
安全な学校給食の 提供のために

～ 窒息事故防止に関する資料 ～

平成27年3月
北海道教育委員会

目 次

I	活用にあたって	P1
II	窒息事故の実態等	P2
III	食べる機能のしくみ	P3
IV	窒息しやすい食べ方・安全な食べ方のポイント	P4
V	食べ方を注意する料理、食品	P5
VI	給食の時間における食に関する指導	P6
VII	給食指導における窒息事故防止の指導のポイント	P7
VIII	摂食・嚥下 ^{えんげ} 機能障がいのある児童生徒への学校給食の提供例	P8～9
IX	検食の重要性	P10
X	応急手当の方法	P11
	参考・引用資料	P12

I 活用にあたって

指導資料作成の趣旨

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の成長と健康を支える上で大切な役割を果たすものであり、バランスのとれた栄養豊かな、おいしい食事であるとともに、何よりも安全で安心して食べることができるものでなければなりません。

しかしながら、近年、道内の学校において、給食中に窒息し、死亡するという非常に痛ましい事故が発生しています。

こうした事故を二度と繰り返すことのないよう、このたび窒息事故防止の観点から学校給食の提供や給食指導の在り方、危機管理体制の整備等に関する指導資料を作成しました。

本資料が各学校の校内研修等で有効に活用され、学校給食における安全管理の一層の徹底が図られるよう期待するものです。

資料作成の意図と活用例

㊦：資料活用の場合

<p>II 窒息事故の実態等</p>	<p>・窒息事故の実態及び窒息事故の多い食品を厚生労働省「人口動態調査」のデータ等からまとめています。 ㊦：校内研修等</p>
<p>III 食べる機能のしくみ</p>	<p>・安全に食べる指導を行うため、身体の諸器官の構造と運動のしくみを理解することが大切であることから、図を用いて説明しています。 ㊦：給食指導、校内研修等</p>
<p>IV 窒息しやすい食べ方・安全な食べ方のポイント</p>	<p>・窒息事故が起こりやすい食事時の状況や、安全な食べ方のポイントをまとめています。 ㊦：給食指導、校内研修等</p>
<p>V 食べ方を注意する料理、食品</p>	<p>・窒息に注意する必要がある料理や食品について、食品の性質や形状毎に安全に食べるための指導内容等をまとめています。 ㊦：献立作成、再調理の指示書の作成、給食時間における食に関する指導の指導計画及び支援計画の作成、給食指導、摂食指導、食事の介助、校内研修等</p>
<p>VI 給食の時間における食に関する指導</p>	<p>・献立のねらいと発達の段階に応じた指導内容を示した「献立に基づいた指導計画」に、全教職員が共通理解をして食に関する指導を行う上で、窒息事故防止の観点から注意すべき指導事項を加えた計画例です。 ㊦：献立計画（献立に基づいた指導計画）の作成等</p>
<p>VII 給食指導における窒息事故防止の指導ポイント</p>	<p>・給食指導の内容ごとに「正しい食べ方」、「食事のマナー」に窒息事故防止の観点を示しています。 ㊦：給食指導、特別活動における食に関する指導、校内研修等</p>
<p>VIII 摂食・嘔下機能障がいのある児童生徒※への提供例</p> <p>※児童生徒：特別支援学校の幼稚部を含む。</p>	<p>・摂食・嘔下機能障がい等のある児童生徒に対する学校給食の提供例を示しています。果物の種を誤嚥した事例があることから、種のある果物の「別調理」、「再調理」の例を取り上げています。 ㊦：特別支援学校における別調理や再調理、個別の指導計画の作成等</p>
<p>IX 検食の重要性</p>	<p>・窒息事故防止のため、検食の段階で確認すべき事項や必要な注意事項及び検食簿の例を示しています。 ㊦：検食</p>
<p>X 応急手当の方法</p>	<p>・窒息を起こした時の応急手当や対応についてまとめています。 ㊦：危機管理マニュアルの作成、校内研修等 ※「学校における危機管理の手引（改訂2版）追録「窒息時の対応」と併せて活用を図る</p>

Ⅱ 窒息事故の実態等

1 窒息事故の実態

厚生労働省の「人口動態調査」によると、「不慮の事故」による死亡者数は、平成23年を除き、平成18年以降「交通事故」に代わり「窒息事故」が最も多くなっています。(表1)

この「窒息による死亡数」のうち、「気道閉塞を生じた食物の誤嚥による死亡数」が約半数を占めています。(表2)

表1 「不慮の事故の種類別死亡数の推移」

(単位：人)

年次	総数	交通事故	転倒・転落	溺死	窒息	火災	中毒	その他
平成17年	39,863	10,028	6,702	6,222	9,319	1,593	891	5,108
18年	38,270	9,048	6,601	6,038	9,187	1,509	873	5,014
19年	37,966	8,268	6,951	5,966	9,142	1,455	855	5,329
20年	38,153	7,499	7,170	6,464	9,419	1,452	895	5,254
21年	37,756	7,309	7,312	6,435	9,401	1,364	978	4,957
22年	40,583	7,144	7,063	6,938	9,727	1,371	832	7,508
23年	59,416	6,741	7,686	7,356	9,878	1,434	942	25,379
24年	41,031	6,414	7,761	7,963	10,338	1,347	789	6,419
25年	39,574	6,060	7,766	7,523	9,713	1,304	694	6,514

資料：厚生労働省「人口動態調査※（確定数）」

表2 「気道閉塞を生じた食物の誤嚥による死亡数の推移」

(単位：人)

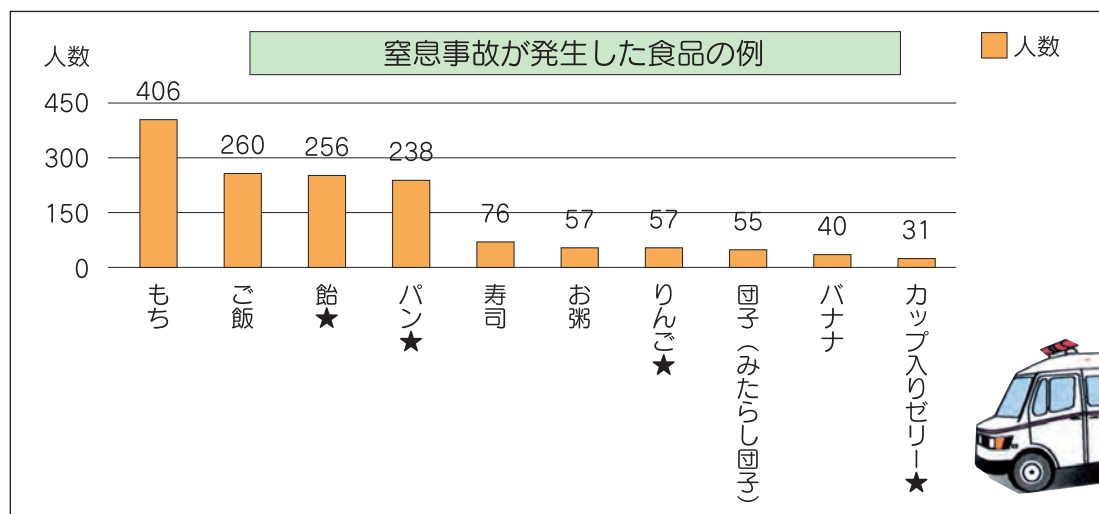
年次	総数	0歳	1～4歳	5～9歳	10～14歳	15～29歳	30～44歳	45～64歳	65～79歳	80～歳	不祥
平成21年	4,679	15	7	2	1	8	56	532	1,370	2,687	1
22年	4,869	16	9	1	-	12	56	525	1,423	2,826	1
23年	4,816	16	5	1	3	8	73	507	1,365	2,846	-
24年	5,132	9	4	2	-	2	67	536	1,461	3,053	-
25年	4,698	4	8	3	4	2	64	421	1,379	2,815	-

資料：厚生労働省「人口動態調査（確定数）」

※人口動態調査の対象：「戸籍法」及び死産の届出に関する規定により届け出られた出生、死亡、婚姻、離婚及び死産の全数を対象

2 窒息事故の多い食品

東京都の状況を例にとると、窒息事故の発生原因となる食品は、もち、ご飯、飴、パンなど、多岐にわたっています。



★印は、12歳以下の子どもで重症・重篤・死亡の被害が発生した食品

出典：消費者庁「食品SOS対応プロジェクト報告」（平成22年7月16日）資料

〔食品・製品に関する平成18～20年の救急搬送データ（東京消防庁管内）〕による窒息事故の詳細分析の結果

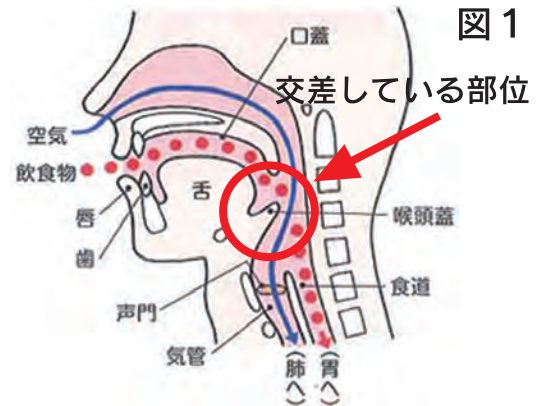
Ⅲ 食べる機能のしくみ

「食べる・飲み込む」こと（摂食・嚥下^{えんげ}）に関連する主な器官は、口（口腔）、喉（咽頭・喉頭^{のど}）、食道です。食べる機能はこれらの諸器官が協調した運動によって営まれるため、「安全に食べる」ための指導を行う上で、これらの諸器官の構造と運動のしくみを知っておくことが必要です。

（1）気道と食道のしくみ（図1）

気道は鼻と口から吸った空気の通り道であり、食道は食べ物・飲み物の通り道です。両者は咽頭で交差しています。

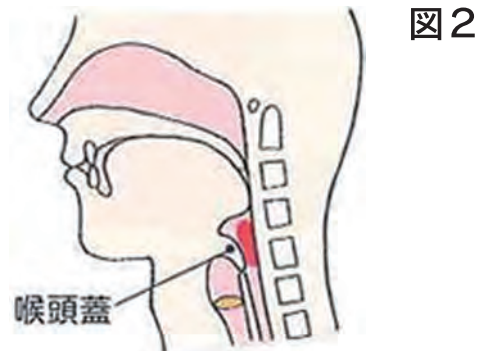
※通常は、気管の入り口は開いていて呼吸しており、食道の入り口は閉じています。



（2）嚥下^{えんげ}のしくみ（図2）

嚥下^{えんげ}とは食べ物を飲み込む動作のことです。

食塊が口腔から咽頭に送り込まれ、咽頭に達すると嚥下反射（食塊を咽頭から食道まで運ぶ運動を起こす反射）が引き起こされます。咽頭を通過した食塊が食道に送り込まれた瞬間、食道の入り口が開き、同時に咽頭蓋が傘になって気管の入り口をふさぎ、食塊が食道に送り込まれます。



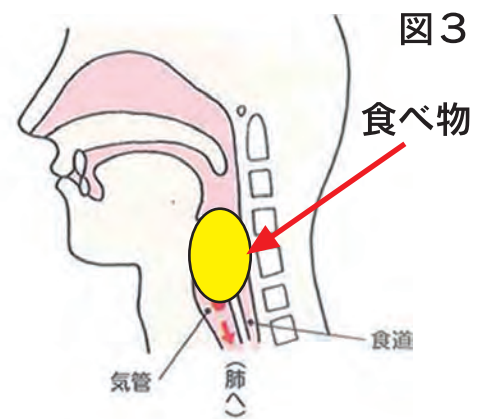
（3）窒息とは（図3）

窒息とは咽頭の交差している部位や気管を食べ物等の異物がふさぐことです。乳幼児の気管の径は1 cm未満、大人は2 cm程度のため、これより大きいと気管の入り口をふさぎ、窒息の原因となります。

（4）誤嚥^{ごえん}と誤飲

誤嚥^{ごえん}：食べ物が食道へ送り込まれず、誤って気管から入ることです。

誤飲：食べ物以外の物を誤って口から摂取することを誤飲といい、誤嚥と区別します。



気管が3～6分間閉塞されると死亡することがあります。

参考：障害のある子どもたちのための摂食・嚥下障害対応ガイド

（平成20年3月医科歯科病診連携委員会、北海道保健福祉部保健医療局健康推進課）

参考：安全に食べるための実施指針～幼少期の食べ物による窒息事故防止に向けて～（平成23年2月東京都墨田区役所）