

## VIII 危機管理編

## VIII 危機管理編

### 1 食物アレルギーの対応

食物アレルギーは日々の食生活に直結した身近な問題であることから、保護者が実際の食生活で経験的に「ある食物に対してアレルギーがある」と自己判断しているケースが見受けられる。

食物アレルギー対応の問題は、確実な診断方法が負荷試験（原因と疑われる食物を食べさせて反応をみる試験）しかないこと、多種の食物アレルギーでは除去食の対応に多大なエネルギーを要すること、過敏な子は少量の摂取でもアナフィラキシーショックを起こす場合があることである。

乳幼児期のアレルギー疾患は診断・治療が難しく、また、成長とともに変化していくことから、乳幼児保育に携わる者には、十分な知識と細やかな観察・対応能力をもつことが望まれる。食物アレルギーの対応は、「札幌市保育所等における食物アレルギー対応マニュアル\*<sup>1</sup>」に沿った対応を行うように努めること。

### 2 体調不良等の子どもへの給食提供

体調不良等で食事対応が必要な子どもに食事提供を行う場合は、保護者と面談等を通じて子どもの状態や主治医の指示を確認し、保育所等で対応可能な内容を検討し、保護者と連携を図りながら適切に対応する。

### 3 誤嚥・窒息事故防止

各年齢及び一人一人の発達や発育状況を観察し、必要に応じた対応並びに食指導を行う。

発達に応じた食形態や切り方とし、上手な食べ方や危険な食品の注意点等について、給食の喫食時又は提供する前に各年齢に応じた食指導を十分行うことが必要である。

特に行事や異年齢保育など通常の活動と異なる場合は、いつもと座る位置や雰囲気異なる、担当者が代わる等があるため、事前打合わせや準備をしっかりと行い事故防止に努めること。

給食責任者並びに保育士、栄養士等、調理員、看護師等は、研修等を通じて知識や技術を高め、連携を図りつつ安全・安心な食事提供に努めることが大切である。給食の提供にあたっては、以下のガイドライン等を確認すること。

■「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時のためのガイドライン  
～施設・事業者向け～」(平成28年3月)

■「教育・保育施設等における食事時の誤嚥事故防止対策に関する調査研究事業」啓発資料

- ① 教育・保育施設等における誤嚥事故防止のための食材整理表
- ② 教育・保育施設等における誤嚥事故防止のための食事提供のポイント
- ③ 教育・保育施設等における誤嚥事故防止のための情報共有のポイント
- ④ 教育・保育施設等における窒息事故発生時の対応フロー
- ⑤ おやつ選び方 注意点
- ⑥ 行事やイベント食の注意点

#### (1) 誤嚥・窒息事故防止に重要なこと

ア 食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べさせる。

イ 食事の際は、職員がそばにいて注意して見守る。

ウ 食べ物を口に入れたままで走ったり、笑ったり、泣いたり、声を出したりすると誤嚥するリスクがあるため、食べているときは姿勢をよくし、食べることに集中させる。

エ 食べ物を口に入れたままの会話、テレビを見ながらの食事はさせない。

オ 豆やピーナッツ、ナッツ類など、固くてかみ砕く必要のある食品は、5歳頃までは食べさせない。

- カ りんごや梨などの果物については、咀嚼により細かくなったとしても食塊の固さ、切り方によってはつまりやすいので、（離乳食）完了期までは加熱して提供する。
- キ ぶどうは球形というだけでなく皮も口に残って危険なため、給食での使用は避ける。
- ク 嚥下障害をもつ障がい児は食べ物による窒息がおこりやすいため、十分注意する。

(2) 食事の介助をする際に注意すべきポイント

- ア ゆっくり落ち着いて食べることができるよう子どもの意思に合ったタイミングで与える。
- イ 子どもの口に合った量で与える（一回で多くの量を詰めすぎない）。
- ウ 食べ物を飲み込んだことを確認する（口の中に残っていないか注意する）。
- エ 汁物などの水分を適切に与える。
- オ 食事の提供中に驚かせない。
- カ 食事中に眠くなっていないか注意する。
- キ 正しく座っているか注意する。

#### 4 給食において事故や異常が発生した時の対応

給食提供において食品の異常、異物混入、誤食事故等が発症した場合は、施設長及び給食責任者等に速やかに報告し対応する。

緊急時のマニュアルを整備し、全職員に周知するとともに適切かつ迅速に対応できるよう体制を整えておく。

#### 5 緊急時、災害時の対応

(1) 停電、地震、風害、水害等

ガス、電気、水道等がそれぞれ使用できなくなった場合の対応を検討し、「緊急時マニュアル」等を整備し、避難場所や指示命令系統、各職員の役割等について周知し、適切且つ迅速に対応できる体制を整備する。

ア ガス

加熱調理を伴う給食提供が困難な場合は、非加熱調理給食献立（例）を参考にし、非加熱の食材や食品を利用した給食提供内容を検討しておくといよい。

イ 電気（停電）

加熱調理を伴う給食提供が困難な場合は、非加熱調理給食献立（例）を参考にし、非加熱の食材や食品を利用した給食提供内容を検討しておくといよい。

自家発電がある場合、調理室の冷凍・冷蔵庫等を含めどの程度維持できるか（電気が送られる設備や保持可能な時間等）を把握し、対応を検討しておくといよい。

ウ 水道

断水等水が使用できなくなる場合、飲み水やミルクに使用する水等はすぐに必要となるものであることを考慮し、1日分程度を目安として備蓄しておくといよい。

(2) 給食の提供に係る事項

災害等の緊急時に備え、1日分程度を目安として備蓄品を常備しておくといよい。

備蓄品は、下記のような非加熱調理で提供できるものが望ましい。

給食食材取扱い業者の中には非常食を取り扱っている業者があるので、どのような取扱い商品があるのかを確認し、必要に応じて備蓄しておくといよい。

<備蓄品の例>

水・菓子（食物アレルギーのある子どもを考慮する）・離乳食児用菓子・育児用粉ミルク・液体ミルク・ベビーフード・缶詰・ジャム  
キッチンバサミ・缶きり・紙皿・紙コップ・アルミホイル・ラップ・キッチンペーパーなど

表11 非加熱調理給食献立（例）

## 【幼児食】

|           | 食事区分                   | 献立例 1                                        | 献立例 2                 | 献立例 3                                 |
|-----------|------------------------|----------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| 午前<br>おやつ | 1～2歳児                  | 牛乳<br>果物※                                    | 牛乳<br>果物※             | 牛乳<br>果物※                             |
| 昼食        | 主食（1～2歳児）              | ジャムサンド                                       | レーズンパン                | バターロール                                |
|           | 副食等（1～5歳児）<br>※1～5歳児同量 | チーズ（鉄強化）<br>トマト※<br>果物※<br>りんごジュース<br>（100%） | ヨーグルト和え<br>トマト※<br>豆乳 | チーズ（鉄強化）<br>果物※<br>オレンジジュース<br>（100%） |
| 午後<br>おやつ | 1～5歳児<br>（1～2歳児牛乳50%）  | 牛乳<br>ビスケット                                  | 牛乳<br>クラッカー           | 牛乳<br>クラッカー                           |

## 【離乳食】

- ・ 加熱調理が困難な場合は、レトルトの離乳食等を用意し、可能であれば温めて提供する。（保護者には、その旨事前に了解を得ておく。）

## 【留意事項】

- ・ 食物アレルギー等の代替対応等については十分考慮し、適切な対応を行う。
- ・ 断水等で水が使用できない場合は、果物等※を洗浄消毒等して提供できないため缶詰等の利用とする。

## 【参考通知等】

\* 1 令和2年10月（札幌市子ども未来局）