

お持ち込みの食品について

食品による窒息事故が、残念ながら各保育施設でも起きています。特に記憶に新しい「リング」による事故。サンクリキッズでも一番馴染みのある食材です。

幸い開室以来このような事故はありませんが、あらためて国のガイドラインに沿った対応を再確認したいと思います。

果物は

離乳完了期(1歳半)までは
加熱して提供すること

となっています

- ✧ 持参される場合は、あらかじめ加熱した状態でお持ちください。
 - ✧ 生の状態で持参の場合は、レンジ加熱し形状も極力すりおろすか数ミリ角にカットしますが、提供そのものを控えさせていただく場合もあります。
- ご家庭でも代替品を検討するなどご協力いただけると助かります。



1歳半以降でも

ご協力いただきたいこと お弁当の中身

つるっとした
もの

ウインナー
カップゼリー
枝豆など

ウインナーは縦に切る

蒟蒻ゼリーは避ける

棒状のゼリーの方がいいかも

豆類は出来れば避けて

丸いもの

プチトマト

ぶどう

さくらんぼ

うずらの卵

球形のチーズ

1/4以下の大きさに
切る

噛みちぎりにくいもの

海苔

小さく刻む
刻みのりでも

おやつ

飴・ガム
グミなど

長時間口の中にある
ので、保育現場では
避けたいものです

もちろん

お弁当じゃなくてもいいですよ

ちいさいお子さんの場合、見栄えの良さは後回し！
昨夜食べた“おかゆ”や“おうどん”でも充分
だって 病気ですから ✧

