

食形態 食品	半流動食 〔初期食〕	押しつぶし食 〔中期食〕	軟固形食 〔後期食〕	留意事項	一口大食・普通食
	・べたつき、ざらつきのないもの	・舌でつぶせる程度の軟らかさ ・粘稠性（粘り） ・形がある	・歯ぐきでつぶせる程度の軟らかさ、大きさを配慮 ・適度の粘り（ソース、トロミなどで調整）	・硬い物は加熱調理することで軟らかくなる	・歯でかみ砕き、すりつぶせる大きさを配慮 ・かみ切れないものを砕けばほぼ普通に食べられる
プラム・ブルーベリー	○ペースト ・砂糖水で煮る→ミキサー→増粘剤でトロミ付け	○コンポート ・砂糖水で煮る→大きさと軟らかさを確認 ○ペースト	○コンポート ・砂糖水で煮る→大きさと軟らかさを確認	・へた、皮、種を取り除き、切裁	・へた、種を取り除いて提供
ぶどう	○ペースト ・砂糖水で煮る→ミキサー→増粘剤でトロミ付け	○コンポート ・砂糖水で煮る→大きさと軟らかさを確認 ○ペースト	○コンポート ・砂糖水で煮る→大きさと軟らかさを確認	・皮、種を取り除き、切裁	・皮、種を取り除いて提供
りんご	○ペースト ・砂糖水で煮る→ミキサー→裏ごしトロミ付け	○荒ペースト ・砂糖水で煮る→切裁（刻む）	○コンポート ・砂糖水で煮る→切裁（角切り、スライス、刻む）	・へた、皮、種、種周り部分を取り除き、切裁 ・寒天濃度1%（寒天固めでの提供）	・へた、皮、種、種周り部分を取り除き、1/4個を3枚くらいにスライスして提供
日本なし	○ペースト ・砂糖水で煮る→ミキサー→裏ごしトロミ付け	○荒ペースト ・砂糖水で煮る→切裁（刻む）	○コンポート ・砂糖水で煮る→切裁（角切り、スライス、刻む）	・へた、皮、種、種周り部分を取り除き、切裁 ・寒天濃度1%（寒天固めでの提供）	・へた、皮、種、種周り部分を取り除き、1/4個を3枚くらいにスライスして提供

参考：都立肢体不自由特別支援学校給食の手引 基礎編・実践編（平成25年3月東京都教育庁都立学校教育部学校健康推進課）
特別支援学校における再調理のガイドライン（平成21年4月北海道教育委員会）

Ⅸ 検食の重要性

児童生徒の喫食前に実施する検食には、提供する学校給食が喫食に適するかどうかを最終的に判断するという重要な役割があります。

(1) 学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、校長等の検食者は、児童生徒の喫食開始時間の30分前までに検食し、時間及びその結果を記録し保存すること。

次の点に注意して検食を行うこと。

- ア 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
- イ 食品が十分加熱されているか、また、サラダや和え物が十分冷却されているか。
- ウ 食品の異味、異臭、その他の異常がないか。
- エ 一食分として、それぞれの食品の量が適切か。
- オ 味付けや、香り、色彩、形態が適切になされているか。

また、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか。

(2) 検食者が不在又は体調不良等の場合は、代理者が実施すること。

(3) 検食者は、検食の意義を理解し、速やかに各献立の上記(1)の項目について、異常がないか確認・記録すること。

窒息事故防止の観点から

- ◎検食簿に、形態・大きさなど、窒息事故防止に係る確認項目を追加する。
- ◎検食者は、検食の段階で食べ方に注意する必要があると判断した場合は、直ちに管理職に報告し、全教職員にその内容を周知する。

検食簿(例)

						決裁	検食者
平成 年 月 日 ()	検食者氏名				検食時間	時 分	
献立名							備考
異物混入	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無		
異味・異臭	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無		
温度(加熱・冷却)	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
一食分の量	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
色、香りなど	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
味付け	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
形態・大きさ	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
食べ方注意の必要性	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無		

所見

X 応急手当の方法

状況の把握・対応

- ・指導に当たっている学級担任等は、窒息を起こした可能性のある児童生徒に対して「喉が^{のど}つまったの？」と尋ねた後、声が出せず、うなずくようであれば窒息（図1 チョークサイン）していると判断し、次の方法で応急手当をする。
※特に、特別支援学校においては、児童生徒が自ら訴えることが困難な場合が考えられることから、当該児童生徒が喉をおさえているなど、苦しそうな表情や様子が見られるようであれば窒息と判断する。
- ・学級担任等は大声を出したり、又は他の児童生徒に呼びに行かせたりするなどして、他の教職員に事故を知らせる。知らせを受けた他の教職員は直ちに救急車を要請し、管理職に報告する。また、養護教諭にも連絡をする。
- ・当該児童生徒に反応がない場合、あるいは最初は反応があっても応急手当を行っている途中でぐったりして反応がなくなった場合には、直ちに心肺蘇生を開始する。気道確保に際して異物が口腔内に見えた場合は、摘出が容易ならそれを取り除く。異物を探すために胸骨圧迫を中断したり、指で探るなどは行わない。

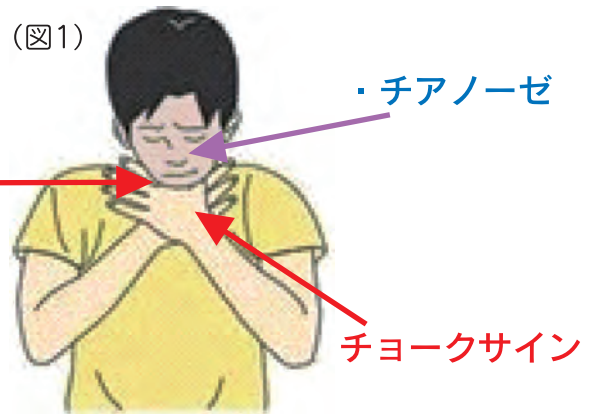
(図1)

【窒息の緊急性の判断のポイント】

判断には五感を総動員して

- 聞いて（呼吸音）
- 見て（^{きょうかく}胸郭の動き・顔色）
- 感じる（^{こき}呼吸）

- ・ 呼吸困難
- ・ 窒息



【背部叩打法】

体の小さな児童生徒では、立て膝で太ももがうつぶせにした児童生徒のみぞおちを圧迫するようにし(右図)、児童生徒の頭を低くして、背中の中の真ん中を平手で何度も連続して叩く。なお、腹部臓器を傷つけないよう力を加減する。



【腹部突き上げ法】

体の大きな児童生徒では、後ろから両腕を回し、みぞおちの下で片方の手を握り拳にして、腹部を上の方に圧迫する(右図)。

この方法が行えない場合、横向きに寝かせるか、座って前かがみにして、背部叩打法を試みる。



【参考：食に関する指導の手引-第一次改訂版-（文部科学省）】

他の児童生徒への対応

- ・給食を食べることを中止し、他の教職員が他の教室に移動させるとともに、当該児童生徒の状況を説明し、動揺が広がらないよう適切な言葉かけを行う。

監修 北海道医療大学 心理科学部 言語聴覚療法学科長
教授 木下 憲治

参考・引用資料

- 厚生労働省「人口動態調査」
- 「子どもの窒息にご注意ください！」
(平成24年6月27日 消費者庁)
「食べ物による窒息事故にご注意ください！」
(平成24年8月24日 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 消費者庁)
- 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)
- 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)
- リーフレット「食品による窒息事故に気をつけよう！」
(平成20年5月作成、平成21年12月更新公益社団法人日本歯科医師会)
- 食に関する指導の手引 - 第一次改訂版 -
(平成22年3月文部科学省)
- 都立肢体不自由特別支援学校給食の手引（基礎編・実践編）
(平成25年3月東京都教育庁都立学校教育部学校健康推進課)
- 東京消防庁広報(2014年12月号)
- 日本蘇生協議会（JRC）ガイドライン2010
- 特別支援学校における再調理のガイドライン
(平成21年4月北海道教育委員会)
- 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」
(平成25年3月北海道教育委員会)
- 第3次改訂版学校給食衛生管理マニュアル
(平成23年9月北海道教育委員会)

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 ～

作成 北海道教育委員会

印刷 平成 27 年 3 月