

---

# 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 <sup>えんげ</sup> 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)

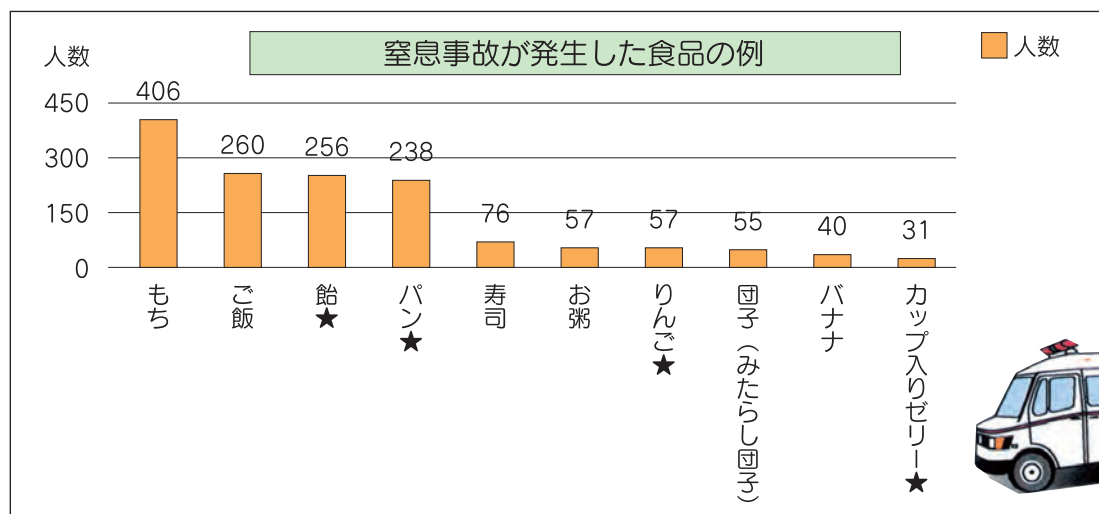
年次	総数	0歳	1～4歳	5～9歳	10～14歳	15～29歳	30～44歳	45～64歳	65～79歳	80～歳	不祥
平成21年	4,679	15	7	2	1	8	56	532	1,370	2,687	1
22年	4,869	16	9	1	-	12	56	525	1,423	2,826	1
23年	4,816	16	5	1	3	8	73	507	1,365	2,846	-
24年	5,132	9	4	2	-	2	67	536	1,461	3,053	-
25年	4,698	4	8	3	4	2	64	421	1,379	2,815	-

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歳以下の子どもの重症・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

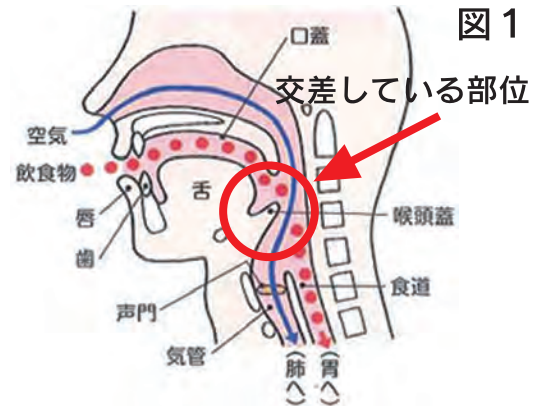
## Ⅲ 食べる機能のしくみ

「食べる・飲み込む」こと（摂食・嚥下<sup>えんげ</sup>）に関連する主な器官は、口（口腔）、喉（咽頭・喉頭<sup>のど</sup>）、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。

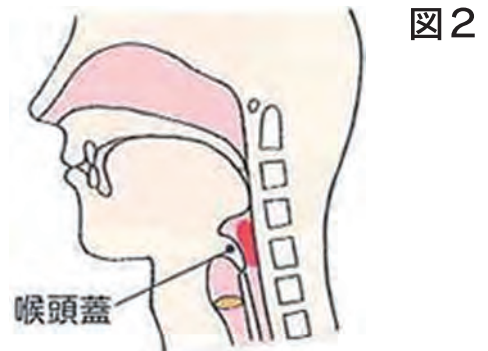
※通常は、気管の入り口は開いていて呼吸しており、食道の入り口は閉じています。



### （2）嚥下<sup>えんげ</sup>のしくみ（図2）

嚥下<sup>えんげ</sup>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。



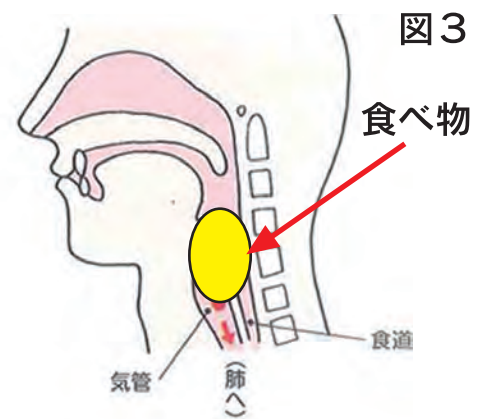
### （3）窒息とは（図3）

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<sup>ごえん</sup>と誤飲

誤嚥<sup>ごえん</sup>：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）



## IV 窒息しやすい食べ方・安全な食べ方のポイント

窒息事故は嘔下等に障がいがある場合のほか、食べ物を口に入れた状態で遊ぶ、話をする、急に姿勢を変えるなど、食事に集中していないことでも起こることがあります。そのため、窒息事故防止のためには、窒息しやすい食べ方を十分理解の上、安全な食べ方を指導するとともに、落ち着いて食べる環境づくりに努めることが大切です。

### (1) 窒息しやすい食べ方

#### 【食事中の状況】

- 硬い食品などがかみきれていない時
- おしゃべりの後に息継ぎした時
- 急に上を向いた時
- 瞬間的に驚いた時
- 口を開けたまま、食べ物をとり込んだり、飲み込んだりした時（食事介助を受ける場合）

気道に食べ物が  
引き込まれる

咳で食べ物を  
出せない

窒息

### (2) 安全な食べ方のポイント

- 1 食品の特徴や安全な食べ方を知る。



- 2 一口量を多くせず、食べ物を口の前の方にとり込む。



- 3 よくかみ、だ液と混ぜる。



- 4 食べることに集中する。食べている途中で急に上を向かない。



- 5 食事の際は、なるべく誰かがそばにいて注意して見ている。

参考：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)

## V 食べ方を注意する料理、食品

食べ物には性質や形状によって窒息や誤嚥等の危険性が高くなるものがあります。窒息等の事故を予防するためには、原因となりやすい料理や食品の性質や形状を理解し、それを踏まえて安全な食べ方を指導することが大切です。

	食べ物の性質・形状	料理や食品	原因	指導内容
窒息の原因となりやすいもの	■ 水分の少ないもの	パン、カステラ、いも類、焼き魚、生キャベツ、高野豆腐など 	・食材の水分含有量が少ないので、唾液を吸って膨らんだり、口が渴いてしまうために飲み込みにくくなる。	・たくさんの量を一気に口に入れない。
	■ 口の中に付着しやすいもの	のり、わかめ、青菜類、もなかの皮、もちなど 	・口腔内にベタッと貼り付いたり、気道をふさぐもとなる。	・たくさんの量を一気に口に入れない。
	■ 粘りの強いもの	もち、だんご、生麩など 	・ベタベタしたのもも口腔内に貼りついたり、咽頭への送り込みが難しくなる。	・少しずつ口に入れ、よくかんで食べる。
	■ 喉につまりやすいもの	ごま、ピーナツ、大豆、きなこなど	・口の中でまとまりにくく、気道に入りやすくなる。	・食べている時に急に上を向かない。
	■ すべりのよすぎるもの	うずらの卵、ミニトマト、枝豆、さくらんぼ、寒天ゼリーなど 	・舌でつぶしにくく、吸い込んでのどにつまりやすい。	・たくさんの量または1個のまま一気に口に入れない。 ・よくかんで食べる。
	■ 硬いもの、かみ切りにくいもの	たこ、いか、ごぼう、れんこん、アスパラ、昆布、りんごなど 	・筋の多い物は、火を通して柔らかくなくりにくいいため、飲み込みにくい。	・よくかんで食べる。
	■ 種のあるもの	梅干し、プラム、ブルーベリー、さくらんぼ、ぶどう、びわ、すいかなど 	・大きい種は喉につまりやすい。 ・小さい種は気道に入りやすくなる。	・中に種があるかないかを事前に確認する。 ・種を取り除いてから食べる。
誤嚥等の原因となりやすいもの	■ 水のようにサラツとした液体のもの	お茶、みそ汁など 	・早いスピードで咽頭に落ちていくので、嚥下反応の遅い人には誤嚥やむせの原因となる。	・かきこまず、少しずつ飲みこむ。
	■ 硬くて口の中でバラバラになってまとまりにくいもの	肉、かまぼこ、たこ、ごぼう、たけのこ、れんこん、こんにゃくなど 	・飲み込む時に一度にまとまりなく咽頭に落ちていき誤嚥の原因になる。	・よくかんで食べる。 ・急いで食べない。
	■ 酸味が強く、むせやすいもの	酢の物、柑橘類、オレンジジュースなど 	・むせを誘発する。	・たくさんの量を一気に口に入れない。
	■ その他 ～骨があるもの	さんま、鮭、さば、うなぎなどの魚の小骨 	・骨が喉に刺さる。	・骨を取り除き、よくかんで食べる。 ※骨が刺さった対応でご飯を丸のみすることは傷が広がったり、骨が折れたり、誤嚥につながるため避ける。



## VI 給食の時間における食に関する指導

給食の時間における食に関する指導に当たっては、栄養教諭・学校栄養職員が献立のねらいを明確にした献立計画（献立に基づいた指導計画）を作成し、あらかじめ学級担任等に示すなど、指導内容を全教職員が共通理解して行うことが大切です。

- ◎栄養教諭・学校栄養職員は、窒息事故防止の観点から、食べ方に注意が必要な食品や料理について、安全な食べ方などを次の例1や例2のように献立計画に示します。
- ◎学級担任等は、献立計画に基づいて、児童生徒の発達の段階や障がい等の状況に応じた食に関する指導を行います。

### 7月 献立に基づいた指導計画例

		1・2年生	3・4年生	5・6年生	
食に関する指導		○食べ物の名前を知ろう ・献立や食べ物の名前(選)	○食べ物の働きについて知ろう ・食べ物の働き(健) ・北海道産の食べ物(文)	○食べ物の働きについて知ろう ・食べ物の働き(健) ・食べ物の産地、地産地消(文)	
給食指導		○楽しく食べよう ・給食当番の仕事、協力(社) ・正しい食器の並べ方、持ち方(社) ・よい姿勢で食べる(社)	○清潔な食事をしよう ・衛生的な給食当番の仕事(社) ・正しい食事のマナー(社)	○食事の環境について考えよう ・衛生的な給食当番の仕事(社) ・正しい食事のマナー(社)	
旬の食材		トマト、さくらんぼ、プラム、すいか、レタス			
日付	献立名	献立のねらい	指導内容		
			1・2年生	3・4年生	5・6年生
1日 (火)	・ツイストパン ・コーンクリームスープ ・厚揚げのサラダ ・プラム ・牛乳	旬のくだもの「プラム」	・夏のくだもの ・疲れをとる働きがある。	・プラムの日本名は「すもも」、「プラム」は英語の名前。 ・夏にたくさん収穫され、おいしい。 ・疲れをとったり、おなかの調子をよくしたりする働きがある。	・プラムの日本名は「すもも」。中国原産の「日本すもも(プラム)」とヨーロッパ原産の「西洋すもも(プルーン)」の2つに分類される。英語でプラム、フランス語でプルーンという。 ・夏が旬のくだもの。 ・疲れをとったり、おなかの調子をよくしたりする働きがある。
			<b>(例1) 【プラムの食べ方】</b> ・中に種が入っているので、注意して食べること。 ・外側から皮ごと果肉をかじって食べ、種のところは口の中に入れないこと。また、皮はよくかんで食べること。		
2日 (水)	・ひじきごはん ・小松菜の味噌汁 ・鮭の南部揚げ ・ミニトマト	食べ物の働き「ひじき」	・ひじきの色と形 ・海でとれる海藻の仲間。	・ひじきは、骨や歯をじょうぶにする働きがある。	・ひじきは、骨や歯をじょうぶにする働きをする「カルシウム」が多く含まれている。
			<b>(例2) 【食べ方の注意】</b> ・鮭は小さな骨がついていることがあるため、よくかんで食べ、骨が入ったら取り出すこと。 ・ミニトマトは丸ごと口に入れず、一度かじってから食べる。		

※( )内は、食に関する指導の内容を示す (重)食の重要性、(健)心身の健康、(選)食品を選択する能力、(感)感謝の心、(社)社会性、(文)食文化

## Ⅶ 給食指導における窒息事故防止の指導ポイント

学級担任等が給食指導において窒息事故防止の指導を行う際には、次表の内容や観点を踏まえ、「正しい食べ方」「食事のマナー」が身に付くよう指導します。

指導内容	<p>■よい姿勢で食べる</p> 	<p>■食器を正しく持って食べる</p> 	<p>■食べ物は食べやすい大きさにして、よくかんで食べる</p> 
窒息事故防止の観点	<p>◆食事中は背すじをまっすぐに伸ばして食べることで、胃が圧迫されず、食べ物を飲み込みやすい。 ※上を向いて食べた時には、食べ物が気管に入りやすい角度になることから、窒息する危険がある。</p>	<p>◆茶わんや汁わんを手を持って食べると、背すじをまっすぐに正しい姿勢になる。</p>	<p>◆よくかむことで、食べ物が細かくかみ砕かれ、だ液の分泌を促し、食べ物が喉につまらない飲み込みやすい状態になる。</p>
指導内容	<p>■主食・おかず・汁物は交互に食べる</p> 	<p>■食べ終わる速さを競わない</p> 	<p>■口に食べ物を入れたまま話さない</p> 
窒息事故防止の観点	<p>◆牛乳や汁物などで、先に口の中を湿らせ、主食・おかず・汁物を交互に食べると口の中に食べ物が付着しにくくなる。</p>	<p>◆食べ物や飲み物をかき込むように口の中に押し込んでしまうと、飲み込めないため、窒息する危険がある。</p>	<p>◆食べ物を口に入れたまま話すと、気道が狭くなり気管をつまらせる原因となる。</p>
指導内容	<p>■食事中に、驚かせるような行動をしない</p> 	<p>■歩きながら飲食しない</p> 	<p>参考：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) 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8月北海道教育委員会)</p>
窒息事故防止の観点	<p>◆驚いた瞬間に、そのまま食べ物を吸い込み、つまらせる可能性がある。</p>	<p>◆歩く時の振動や、食べることに集中できないため、不意に喉につまらせる可能性がある。</p>	

### 学級担任等が行う配慮事項や注意事項

- ◎教師不在の時間をつくらず、食事中は児童生徒の様子に注意します。
- ◎授業が給食の時間まで超過することがないように努めるとともに、おかわり開始の時間を設定するなど、児童生徒がゆとりをもって食事ができるように配慮します。
- ◎テレビを見ながら食事をさせたり、食事に集中できなくなる放送等を行ったりしないように配慮します。

# VIII 摂食・嚥下機能障がいのある児童生徒への学校給食の提供例

児童生徒の摂食機能に合わせて食品の「大きさ」「軟らかさ」「水分量」「粘稠性（粘り）」等を勘案し、「半流動食（初期食）」・「押しつぶし食（中期食）」・「軟固形食（後期食）」・「一口大食・普通食」の4つに分けて提供します。

## 種のある果物の「別調理」「再調理」による提供例

食形態	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
食品	・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
いちご	○寒天固め ・ミキサー→裏ごし→介護食用寒天で固める ※必要に応じてミキサー ○ペースト ・増粘剤でトロミ付け	○寒天固め ・ミキサー→裏ごし→介護食用寒天で固める ○ペースト ・増粘剤でトロミ付け	○寒天固め ・ミキサー→裏ごし→介護食用寒天で固める ○切裁 ・横スライス ※軟らかしいちご使用	・へたと種を取り除く ・寒天濃度1.2～1.3% (後期食単独1.7%)	・へたを取り除き、1/2又は1/4に切裁して提供
柑橘類	○寒天固め ・ミキサー→裏ごし→介護食用寒天で固める ※必要に応じてミキサー ○ペースト ・増粘剤でトロミ付け	○寒天固め ・ミキサー→裏ごし→介護食用寒天で固める ○ペースト ・増粘剤でトロミ付け	○寒天固め ・ミキサー→裏ごし→介護食用寒天で固める ○切裁 ・じょうのう膜をすべて取り除き、増粘剤でトロミ付け	・外皮、じょうのう膜、種を取り除く ・寒天濃度1.1～1.3% (後期食単独1.7%) ※酸味が強い場合は+0.2%程度に	・外皮、じょうのう膜、種を取り除いて提供
すいか	○寒天固め ・ミキサー→裏ごし→介護食用寒天で固める ※必要に応じてミキサー ○ペースト ・増粘剤でトロミ付け	○寒天固め ・ミキサー→裏ごし→介護食用寒天で固める ○ペースト ・増粘剤でトロミ付け	○寒天固め ・ミキサー→裏ごし→介護食用寒天で固める ○切裁 ・刻んだ後増粘剤でトロミ付け	・皮と種を取り除く ・寒天濃度1～1.3% (後期食単独1.7%) ※酸味が強い場合は+0.2%程度に	・皮と種を取り除き、一口大に切裁して提供
メロン	○寒天固め ・ミキサー→裏ごし→介護食用寒天で固める ※必要に応じてミキサー ○ペースト ・増粘剤でトロミ付け	○寒天固め ・ミキサー→裏ごし→介護食用寒天で固める ○ペースト ・増粘剤でトロミ付け	○寒天固め ・ミキサー→裏ごし→介護食用寒天で固める ○切裁 ・中心の軟らかい部分を使用	・皮と種を取り除く ・寒天濃度1～1.3% (後期食単独1.7%)	・皮と種を取り除き、一口大に切裁して提供
さくらんぼ	○ペースト ・砂糖水で煮る→種、皮を取り除く→ミキサー→増粘剤でトロミ付け ○寒天固め	○ペースト ・砂糖水で煮る→種、皮を取り除く→ミキサー→増粘剤でトロミ付け ○寒天固め	○ペースト ・砂糖水で煮る→種、皮を取り除く→ミキサー→増粘剤でトロミ付け ○寒天固め ○切裁 ※軟らかい場合	・枝を取り除く ・寒天濃度1～1.2% (寒天固めでの提供)	・へた、種を取り除いて1/2に切裁して提供
びわ	○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	○コンポート ・砂糖水で煮る→大きさと軟らかさを確認 ○切裁 ※軟らかい場合	・へた、皮、種、種周り部分を取り除き、切裁 ・寒天濃度1～1.2% (寒天固めでの提供)	・へた、種を取り除いて1/2又は1/4に切裁して提供

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
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が必要で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<sup>のど</sup>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。

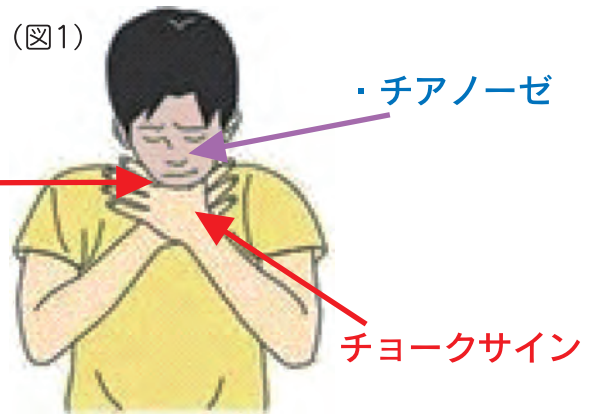
(図1)

### 【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（<sup>きょうかく</sup>胸郭の動き・顔色）
- 感じる（<sup>こき</sup>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**