

誤嚥事故の対策について

平素は給食をご利用いただきまして、誠にありがとうございます。
さて、先日 八王子市の幼稚園で、4歳の男の子が給食で出されたぶどうをのどに詰まらせて亡くなるという痛ましい事故がありました。そこで、弊社では誤嚥しやすい食材について以下のような対応をいたしましたので、ご理解ご協力をお願いいたします。

<使用禁止とする誤嚥しやすい食材>

- ① 形状が危険な食材
例：ミニトマト、うずら卵、ぶどう、さくらんぼ、球形チーズ、プチホットケーキなど
- ② 弾力があり形状が危険な食材
例：一口大のカップゼリー、マッシュマロ、カットの大きなこんにやくなど
- ③ 硬さ、大きさ、形状が危険な食材
例：ピーナッツ、丸のままの枝豆、節分の豆、小さく切ったイカなど
- ④ 粘性が高い食材
例：餅、白玉団子など

その他、ご飯、パンなども誤嚥の可能性は考えられます。また、咀嚼機能が十分に発達していない園児さんや3歳未満の園児さんは、食材を十分にすりつぶすことが出来ないため、幼稚園様での配慮をお願いいたします。

<誤嚥を予防するために気を付けて欲しいこと>

- ① 一口の量を少なくする（いっぺんに口に入れない）
- ② よく噛んで食べる
- ③ 遊び食べをしない
- ④ おしゃべりをしながら食べない
- ⑤ ゆっくりと食べる習慣をつける
- ⑥ 牛乳や水を飲みながら食べる

私たちはお母様に代わって安全な食材を選び、安心して召し上がって頂き、お子様の健やかな成長の一助になりたいと願っております。これからも食材選びには気を遣い、「安全」「安心」「おいしい」をモットーに給食をつくって参りますので、よろしくお願いいたします。

幼稚園 園長 様
保護者 様

令和2年9月吉日

(株)東部ケータリング

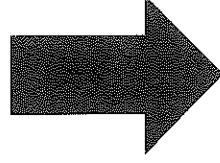
10月の代替メニューに関して

常日頃給食に付きましては、多大なるご愛顧を賜り誠にありがとうございます。
誤嚥防止のため、以下の内容に一部変更させていただきます。

① 10月1日 (木)

プチホットケーキ (メープル)

皮[小麦粉・食用植物油・糖類 (砂糖・イノマルトオリゴ糖シロップ)・鶏卵・卵白粉・全粉乳・寒天・食塩・ベーキングパウダー・増粘多糖類・香料] フライリング[糖類 (砂糖・水あめ・メープルシユガー)・卵白・キャラメルソース・でん粉・食塩・寒天・グリシン・増粘多糖類・香料・乳化剤・酸味料・着色料 (カラメル)]
[一部に小麦・卵・乳・大豆を含む]



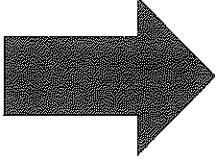
① 10月1日 (木)

杏仁豆腐

乳又は乳製品を主要原料とする食品・水あめ・加糖れん乳・砂糖・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・杏仁パウダー・ゲル化剤 (でん粉・増粘多糖類)・貝カルシウム・乳化剤・ホエイソルト・pH調整剤・ビロリン酸第二鉄・香料
[一部に乳・大豆を含む]

② 10月19日（月）

枝豆とコーンのつまみ揚げ	野菜（枝豆・とうもろこし）・いとよりだいたいすり身・でん粉・食塩・植物油・砂糖・調味料（アミノ酸） [一部に大豆を含む]
--------------	---

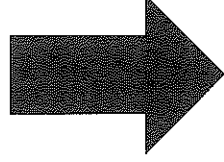


10月19日（月）

とうもろこしのつまみ揚げ	とうもろこし・いとよりだいたいすり身・でん粉・植物油・砂糖・食塩・加工でん粉・調味料（アミノ酸） [一部に大豆を含む]
--------------	--

③ 10月23日（金）

プチホットケーキ（シヨコラ）	小麦粉・チョコレートフラワーペースト（砂糖・水あめ・オリゴ糖・食用植物油・カカオマス）・砂糖・食用植物油・鶏卵・卵白粉・インマルトオリゴ糖シロップ・ココアパウダー・着色料（カラメル）・ベーキングパウダー・増粘多糖類・でん粉・乳化剤・グリシン・香料・酸味料 [一部に小麦・卵・乳・大豆を含む]
----------------	--

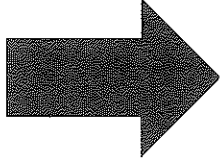


10月23日（金）

桃シロップ漬け	黄桃・砂糖・酸味料（クエン酸） [一部にももを含む]
---------	-------------------------------

④ 10月28日(水)

中華丼	豚肉・白菜・人参・玉葱・チンゲン菜・いか・筍・ごま油・醤油・にんにく・生姜・鶏ガラスープ・中華スープ・食塩・でん粉・大豆白絞油 [一部に小麦・大豆・鶏・豚・ごま・いかを含む]
うずら卵	うずら卵・食塩 [一部に卵を含む]



10月28日(水)

中華丼	豚肉・白菜・人参・玉葱・チンゲン菜・筍・ごま油・醤油・にんにく・生姜・鶏ガラスープ・中華スープ・食塩・でん粉・大豆白絞油 [一部に小麦・大豆・鶏・豚・ごまを含む]
竹輪煮	魚すり身(スケソウダラ・イトヨリタイ)・みりん・魚介エキス・砂糖・食塩・でん粉・調味料(アミノ酸等)・醤油・かつおだし [一部に小麦・大豆を含む]

○10月の代替メニュー実施日は全部で4日あります

○その他、枝豆と大豆を使用している日に関しては、カットしたものを使用します