

安心・安全にたのしく食べよう！

食べ物による窒息や誤嚥は、食べ物側と人側の要因があります。2つの要因が重ならないよう気をつけましょう。

*赤字:保育園で出していないもの

丸くてつるっとしているもの

固さや切り方によって つまりやすいもの

球形チーズ	ミニトマト	うずらの卵	さくらんぼ	ぶどう	カップゼリー	ナッツ	節分の豆	あめ
切る、加熱で形を変える	1/4 に切る	1/4 に切り、皮を取り除く	1/4 に切り、皮を取り除く	1/4 に切り、皮を取り除く	口の中でほどけるものを選ぶ	未就学児は避ける		

りんご	なし
やわらかく加熱する	

固くて噛み切れないもの

粘着性が高いもの 粘着性が高く、唾液を吸収して飲み込みづらいもの

ソーセージ	こんにゃく	きのこ	わかめ	いか	のり
縦半分に切る	糸こんにゃくを細かく切る	小さく切る	細かく切る	小さく刻むすり身の団子	刻みのりを使う

もち	白玉
未就学児は避ける	

ごはん	パン	いも	ゆで卵の黄身
のどを潤してから食べる			タルタル状にする

食事の時に気をつけること

		 *流し食べにならないよう注意		