

添付資料

事務連絡
令和7年3月12日

各都道府県・指定都市・中核市保育主管課
各都道府県・指定都市・中核市児童福祉主管課
各都道府県・指定都市・中核市認定こども園担当課
各都道府県・指定都市・中核市・児童相談所設置市
認可外保育施設担当課
各都道府県・指定都市・中核市放課後児童クラブ担当課
各都道府県・指定都市・中核市児童館担当課
各都道府県・指定都市・中核市地域子育て支援拠点事業担当課
各都道府県・指定都市・中核市子育て援助活動支援事業
(ファミリー・サポート・センター事業)担当課
各都道府県・指定都市・中核市障害児支援主管課
各都道府県・指定都市教育委員会学校安全担当課
各都道府県私立学校主管課
附属学校を置く国立大学法人担当課

御中

こども家庭庁成育局安全対策課
こども家庭庁成育局保育政策課
こども家庭庁成育局保育政策課認可外保育施設担当室
こども家庭庁成育局成育基盤企画課
こども家庭庁成育局成育環境課
こども家庭庁支援局障害児支援課
文部科学省総合教育政策局男女共同参画共生社会学習・安全課

新年度における教育・保育施設等の事故防止に向けた取組の徹底について

平素から教育・保育施設等における安全管理の徹底について、御理解・御協力
いただき、ありがとうございます。

新年度となる4月は、こどもの新入園や進級、施設・事業所で勤務する職員の
入れ替わりなど、教育・保育施設等において環境が大きく変わる時期であり、重
大事故の発生が特に懸念されます。

教育・保育施設等における事故防止については、「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」(平成28年3月、以下

「ガイドライン」という。)において、施設・事業者、地方自治体それぞれが取り組むべき事項を示していますので、新たに教育・保育に携わる職員を含めたすべての職員に対して、下記事項を踏まえたガイドラインの周知徹底を図っていただくようお願いします。

特に、重大事故につながりやすい睡眠中のうつぶせ寝や食事時の誤嚥については、ガイドライン本文中の「重大事故が発生しやすい場面ごとの注意事項について」を改めて施設・事業所に周知を図るとともに、各地方自治体においても、必要な取組を行っていただくようお願いします。

なお、令和5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「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」等の効果的な周知方策についての調査研究』（以下、「令和5年度調査研究」という。参考資料参照。）により、わかりやすい啓発資料を作成し、現場で活用できる効果的な啓発方策（KYT（危険予知トレーニング））を示しております。

また、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時の誤嚥事故防止対策に関する調査研究」（以下、「令和6年度調査研究」という。参考資料参照）により、誤嚥事故防止のための啓発資料（別添）を作成しております。

自治体・施設等における各種研修等で、これらの資料を幅広く御活用いただきますようお願いします。

最後に、地方自治体から国に報告された重大事故について、事故の再発防止を目的として、保育のプロセスを振り返り、特に重大事故が発生しやすい場面ごとの注意事項や具体的な対応方法などについて情報共有を図るため、当該情報をデータベース化し、こども家庭庁ホームページに公表していますので、施設・事業所における事故の発生実態に応じた予防方策等を検討する際等に、積極적으로活用いただきますようお願いします。

記

1. 施設・事業者による事故防止のための取組

(1) 重大事故が発生しやすい場面ごとの注意事項について

ア 睡眠中

- (ア) 医学的な理由で医師からうつぶせ寝をすすめられている場合以外は、乳児の顔が見える仰向けに寝かせることが重要。

何よりも一人にしないこと、寝かせ方に配慮を行うこと、安全な睡眠環境を整えることは、窒息や誤飲、けがなどの事故を未然に防ぐことにつながる。

- (イ) やわらかい布団やぬいぐるみ等を使用しない。
- (ウ) ヒモ、又はヒモ状のもの（例：よだれかけのヒモ、ふとんカバーの内側のヒモ、ベッドまわりのコード等）を置かない。
- (エ) 口の中に異物がないか確認する。
- (オ) ミルクや食べたもの等の嘔吐物がないか確認する。
- (カ) こどもの数、職員の数に合わせ、定期的にこどもの呼吸・体位、睡眠状態を点検すること等により、呼吸停止等の異常が発生した場合の早期発見、重大事故の予防のための工夫をする。

【補足事項】

教育・保育施設等においては、これまでも、睡眠中に、うつぶせ寝の状態で発見される死亡事故が繰り返し発生している。令和5年12月に発生した乳児の死亡事故も、うつぶせ寝の状態で発見されており、また、睡眠中のこどもの顔色や呼吸の状態を、職員がきめ細かく観察していなかったことが判明している。

イ 食事中

- (ア) ゆっくり落ち着いて食べることができるようこどもの意志に合ったタイミングで与える。
- (イ) こどもの口に合った量で与える（1回で多くの量を詰めすぎない。）。
- (ウ) 食べ物を飲み込んだことを確認する（口の中に残っていないか注意する。）。
- (エ) 汁物などの水分を適切に与える。
- (オ) 食事の提供中に驚かせない。
- (カ) 食事中に眠くなっていないか注意する。
- (キ) 正しく座っているか注意する。

【補足事項】

教育・保育施設等においては、これまでも、りんごやパン、ぶどうなどを食べたこどもの死亡事故等が発生している。昨年度は、すりおろしたりんごを食べたこどもの事故、今年度は、焼き肉風炒め物等を食べたこどもの事故が発生している。こどもの年齢月齢によらず、普段食べている食材が窒息につながる可能性があることを認識して、食事の介助及び観察をすること。

特にりんごは、咀嚼により細かくなったとしても食塊の固さ、切り方によってはつまりやすいため、（離乳食）完了期までは、やわらかくなるまで加熱して提供すること。

また、令和6年度調査研究により、誤嚥事故防止のための各種啓発資料を作成したので、施設・事業者等において活用されたい。

(2) 職員の資質の向上について

各施設・事業者においては、こどもの安全確保に関する研修に参加することを基本とするとともに、すべての職員は、救急対応（心肺蘇生法、気道内異物除去、AED・エピペン®の使用等）の実技講習、事故発生時の対処方法を身に付ける実践的な研修を通じて、事故防止に係る職員の資質の向上に努める。

施設・事業所での研修や職員会議などの機会に、こどもの発育・発達と事故との関係、事故の生じやすい場所等を共有することで、事故への認識、危険に対する予知能力の向上を図る。

【補足事項】

令和5年度調査研究において実施した職員アンケートの結果、ガイドライン等の注意事項を実践している割合が比較的少なかった、保育補助者や栄養士・調理師、非常勤職員等も含め幅広く活用できる周知方策が期待された。調査研究により作成した啓発資料は現場の意見を取り入れた、わかりやすく短時間でも要領をつかみやすいものであり、また、啓発方策（KYT（危険予知トレーニング））は、役職や勤務形態等を問わず、一人一人が事故予防について考え、発言するなどの手法によるものであり、ガイドライン等の浸透につながることを期待されるので、自治体や施設等で実施する研修などにおいて、積極的に活用されたい。（令和5年度調査研究参照）

また、令和6年度調査研究において、誤嚥事故を防止するためには、施設長が、リーダーシップ及びマネジメント能力を発揮し、率先して事故防止に取り組まなければならないこと、保育士等の常態的にこどもに接する職種だけではなく、献立を立てる栄養士や、食事を調理する調理員等、教育・保育に携わるすべての者が、事故防止意識を高いレベルで保持し、日々の業務に従事しなければならないことが示されており、事故防止意識を高めるため、研修のほか、掲示、回覧等、あらゆる機会において啓発資料の活用が期待される。（令和6年度調査研究参照）

2. 地方自治体による事故防止のための取組

（1）職員の資質の向上について

ア 計画的な研修に係る取組として、都道府県は各施設・事業者の研修の機会を確保するとともに、市町村においては制度の実施主体として積極的に研修の機会を確保するよう努める。

イ 研修については、ガイドライン、事故のデータベース等の国が行う再発防止に関する取組、死亡事故等の重大事故の検証等の地方自治体が行う再発防止に関する取組、各施設・事業者の事故防止の取組や再発防止策の好事例の紹介、救急対応（心肺蘇生法、気道内異物除去、AED・エピペ

ン®の使用等)の実技講習等を内容とする。

ウ 施設・事業者に対し、地方自治体による研修の内容を参考に、ガイドラインに基づく具体的な指針等の策定をはじめとした自らに適した取組を行うよう助言・指導する。

エ 研修の機会の確保については、施設・事業者が自ら行う研修、地方自治体による研修（主催、外部委託、講師派遣）のほか、関係団体による研修、その他の団体が主催する研修等様々な主体による研修の紹介などを行う。

【補足事項】

ガイドライン等の浸透に向けた自治体の役割として、例えば、幼稚園と保育所の合同研修など、教育・保育施設等の中で合同研修を開催することで、教育・保育施設に関わるすべての職員に広く学習機会を提供することが考えられる。
(令和5年度調査研究参照)

(2) 指導監査等の実施について

ア 事故の発生・再発防止の観点からも、施設監査（児童福祉法の認可権限に基づく指導監査（都道府県、市町村の取組）、就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律に基づく指導監査（都道府県、指定都市、中核市の取組））、確認監査（子ども・子育て支援法に基づく確認権限による指導監査（市町村の取組））、指導監督（児童福祉法に規定する認可外保育施設及び認可外の居宅訪問型保育事業に対する立入調査等の指導監督（都道府県、指定都市、中核市の取組））をガイドラインの記載内容、国が発出する文書等を参考としながら実施することとし、都道府県と市町村は必要に応じて連携して対応する。

イ 施設監査における一般指導監査や指導監督における通常の立入調査は、死亡事故等の重大事故を防止するためにも重要であるという視点から実施する。

ウ 死亡事故等の重大事故が発生した場合又は児童の生命・心身・財産に重大な被害が生じる恐れが認められる場合（こうした恐れにつき通報・苦情・相談等により把握した場合や重大事故が発生する可能性が高いと判断した場合等も含む。）に行われる指導監査等については、事前通告なく行うことについて適切に判断し、重大事故の発生・再発防止に資するよう効果的な運用を行う。

(3) 施設・事業者への周知と取組の推進について

ア 指導監査等のほか、国が発出する事故防止に係る通知等について、各施設・事業者へ周知し、事故発生防止に関する取組を推進する。

イ 施設・事業者に対し、日常的な助言・指導を行うことが効果的な事故の発生防止及び職員の資質向上につながると考えられることから、各施設・

事業者の教育・保育等の方針や実施状況、指導監査等の実情も踏まえつつ、事前通告なく訪問し、こどもへの対応の方法、教育・保育の環境の状況、国が発出する事故防止に係る通知等に沿った教育・保育が実施されているかなどについて、巡回指導等を行うことが望ましい。

【補足事項】

自治体は、監査や巡回指導に当たり、補助的な役割を含むすべての職員が事故防止策を実行できるよう指導助言を行うことが期待される。その中で、教育・保育施設等の中でどのような研修が実施されているか確認した上で、補助的な役割の職員等を含むすべての職員が研修に参加できるよう助言することが望ましいと考えられる。（令和5年度調査研究参照）

【参考資料】

- 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（平成 28 年 3 月）内閣府、文部科学省、厚生労働省
<https://www.cfa.go.jp/policies/child-safety/effort/guideline/>
- 教育・保育施設等における事故情報データベース
<https://www.cfa.go.jp/policies/child-safety/effort/database/>
- 令和 5 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「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」等の効果的な周知方策についての調査研究』（実施者：PwC コンサルティング合同会社）
<https://www.pwc.com/jp/ja/knowledge/track-record/accident-prevention-at-nursery-facilities.html>
- 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時の誤嚥事故防止対策に関する調査研究」（実施者：MS&AD インターリスク総研株式会社）
<https://www.irric.co.jp/reason/research/index.php#section5>
- ・ 令和 6 年度調査研究 啓発資料（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等）
https://www.irric.co.jp/pdf/reason/research/2024_research_report_3.pdf
- ・ 令和 6 年度調査研究 啓発資料（おやつの選び方注意点・行事やイベント食の注意点）
https://www.irric.co.jp/pdf/reason/research/2024_research_report_4.pdf
- ・ 令和 6 年度調査研究 啓発動画（具体的な加熱方法）
https://rm-navi.com/contents/pages/14/cooking_method_01.html

- ・ 令和6年度調査研究 啓発動画（食事の際の誤嚥事故防止対策－眠ってしまったこどもへの対応－）

<https://ovp-player.smartstream.ne.jp/ms-ad-hd/output/player/4dedcd4f43ff4e5a97cd252b5dc1ad45/index.html?mp=7b24f6722a43471faa01587825910137&ts=1738287504>

【問合せ先】

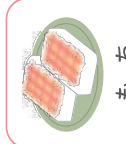
- **ガイドラインに関すること**
こども家庭庁成育局安全対策課事故対策係
[Tel:03-6858-0183](tel:03-6858-0183)
- **保育所及び認定こども園（幼稚園型を除く）に関すること**
こども家庭庁成育局成育基盤企画課企画法令第二係
[Tel:03-6861-0054](tel:03-6861-0054)
- **認可外保育施設に関すること**
こども家庭庁成育局保育政策課認可外保育施設担当室指導係
[Tel:03-6858-0133](tel:03-6858-0133)
- **放課後児童クラブ、児童館に関すること**
こども家庭庁成育局成育環境課健全育成係
[Tel:03-6861-0303](tel:03-6861-0303)
- **子育て短期支援事業、子育て世帯訪問支援事業及び児童育成支援拠点事業に関すること**
こども家庭庁成育局成育環境課家庭支援係
[Tel:03-6861-0224](tel:03-6861-0224)
- **地域子育て支援拠点事業、ファミリー・サポート・センター事業に関すること**
こども家庭庁成育局成育環境課子育て支援係
[Tel:03-6861-0519](tel:03-6861-0519)
- **障害児支援事業に関すること**
こども家庭庁支援局障害児支援課障害児支援係
[Tel:03-6861-0063](tel:03-6861-0063)
- **幼稚園、特別支援学校及び認定こども園（幼稚園型）に関すること**
文部科学省総合教育政策局男女共同参画共生社会学習・安全課
安全教育推進室学校安全係
[Tel:03-6734-2966](tel:03-6734-2966)

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す。

使用を避ける食材

粘着性が高く、飲み込みにくい



もち



白玉団子



豆類



ミニトマト



ぶどう



さくらんぼ



個装チーズ

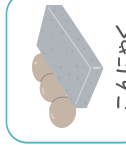


うずらの卵



アメ類・ラムネ

球形や大きさから、気道に入りやすく、つまりやすい



いか



こんにやく

弾力性があり、噛み切りにくい

「糸こんにやく」で代用する

やむを得ず使用する場合の留意点➡

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

弾力性がある又は繊維が残るため、飲み込みにくいもの



唾液を吸収して、飲み込みにくいもの



食塊の固さや切り方によってつまりやすいもの

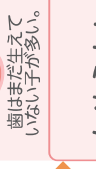


固くて噛み切れない又は噛みちぎりにくいもの



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。

なめらかにすりつぶした状態にする

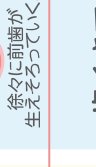
＜離乳中期＞
(7～8か月頃)



前歯が生え始める。

舌でつぶせる固さにする

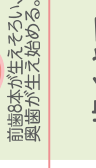
＜離乳後期＞
(9～11か月頃)



徐々に前歯が生えそろうていく。

歯ぐきでつぶせる固さにする

＜離乳完了期＞
(12～18か月頃)



前歯8本が生えそろう、奥歯が生え始める。

歯ぐきで噛める固さにする

やわらかくなるまで加熱する

●生の状態、すりおろしただけの状態では与えない。



具体的な加熱方法は？

離乳期に提供することは避ける

●「おにぎりのり」は、「ぎざみのり」で代用する。

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。

教育・保育施設等における誤嚥事故防止のための食事提供のポイント

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、こどもの食事に関わる皆さんに知っておいていただきたい食事提供のポイントについて「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」を基にとりまとめたので、ご活用ください。

食事提供のポイント



給食・おやつだけではなく、園庭での栽培活動や、季節の行事など、通常の食事提供とは異なる場面にも注意しましょう。(報告書付録を参照)



全ての食材が、誤嚥につながる可能性があることを知っておきましょう。

パンなど、ありふれた食材でも誤嚥事故が発生しています。



食事中に「眠くなる」「怒る」「泣く」場合は、食事を中断しましょう。

眠くなったり怒ったり泣いたりした時の対応は？



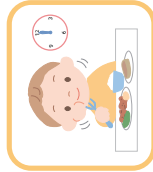
上記の状態では、通常の咀嚼・嚥下ができないので、口の中に食べ物が残っていないか確認した上で、食事は中断しましょう。



ごはん、パン類、いも類、カステラは、特に以下のポイントに配慮しましょう。

POINT

- 水分を摂らせて、のどを潤してから提供しましょう。
- 口の中に詰まらせないようには注意しましょう。
- よく噛んで食べるように伝えましょう。



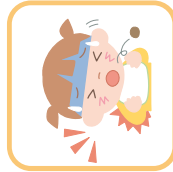
ゆとりある時間を確保して、よく噛んで食べるように伝えましょう。

無理に完食させようとしたり、食事を急かすことは、誤嚥につながることがあります。



「遊びながら」「しゃべりながら」食べないように伝えましょう。

口の中に食べ物が残ったまま遊んだり、しゃべったりすると、誤嚥につながるおそれがあります。



飲み込めずに口の中に残っているものがある時は、無理に飲み込ませず、吐き出させましょう。

無理矢理指を入れて取り出すのではなく、こどもが自分で吐き出すように伝えましょう。



食事の時は、水分を摂らせて、のどを潤すようにしましょう。

水分を摂取すると、食べ物が喉を通りやすくなり、誤嚥の予防になります。



食事中は、こどもを驚かせないようにしましょう。

急に抱き上げる、口の中に指を入れるなどによって、驚いた拍子に口の中の食べ物を吸い込んで、誤嚥につながるおそれがあります。



食べ方に注意が必要な食材は、あらかじめ注意を呼びかけましょう。

「パパパサして飲み込みにくい」「口の中でばらばらになりやすいなど、食材の特徴に合わせた注意を呼びかけましょう。」



正しい姿勢で食べることを伝えましょう



口を開けた時に、舌と床が平行となるように背もたれ等を調整しましょう。



離乳中期以降

- カバーやマット等を利用して、正しく座れるように工夫しましょう。
- 足の裏が床につく高さでイスに座らせ、机は肘がつく高さとし、正面を向くように調整しましょう。



こどもから離れる時は、別の職員等に対応を引き継ぐようにしましょう。

対応を別の職員に引き継ぐ場合には、こどもの食事に関する特徴を伝えるようにしましょう。

離乳期のポイント



離乳期のこどもの介助をする時は、食事提供のポイント>に加えて、以下のポイントにも注意しましょう。



こどもが慌てて食べないように、こどものペースに合わせて、食材を口に運ぶようにしましょう。

自らも落ち着いて介助に当たることができるよう、ゆとりある時間を確保しましょう。



1回に口に入れる食材の量や大きさは、こどもの口に合うように調整し、話めずがないようにしましょう。

離乳初期の1回に口に入れる食材の量は、浅めのスプーン半分くらいを目安にして、その後は口腔機能の発達に合わせて調節しましょう。



口の中に食材が残っていないことを見て確認してから、次の一口を食べさせるようにしましょう。

教育・保育施設等における誤嚥事故防止のための情報共有のポイント

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、「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」等を参照して、「保護者等との情報共有」及び「職員及び関係業者との情報共有」のポイントをとりまとめましたので、ご活用ください。

保護者等との情報共有

目的

食の安全確保、個別対応、食材選定のため、保護者等と施設の間で、情報共有を促進します。また、保護者等とのコミュニケーションを通じて、信頼関係を築くことで、安心して施設を利用できる環境を整えます。

保護者等との面談タイミング

入所前の面談に加え、以下のようなタイミングで確認を検討します。

- ✓ 食事提供開始時
- ✓ 発達段階の変化
- ✓ 離乳食段階の進行
- ✓ 上記以外の定期面談 等

保護者等から得る情報

- ✓ 口腔機能の発達状況
- ✓ アレルギー情報
- ✓ 離乳の状況
- ✓ 喫食経験
好き嫌い、水分摂取方法、調理方法、味付けなど含む
- ✓ 家庭の食事環境 等

保護者等に伝える情報

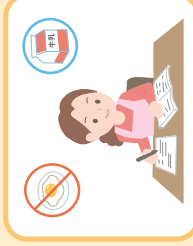
- ✓ 献立の情報
- ✓ 使用する食材と調理方法
- ✓ 行政通知の共有 等



※各情報の聴き取り、確認等に関する参考資料:本事業報告書付録6「離乳食についての調査票(0・1歳児クラス/入園時聴き取り用)」



職員及び関係業者との情報共有



食事に関する記録の作成・保存・更新

- 保護者等から確認した食事に関する事項は、「離乳食についての調査票」等の記録を作成し、情報共有のために保存します。(ICTを活用して、記録を確認できる施設もあります。)
- 食事に関する事項は日々変化していくため、最新の情報を記録・書類を更新します。



職員間における情報共有

アレルギーや喫食経験、当日のこどもの健康状態などに関する情報は、チェックリスト等を活用しながら、施設の責任者、保育士、管理栄養士・栄養士、調理員、保育補助者のほか、食事の委託業者等の関係業者との間でも幅広く共有を図ります。



段階的な確認による誤提供の防止

職員及び関係業者と共有した情報を基に、献立の作成、調理、校食、配膳、提供などに携わるそれぞれの職員や関係業者が、それぞれの段階で問題が無いかチェック可能な環境を整えます。問題がある場合はすぐに情報を共有します。

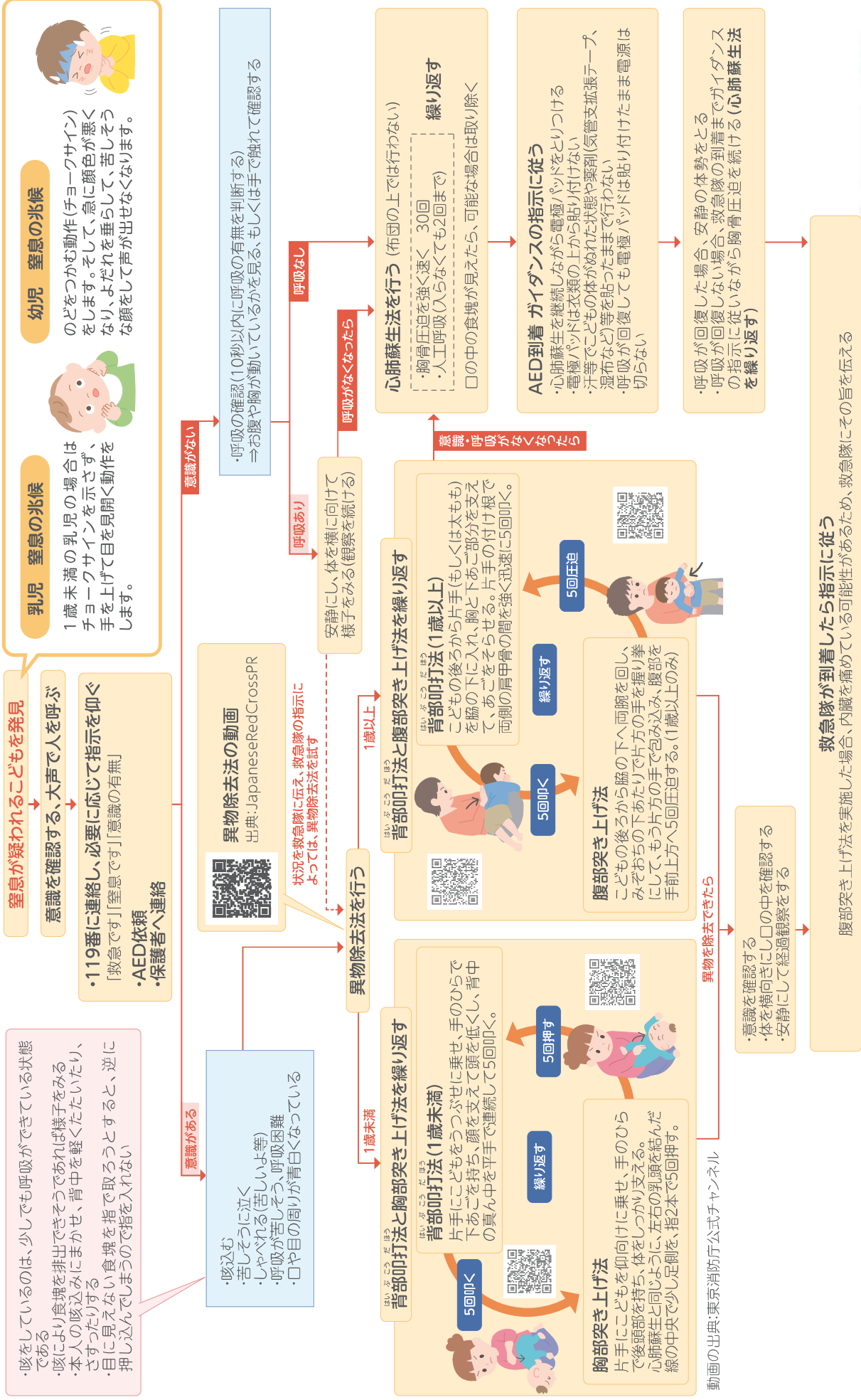
給食業者を利用している施設の事例



- 例1) 給食担当者、保育士、給食業者が参加する「給食会議」を毎月開催。こどもの月齢や発達段階を踏まえた栄養価、メニュー、食材ごとの切り方や調理方法などの詳細を検討して、献立を作成。
- 例2) 給食業者が各教室等でのこどもの食事の様子を確認し、課題や改善点があれば随時職員と情報共有して、対策を協議。

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」等を基にとりまとめたので、ご活用ください。



おやつの選び方 注意点

こどもの発育発達のために適切なエネルギー量と栄養素量を摂取することが必要です。しかしながら、幼いうちは消化器官が未熟なことから一度にたくさんの量を食べられず、食事だけでは必要なエネルギーや栄養素が摂りきれない場合があります。このような場合は、補助的な食事としておやつを用います。

様々なおやつが販売されていますが、誤嚥事故防止の観点から選択や提供にあたっては、以下のポイントに留意しましょう。

●おやつの選び方

固さや形状、大きさに留意する

以下のような食材は避けましょう。

粘着性が高く、飲み込みにくい



もち



白玉団子

球形や大きさから、気道に入りやすく、つまりやすい



ミニトマト



乾いたナッツ・豆類



ぶどう



さくらんぼ



アメ類・ラムネ



個装チーズ

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、口内に残る皮も取り除く

加熱して形や大きさを変える

●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に注意してください。

パッケージの絵柄や対象年齢表示に惑わされない

こどもの歯の生え方や口腔機能(咀嚼・嚥下)の発達状況に合わせたおやつを選びましょう。

●与え方の注意点

おやつであっても、**食事と同様の介助や配慮が必要**です。

- 全ての食材が誤嚥につながる可能性があることを意識しましょう
- ゆとりをもち、食べることを**急かさな**いようにしましょう
- 食べる前には**水分を摂る**よう促し、**口に詰め込みすぎない**ように声をかけましょう
- **正しい姿勢**で食べることを伝えましょう 等



おやつはこどもたちにとって楽しみの一つですが、安全に食べるためには、選び方や与え方に十分な配慮が必要です。誤嚥事故を防ぐために、職員と保護者が協力して、こどもたちの安全を守る環境を整えましょう。

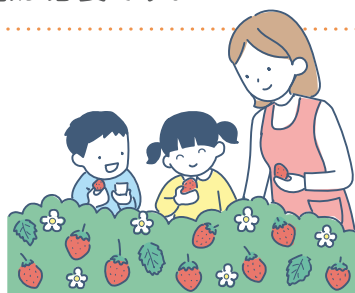
行事やイベント食の注意点

各行事やイベントは、こどもたちの毎日を楽しむ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ても、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。

