



号外 おべんとう通信

2026年 5月

今泉保育園 給食室

お弁当作りおせわになります。

13日には子供たちが楽しみにしている遠足があります。愛情たっぷりのお弁当も楽しみの一つです。誤嚥・窒息の事故防止に関する、国のガイドラインが新たに変更になったため、園としても子供達の命に関わる大切な決まり事として、保護者の皆さまにもお願いすることとなりましたので、ご理解・ご協力宜しくお願い致します。



★ 窒息事故防止のためのおかず選びや入れ方の工夫をお願いします。

球状のおかずや表面がつるつるしている食材は小さな子どもの喉に大変つまりやすいです。そのため、下記の食物は半分又は1/4に切るなど喉につるっと入りにくい形状で入れて下さい。又、種のある食材（さくらんぼ・梅干し等）は、あらかじめ種を取り除いてから入れて下さい。

※ ピックや爪楊枝なども事故に繋がる場合があるので使用しないで下さい。

〈注意すべきお弁当の具材の例〉 半分・1/4に切る

ミニトマト・球状のチーズ・ぶどう・ミートボール・枝豆などの豆類・うずらの卵 等
ウィンナー（縦半分に切る）

〈窒息事故防止のため、お弁当に入れることができない食材〉

一口ゼリー（カップに入ったゼリー）・お団子・お餅 等 弾力があり喉に詰まらせやすい食材



ご家庭でも安全な食べ方の指導をお願いします。

※ 食べる事に集中する

※ 姿勢を整える

※ 水分を取って喉を潤してから食べる

※ 遊びながら食べない

※ 食べやすい大きさにする

※ 詰め込みすぎない

※ 口の中に食べ物がある時は、話をしない

※ よく噛んで食べる