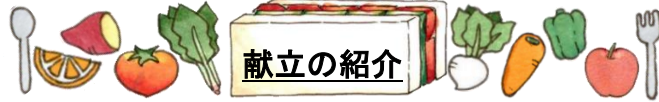




きゅうしょくだより

令和6年1月 かんのん町保育園

あ 明けておめでとうございます。
 ことし いちねん ねが いた
 今年も一年よろしくお願い致します。



日本各地の郷土料理を子ども向けにアレンジして取り入れました。

●けの汁 (青森県津軽地方)

米が貴重だった時代に刻んだ根菜等の具材を米に見立てて食べたそうです。諸説ありますが、津軽の方言で「粥」を「け」と呼ぶことから「けの汁」と言われています。

●とふめし (兵庫県)

豆腐やにんじん、ごぼう、鯖の水煮等を炒め、ご飯に混ぜたものです。大勢の料理の用意が大変だったことからおかずとご飯を混ぜて作ったことが由来とされています。「豆腐めし」から転じて「とふめし」と呼ばれます。

きゅうしょく ごえん ちっそくじ こぼうしたいさく 給食での誤嚥・窒息事故防止対策について

保育園の給食では、誤嚥・窒息事故を防止するため次の食品は使用していません。

プチトマト、乾いたナッツ、節分の鬼打ち豆、枝豆、うずら卵、あめ類、ラムネ、キャンディチーズ、丸のままのぶどう、さくらんぼ、もち、白玉団子、いか、ミニカップゼリー

どんな食べ物でも、誤嚥・窒息の可能性があるので、咀嚼力など子どもの発達に合った調理方法や調理形態にすることが大切です。子どもの成長に合わせて、食材の切り方や大きさを変えていきましょう。

また、就学までに様々な食材や料理を食べる経験も必要です。大人が見守る中で、安全な食べ方（骨や種の出し方、皮の剥き方等）を伝えていきましょう。

家庭でもできる配慮の例

プチトマト・ぶどう	球形は危険なので、4等分にする
えび、貝類	固く噛み切れないので、2歳くらいまで使用をさける
こんにやく	弾力性や繊維の固さが食べにくいので、細かく（1cm）切る
きのこ類	こんにやくは糸こんにやくで代用し刻む
ゆで卵	唾液を吸収して飲み込みづらいため、細かくし何かと混ぜて使用する
煮魚	唾液を吸収して飲み込みづらいため、煮汁を多めにしやわらかく煮る
りんご、梨	細かくなっても固さがあるので、離乳完了期くらいまで加熱する
ごはん、パン類、ふかし芋、焼き芋、カステラ	粘着性が高く、唾液を吸収して飲み込みづらいため、水分を取って喉を湿らせてから食べる、詰め込みすぎない、よく噛む等の注意が必要

誤嚥・窒息事故防止には、食事中に注意したいポイントもあります。

2月のきゅうしょくだよりで紹介します。