

# 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にも、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

球形や大きさから、気道に入りやすく、つまりやすい



乾いたナッツ・豆類



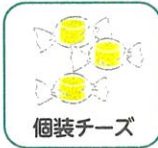
ミニトマト



ぶどう



さくらんぼ



個装チーズ



うずらの卵



アメ類・ラムネ

弾力性があり、噛み切りにくい



いか



こんにやく

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

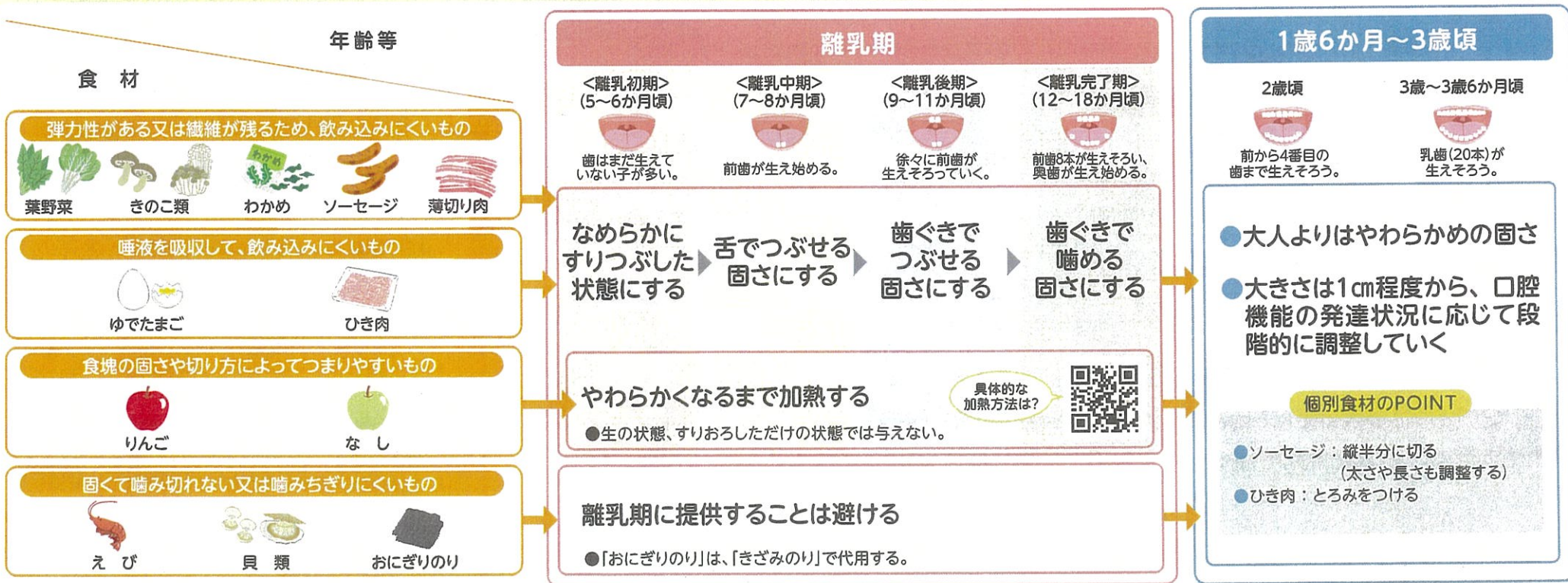
4等分して形や大きさを変えて、口内に残る皮も取り除く

加熱して形や大きさを変える

「糸こんにやく」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。



●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ましたので、ご活用ください。

