性、硬さ、噛み切りにくさ)

例:こんにゃく、きのこ、練り製品、熟れた柿やメロン、豆類、プチトマト
乾いた豆類、餅、ご飯、かたまり肉、えび、いか、パン、ゆで卵、サツマイモ、ブロッコリー、ひき肉など

様々な要因が

誤嚥・誤飲

窒息事故に

つながる!

子どもの状況を
日常的に意識する

職員の窒息の
危険性の認識
不足

子どもの様子を把握する

【健康状態】

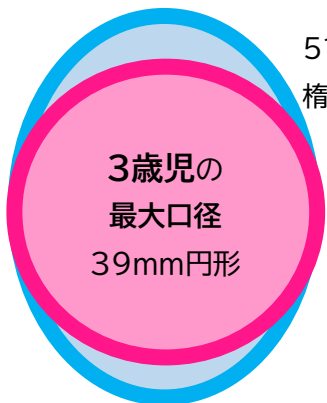
- ・健康観察
- ・当日の子どもの健康状況を丁寧に聞き取る

【行動】

- ・一人一人の様子に目を配る

職員間で
情報共有し、
事故を防ぐ

確認しましょう！チャイルドマウス



51mmの
楕円形

この円形・楕円形の中に入るものは子どもの中に入ります

誤飲物を縦、横、斜めにして楕円形に入りそうなものは、子どもが飲み込んだり、窒息の危険があります

○アレルギーのチェックポイント

- 医師の診断に基づき、完全除去を基本としているか
- 除去食又は代替食による対応について職員間で共有できているか
- アレルギー児の献立は、給食職員・保育士・保護者で確認できているか
- アレルギー児専用のテーブルや椅子、台拭きが用意できているか
- 通常食の子との距離が適度に保たれているか
- 慌てて配膳していないか(誤配膳防止を含む)
- 給食室に食事を取りに行く際、給食職員と保育士で確認できているか
- 配膳の際クラス間で声出し確認ができているか
- 片付け・掃除の際も通常食に触れることが無いよう配慮できているか