

# 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中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でも、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う。

## 使用を避ける食材

粘着性が高く、飲み込みにくい



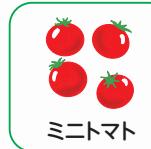
もち



白玉團子



乾いたナッツ・豆類



ミニトマト

球形や大きさから、気道に入りやすく、つまりやすい



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



「こんにゃく」  
で代用する

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、  
口内に残る皮を取り除く

加熱して形や  
大きさを変える

## 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。

年齢等

食 材



離乳期

<離乳初期>  
(5~6か月頃)



歯はまだ生えていない子が多い。

<離乳中期>  
(7~8か月頃)



前歯が生え始める。

<離乳後期>  
(9~11か月頃)



徐々に前歯が生えそろっていく。

<離乳完了期>  
(12~18か月頃)



前歯8本が生えそろい、奥歯が生え始める。

1歳6か月～3歳頃

2歳頃



前から4番目の歯まで生えそろう。

3歳～3歳6か月頃



乳歯(20本)が生えそろう。

- 大人よりはやわらかめの固さ
- 大きさは1cm程度から、口腔機能の発達状況に応じて段階的に調整していく

### 個別食材のPOINT

- ソーセージ：縦半分に切る  
(太さや長さも調整する)
- ひき肉：とろみをつける

●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。

# 行事やイベント食の注意点

各行事やイベントは、こどもたちの毎日を楽しくすることはもちろんのこと、季節の移り変わりや伝統文化に慣れ親しむことなどの狙いがあり、こどもたちの生活を豊かにし、多くの学びや成長の機会となります。

一方で、そうした行事やイベントで提供される食材による事故も少なからず発生しています。行事やイベントを安全に実施するために、以下の例を参考に提供する食材の見直しや実施内容などを検討しましょう。

## 例 1

### 園庭での栽培活動や農業体験等

- 誤嚥事故防止の観点から「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」において「**使用を避ける**」とされている食材は、栽培活動や果物狩りにおいても注意が必要です。
- 農業体験等で収穫した季節の果物や野菜等も、こどもに与える際には大きさや固さなどに注意が必要です。
- 収穫時でなくても、こどもが手に取って口に入れてしまうこともあります。栽培場所にも注意が必要です。



## 例 2

### 節分行事での鬼打ち豆

- 鬼退治の場面では煎り大豆を使わずにボールを使う等の工夫をしている施設もあります。



## 例 3

### お月見行事での団子、餅つき行事での餅

- 団子や餅を提供しなくとも、飾りや遊びなどを通して風習や文化を学ぶこともできます。



# 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中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」等を基にまとめましたので、ご活用ください。

