



平成29年度3月献立予定表♡未満児 若葉保育園



Main table with columns: 献立 (Menu), 材料名 (Ingredients) - 熱や力になる食品, 血や肉や骨になる食品, 体の調子を整える食品, おやつ (Snack), エネルギー (Energy), たんぱく質 (Protein), 脂質 (Fat), 塩分 (Salt). Rows 1-31 include items like へまり寿司, 豚丼, ほうれん草とペーコンのパスタ, etc.

食事時のヒヤリハット ( ;´ω´) 事例紹介

\*0歳児\*

パンやごはんなどを自分で口につめすぎてしまう。→かじりとりしやすいうようにスティック状に切る。
じゃがいもをつまらせたようになり、苦しうだった。
→背中上部をたたき、その後汁物を飲ませた。介助する際、硬さもチェックするようにした。
手作りクッキーをつめこんでどにつまらせたので、吐き出させ、病院へ連れていった。
→つめこみ食べの子にとっては硬い・厚い形状だったので、薄くし、つめこまないよう介助の際気を配るようにした。

\*1歳児\*

パンを少しずつ食べていたが、口の中にたまってベタリ固まってしまい、いざ飲み込むときにオエツとなった。
→背中をトントンして吐き出させた。口にとまりやすいうものを把握し、つめこみ行為を阻止するようにした。
スープのもちやしが長すぎて喉にオエツとなった。
→細く長くかたいものは小さい子には噛むのが難しいので気を付ける。

\*2歳児\*

ごはんや鶏の照り焼きを、口いっぱいにつめていたので、飲み込むときにうっとなった。
→背中をたたいて口元に食器をもっていき、吐き出させた。ひとくちを小さくするよう、大きいものは噛みちぎるように話し、見守った。



Summary table with columns: 平均 (Average), エネルギー (Energy), たんぱく質 (Protein), 脂質 (Fat), 塩分 (Salt). Values: 平均 534, エネルギー 198, たんぱく質 14.5, 脂質 1.6, 塩分 2.0未

乳幼児では、自分では食べ物の特性がわからず食べ方に注意することはできません。大人が子どもに和えわせて適切な形にして食べさせるという意識が重要！食べ方をしっかり見守ることも大切です。食べながらいるものであったとしても、摂食機能が未熟であったり食べている時の状態(あわてている・泣いている・咳しているなど)によっては事故が起る可能性が考えられます。