

～窒息・誤嚥事故に注意！～

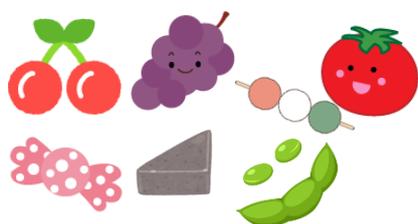
原因となりやすい食品の大きさとは

一般的に子どもの口に入る大きさの目安はトイレットペーパーの芯の大きさ、また大人の親指と人差し指で作った丸を通る大きさとされています。中でも特に窒息しやすいものの形や性質として「弾力がある、つるつるしている、丸い、粘着性が高い、固い」という特徴があります。



子どもの食べにくいとされる食品

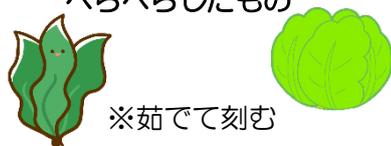
丸くツルっとしたもの



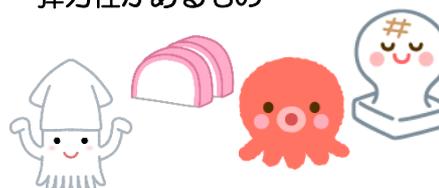
唾液を吸うもの



ぺらぺらしたもの



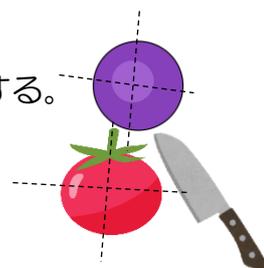
弾力性があるもの



◇窒息・誤嚥事故を予防するためのポイント

<食品の与え方>

- ☆ぶどうやミニトマトなど丸くてツルっとしたものは、4等分カットして提供する。
- ☆誤って気管支に入りやすい煎り豆・ナッツ類・枝豆は5歳までは与えない。



<介助のポイント>

- 遊びながら、歩きながら、寝ころんだまま食べさせないようにする。
- 食品を口に入れたまま話さないようにする。
- ゆっくり落ち着いて食べることができるよう子どもの意志にあったタイミングで与える。
- 一口量は子どもに合った無理なく食べられる量にする（1回で多くの量を与えない）
- 急いで飲み込まず、ゆっくりとよく噛み砕いてから飲み込むように促す。
食べ物飲み込んだことを確認する（口の中に入っていないか注意する）
- 汁物やお茶などの水分を適切に与える。
- 食事中に眠くなっていないか、正しく座っているか注意する。

