



令和6年 1月 4日
 認定こども園
 東雲幼稚園
 TEL 54-8220
 給食担当 佐藤 裕美

食品による子どもの窒息・誤嚥事故に注意！



子どもの口の大きさは3歳児で直径約4cmで、喉はそれよりも細いため、**口の中に入るものは何でも窒息や誤嚥の原因になる可能性**があります。また、子どもはかみ砕く力や飲み込む力が発達していないため、食品を十分に咀嚼(そしゃく)できず丸ごと飲み込んでしまう状況も考えられます。

- 粘着性が高く、唾液を吸収して飲み込みにくいもの(パン・芋類など)
- 丸いもの、つるつとしたもの(ミニトマト・ぶどうなど)
- 固くてかみ切りにくいもの(枝豆やナッツ類など)

などは、特に注意が必要です。

新しい年を迎え、ご家族で楽しく過ごされたことと思います。寒さも本番となり、感染症がはやりやすくなってきます。手洗いやうがいをしっかりとしましょう。また、年末年始で乱れてしまった生活リズムを少しずつ整えるためにも、あたたかい朝ごはんを食べて、一日を元気に過ごせるようにしていきましょう。



絵本を見て、イメージを膨らませます。

もちつきごっこ

今年度は感染症の影響から、もちつき会が中止となりましたが、各クラスで『もちつきごっこ』をしたり、粘土で『もちつき』を表現したりと、ごっこ遊びで昔ながらの伝統行事に親しみました。
 ※給食は、もちの代わりに「豆腐白玉団子」で提供しました。(未満児は「豆腐」で提供。)



元気な掛け声で「よいしょ〜！」



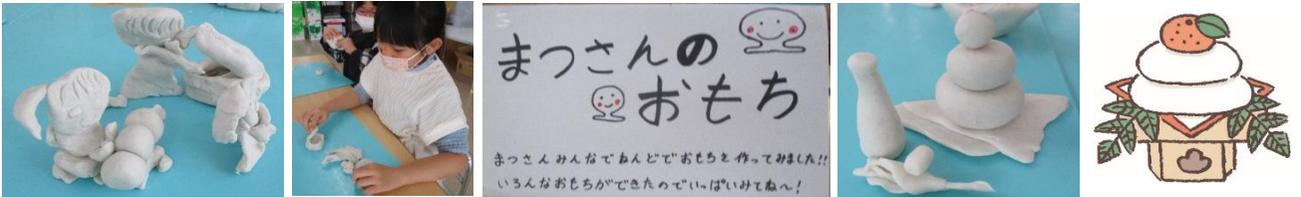
できたてのおもちを丸めます。「ころころ上手でしょ？」



丸めたおもちをお椀に入れて、おいしいお雑煮の出来上がり〜。「いただきます〜す。」「どうぞ召し上がれ。」



おいしくなあれ。



おもちをつく人、あいどりする人、丸める人、想像しながら、粘土でもちつき会を表現。



鏡もちには和紙を敷き、橙(みかん)を飾り、御神酒も一緒にお供えています。お家でも飾っているのか、よく見ているんですね！



粘土で「うす」と「きね」を作り、ミニチュアもちつき。



あ〜ん。

竹組では、「お雑煮」だけではなく「ごまだれ豆腐白玉団子」もあることを伝えると、団子のイメージから「串に刺さった団子」を粘土で作っていました。串に刺さった団子もおもしろそうですね！

- (1) **豆やナッツ類**など、固くてかみ砕く必要のある食品は**5歳以下の子どもには食べさせない**でください。
 咽喉や器官に詰まると窒息しやすく、大変危険です。小さく砕いた場合でも、器官に入りこんでしまうと肺炎や気管支炎になるリスクがあります。
- (2) **ミニトマト**や**大粒のぶどう**等の球状の食品を丸ごと食べさせると、窒息するリスクがあります。4歳までは「縦に4つに切って」、調理して柔らかくするなどして、良くかんで食べさせましょう。
- (3) 食べている時は、姿勢を良くし、食べることに集中させましょう。
 物を口に入れたままで、**走ったり、笑ったり、泣いたり、声を出したりすると、誤って吸引し、窒息・誤嚥するリスク**があります。

引用：消費者庁「食品による子どもの窒息・誤嚥(ごえん)事故に注意！」

【園での対応】

- ◎ミニトマトは桜組まで縦に4等分しています。
- ◎枝豆の提供はしていません。

消費者庁に確認したところ、「固い豆類(煎り大豆)は食べさせない。」「軟らかい豆類は食べさせても良い。」という返答がありました。ただ「枝豆は、事故事例が発生しているため、3歳頃までは食べさせないでください。」とのことでした。
 食べさせて良い豆類(グリーンピース・大豆水煮缶詰・納豆・おから・金時煮豆・つぶあん)を提供する場合も、食べることに集中させ、落ち着いてゆっくりとかみ砕いて食べるように指導していきます。

【おうちの方へ】

毎月、お弁当のご協力ありがとうございます。子どもたちは、お弁当の日をとっても楽しみにしています。

- 子どもたちが安心して、喜んで食べられるよう、下記のご協力をお願いします。
- ◎「ミニトマト」「大粒のぶどう」を入れる時、4歳までは「縦に4つに切って」入れてください。
 - ◎枝豆は、3歳を過ぎ、しっかりとかみ砕いて食べられるようになってから入れてください。



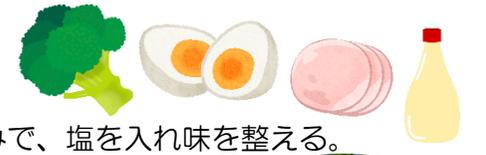
おいしいー！



- 【材 料】
- ブロッコリー 260g
 - ハム 30g
 - 卵(Lサイズ) 1個
 - マヨネーズ 26g
 - 塩 適量

枝豆の代わりに 緑色の野菜を使って ブロッコリーのミモザサラダ

- 【作り方】
- ①ブロッコリーを小房に分けてゆでる。
 - ②ハムを1cmの角切りにしてゆでる。
 - ③ゆで卵を作り、みじん切りする。
 - ④①〜③をマヨネーズで和える。お好みで、塩を入れ味を整える。



『ミモザサラダ』とは、ミモザという黄色い花をイメージして作られたサラダのこと。細かく刻まれたゆで卵が使われていて、伝統的なミモザサラダはケーキのような見た目をしているのが特徴です。



ミモザの花