



吹く風も暖かく、園庭での遊びやお散歩を存分に楽しんでいる子ども達です。午前中の活動が活発になってきます。しっかりと朝ごはんを食べて登園するようにしましょう！

食べ物により誤嚥に注意！

窒息につながりやすい食べ物

窒息につながる食品の特徴を知り、食事提供の際には細心の注意をはらっています！



丸いもの、つるつとしたもの

ぶどう ミニトマト
うずらの卵



対応☞ 1/4 もしくは 1/2 にカットする。

かたく噛み切りにくいもの

イカ タコ りんご



対応☞ 小さく切ったり、食べやすい大きさにする。

弾力性が高いもの

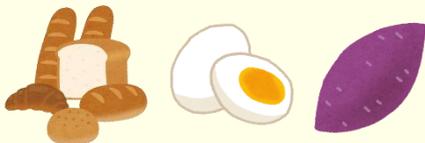
こんにゃく きのこと類



対応☞ 繊維に逆らい、細かく切る。

唾液を吸うもの

パン ゆで卵 さつまいも



対応☞ 水分を加えて加熱する。

口に残るもの

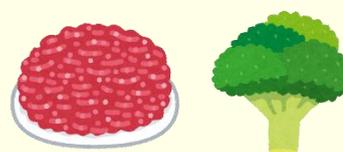
豆 トマト 薄切り肉



対応☞ 豆やトマトは皮をむき、薄切り肉はしゃぶしゃぶ用の肉を利用する。

まとまりづらいもの

ひき肉 ブロッコリー



対応☞ 片栗粉でとろみをつける。

ウトウトしたら食事はストップ！

子どもの誤えんの危険性

食事中に、気づくと子どもがウトウト……なんてことはありませんか。そのときに「あと一口だけ」などと、起こして食べさせてしまうと、食べ物が気道に入りやすく、窒息の危険につながります。

ウトウトしてきたら……

「眠くなっちゃったね。ごちそうさまでしょか」と声をかけて切り上げて。口の中に物が無いことを確認してから、寝かせましょう。



---春が旬の食べ物---

5月のチャレンジは『春を感じよう！』です。芽吹き春。新鮮で香りの高い食材が並びます。春野菜には独特の香りやほろ苦さがあるのが特徴です。給食でも、春の食材をたくさん取り入れています。

