

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



白玉団子

やむを得ず使用する場合の留意点➡

球形や大きさから、気道に入りやすく、つまりやすい



乾いたナッツ・豆類



ミニトマト

4等分して形や大きさを変える



ぶどう

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



さくらんぼ



個装チーズ

加熱して形や大きさを変える



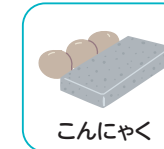
うずらの卵



アメ類・ラムネ



いか



こんにゃく

「糸こんにゃく」で代用する

弾力性があり、噛み切りにくい

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



葉野菜

きのこ類

わかめ

ソーセージ

薄切り肉

唾液を吸収して、飲み込みにくいもの



ゆでたまご



ひき肉

食塊の固さや切り方によってつまりやすいもの



りんご



なし

固くて噛み切れない又は噛みちぎりにくいもの



えび



貝類



おにぎりのり

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っていく。

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本が生えそろい、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。