



おべんとう会について ～お願い～



保育園で見つけた愛情いっぱいのお弁当紹介♪
いつも手作りのお弁当ありがとうございます♪

令和3年9月 栄養士 比嘉利恵

お忙しい中、毎月1回のお弁当づくりありがとうございます。
子どもたちは目をキラキラさせながら、おいしそうな手作りお弁当を食べていますよ♪
安心安全にお弁当が食べられるように、様々な注意点をまとめましたので、月に1度のお弁当作りに生かしてみましょ。

食中毒対策

園でお弁当を保管する際は、暑い季節はクーラーをきかせたお部屋で保管し、食中毒の対策をしています♪



☆おべんとう会日程☆

第2木曜日
(8月はキッチンパーティーの為おべんとう会はありません)
※変更がある際はご連絡します



夏のお弁当の注意点!

- 材料は加熱する
- 酸味(酢・梅干し)を利用する
- 野菜は水分を拭く
- 冷ましてから詰める
- 保管する温度、湿度をチェック(保冷剤を利用、風通しの良い所を)



デザートは別容器に《果物》を入れましょう
ミニカップゼリーやジュース、お菓子の持参は控えましょう。
※市販のミニカップゼリーの中には、のどに詰まる危険性がある商品もあります。デザートは衛生的配慮も兼ねて、できれば別の容器に用意しましょう。



誤嚥・誤飲対策

食材は食べやすい大きさに♪

ミニトマト・ぶどうなど、のどに詰まる危険のある食材は、4等分に切りましょう。ツルとした球形で思わぬ窒息事故につながる危険性があります。



硬い豆類・枝豆は誤嚥の危険があります



硬い豆類やナッツ類など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。
※詳しい内容は裏面の『消費者庁からのお知らせ』を参考にしてください。

やわらかく煮た煮豆であれば年齢に合わせて刻むなどして提供可能です。

✕ピックを使うとお弁当が華やかになりますが、のどに突いてしまったりすると思わぬ事故になりかねません。保育園での使用は控えましょう。



お弁当箱やフタ、フォーク等すべてのものに名前の記入をお願いします

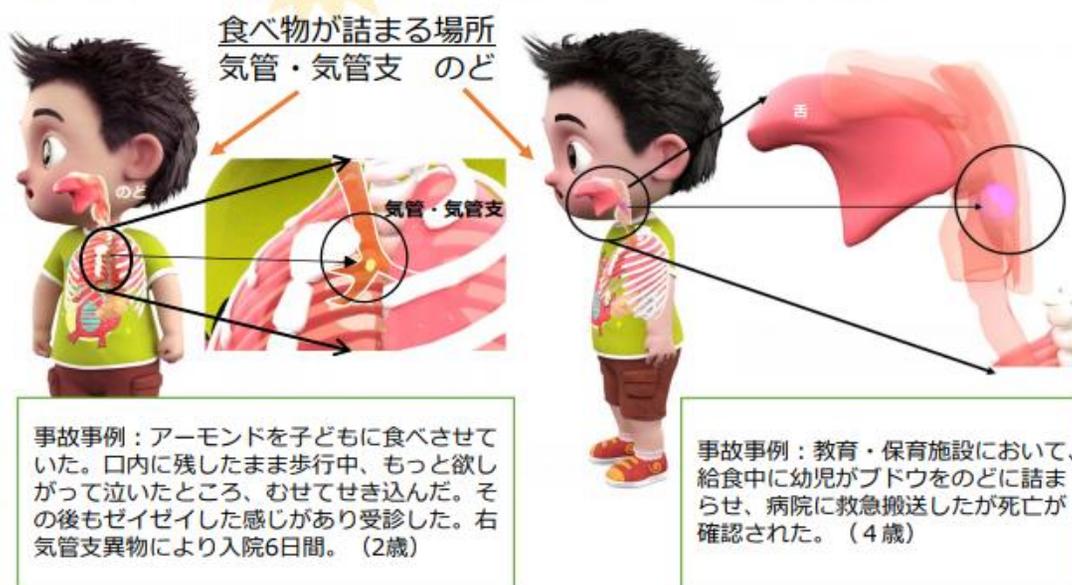
✕プラスチック素材の使い捨てスプーンやフォークは割れやすく、口の中で割れると危険なので丈夫な素材の食具を選びましょう。



食品による子どもの窒息・誤嚥^{ごえん}事故に注意!

— 気管支炎や肺炎を起こすおそれも、硬い豆やナッツ類等は
5歳以下の子どもには食べさせないで—

厚生労働省の人口動態統計の調査票情報(平成26年から令和元年までの6年間分)を基に、消費者庁で独自に分析を行ったところ、食品を誤嚥^{ごえん}して窒息したことにより、14歳以下の子どもが**80名**死亡していました。そのうち5歳以下は73名でした。



(1) **豆やナッツ類**など、硬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**てください。

喉頭や気管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、気管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) **ミニトマトやブドウ等**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。乳幼児には、4等分する、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) 食べているときは、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^{ごえん}するリスク**があります。

詳しくは:消費者庁ウェブサイト 生命・身体にかかわる危険
<https://www.caa.go.jp/notice/caution/life/>



問合せ先:消費者安全課 TEL03-3507-9137
FAX03-3507-9290



消費者庁より、(1)では【豆やナッツ類】と言及していますが、硬い大豆(豆まきの煎り大豆も含む)・ピーナッツ・アーモンドなどの硬い豆やナッツ類だけでなく、煮込んでも柔らかくならない枝豆が含まれます。

5歳以下の子どもたちは奥歯が生えそろわず、かみ砕く力や飲み込む力が十分ではありません。気道(気管や気管支、肺など)も狭いので、豆やナッツ類を食べると、気道に入って気管支炎や肺炎を起こしたり、窒息したりするおそれがあります。

保育園での使用も今後控えていき、その他食材も誤嚥の危険性について配慮しながら、気を付けて提供していきたいと思えます。

☆煮込むことで柔らかくなる煮豆類(煮大豆・あずきなど)・納豆・枝豆をペーストしたものであれば提供が可能です。保育園では、煮大豆を刻んで提供しています。

