

# 食品による子どもの窒息事故に注意しましょう！！～



子どもたちにとって食事は楽しみの一つだと思いますが、食べ物の種類や食べ方によっては誤嚥や窒息につながってしまうことがあります。

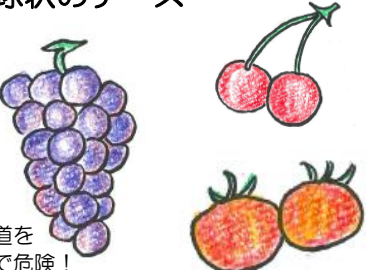
小さな子どもたちに食事を提供する際は以下のことに気を付けましょう！

※誤嚥：食べ物や異物が何らかの理由によって、誤って気道（気管や気管支など）に入ってしまうことです。

## ＜乳幼児期にはリスクの高い食べもの＞

**球状という形状が危険な食材**

プチトマト・乾いたナッツ類  
うすらの卵・球状のチーズ  
ぶどう  
さくらんぼ  
ラムネ  
あめ類




※吸い込みにより気道をふさぐことがあるので危険！

※「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（施設・事業者向け）」より誤嚥・窒息につながりやすい食べ物として、給食での使用を避ける食材を抜粋

**粘着性が高い食材**


餅  
白玉団子



※含まれるでんぷんが唾液と混ざることによって粘着性が高まるので危険！

**固すぎる食材**

いか



※噛み切れずそのまま気道に入ることがあるので危険！

## ＜食事をあげるときに気を付けること＞

- ・食事を介助するときは、お子さんの口に合った量にし、多くの量を与えすぎないようにしましょう。
- ・汁物などの水分を適切に与えましょう。
- ・食べ物を飲み込んだことを確認しましょう。（口の中に残っていないか注意しましょう。）
- ・正しく座っているか注意し、遊びながら、歩きながら、寝転んだまま食べさせないようにしましょう。
- ・食品を小さく切り、食べやすい大きさにしてあげましょう。
- ・急いで飲み込まず、ゆっくり噛んで食べるように声をかけましょう。
- ・食事中に眠くなっていないか注意しましょう。
- ・食品を口に入れたまま話すことや、何かをしながら食事をするのはやめましょう。



※その他にも注意が必要な食材があります。詳しくはこちらをご覧ください <西東京市 HP>

