

リスクマネジメント News

—就学前施設（保育園・幼稚園・認定こども園等）向け
現場からのお役立ち情報—

No. 38

年齢だけで判断するのはリスクが高い！ 改めて注意したい乳児期の食品による窒息事故



みんなで給食を食べる時間は保育の中でも楽しい時間の一つですが、重大な事故につながる危険と隣り合わせともいえます。最近では、介助が必要な年齢時の窒息事故なども報告されています。調理での工夫はもとより、提供時の事故防止のために改めて、提供のポイントを確認しましょう。乳児のチョークサイン（窒息の兆候の動作）は**幼児に比べて手を上げて目を見開く動作**をします。

【みなさんはどう思いましたか？北海道/1歳児/死亡事故】

● 1歳の男児が給食時に肉を喉に詰まらせて死亡する事故が発生。当日の給食では、焼き肉風の炒めものを提供しており、お湯を加えて細かく刻んだ離乳食を提供し、保育士が1対1で食べさせていたところ、突然のどに詰まらせたような様子を見せ意識を失った、と報告されている。

記事参考：NHK北海道NEWS web札幌認可保育園で1歳男児死亡 肉をのどに詰まらせた窒息死2024年11月15日

⚙️ 年齢はあくまでも目安 こどもの口腔機能（咀嚼・嚥下）の発達状況×当日の体調を確認

離乳完了期の硬さの目安は「歯茎でかめる固さ」を目安としています。同じ献立を過去に問題なく食べていたとしても、当日の体調や空腹状況、前日の睡眠時間などによって、食べられる状況が異なることを予想する必要があります。

⚙️ 1対1で食べさせていたとしても異物除去対応には2名体制で！チームで事故防止

離乳完了期の万が一発生した際には速やかな対応が求められます。食事中に眠ってしまった時など、普段から口腔内の異物除去を2名体制で行い、その方法を確認しておくことが良いでしょう。

参考動画：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中の誤嚥事故防止対策に関する調査研究」報告書より
食事の際の誤嚥事故防止対策～眠ってしまった子どもへの対応～



離乳期の食事提供では「合」「量」「見」に留意しましょう。



「合」：子どものペースに合わせて

「量」：1回に口にいれる食材の量や大きさはこどもの口に合うように調整。詰め込み注意

「見」：口の中に食材が残っていないことを見て確認！そのあとに次の一口を。

画像引用：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中の誤嚥事故防止対策に関する調査研究」報告書より
MS & ADインターリスク総研株式会社作成

限られた食事時間での食事提供。完食具合より安全に食べられる環境が大切です。
家庭でも同様に「食べる」際のリスクと「合」「量」「見」習慣を呼びかけましょう

発行責任者 あいおいニッセイ同和損害保険株式会社
マーケット開発部 市場開発室
担当 堀江・赤石 TEL 050-3462-6444

執筆者 隅 弘子
(管理栄養士/日本こども育成協会食専科ディレクター)

担当課・支社 代理店