

4才までは4つに七割って



ミニトマトや大粒のぶどうのようにつるつるした球形のものは、
のどの奥にスルっとはまりこんで呼吸ができなくなることが
あります。

お子さんにミニトマトや大粒のぶどうを食べさせるときは、
4才までは、「縦に」4つに切ってあげましょう。



くわしくはこちら

窒息事故防止～食材や切り方の注意点～



| 使用を避ける | | |
|--|------------|-------------------|
| 特徴 | 食材 | 工夫点 |
| 球形のもの  | プチトマト | 4分割すれば可 |
| | ブドウ・サクランボ | |
| | うずらの卵 | |
| | あめ類・ラムネ | |
| | 球形の個装チーズ | |
| | 乾いたナッツ・豆類 | |
| 粘着性が高い、つるつるしている | 餅 白玉団子 | |
| 硬すぎるもの | イカ | |
| 2歳を過ぎるまで避ける | | |
| 特徴 | 食材 | 工夫点 |
| 硬くかみ切れないもの | エビ・貝類 | |
| 噛みちぎりにくいもの | おにぎりの焼きのり | 刻みのりをもみほぐす |
| 調理や切り方を工夫する食材 | | |
| 特徴 | 食材 | 工夫点 |
| 弾力性が高いもの | 糸こんにゃく | 1cmに切る |
| | しらたき | |
| | ソーセージ | 縦半分 |
| 繊維が硬いもの | エノキ・しめじ・舞茸 | 1cmに切る |
| | 水菜 | 1～1.5cmに切る |
| | ワカメ | 細かく切る |
| 唾液を吸収して飲み込みづらいもの | 鶏ひき肉のそぼろ煮 | 片栗粉でとろみつけ |
| | ゆで卵 | 細かくして他の食材と混ぜる |
| | 煮魚 | 味を染み込ませ柔らかく |
| | のりごはん | 刻みのりをもみほぐす |
| 食べさせるときに特に配慮が必要な食材 | | |
| 特徴 | 食材 | 工夫点 |
| 粘着性が高く、唾液を吸収して飲み込みづらいもの | ごはん | 水分を取って喉を潤してから食べる。 |
| | パン類 | 詰め込みすぎない |
| | ふかし芋・焼き芋 | |
| | カステラ | よく噛む |