

1月 きゅうしょくだより

令和6年1月 みなみかせ保育園

明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願いいたします。

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、うすら卵、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、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。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。



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
こんにゃく きのこ類	弾力性や繊維の固さが食べにくいので、細かく（1cm）切る こんにゃくは糸こんにゃくで代用し刻む
ゆで卵	唾液を吸収して飲み込みづらいので、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ので、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ので、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

ぺったんぺったんお餅つき



12月15日（金）にお餅つき体験がありました。前日に5歳児がもち米を研ぎ、朝に炊き上がったもち米を2歳児から5歳児が試食をしました。普段食べているご飯とは固さや匂いに違いがあり、子ども同士で「美味しいね」「やわらかいね」「もっと食べたいね」等の話をしていました。

3歳児は杵を持つ体験をし、「重たい!!」と言っていました。4、5歳児は0、1、2、3歳児の「よいしょ!!」や「がんばれ!!」の掛け声や応援で、お餅を搗き、その後は保育士が鏡餅をつくる様子を見ました。出来た鏡餅は玄関と5歳児クラスに飾ってありますので、ご覧ください。

