

令和6年度 子ども・子育て支援調査研究事業

教育・保育施設等における

食事中の誤嚥事故防止対策に関する調査研究事業

報告書

令和7年3月

MS&AD インターリスク総研株式会社

目 次

1. 事業概要	1
1) 事業の背景・目的	1
2) 事業の実施概要	1
① 検討委員会の設置	1
② ヒアリングの実施	3
③ 啓発資料の作成	3
④ 啓発資料用・動画コンテンツの作成	3
3) 事業の実施体制、	3
2. 啓発資料の作成	5
1) 作成方針	5
2) 作成	6
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	6
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	7
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	10
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	13
3) 提供方法	14
3. 啓発資料用 動画の作成	14
1) 離乳期における食材の加熱方法	14
2) 食事中にこどもが眠ってしまった場合の対応方法	15
4. 今後の展望	16
5. 別添 付録集	18

1. 事業概要

1) 事業の背景・目的

教育・保育施設等における重大事故の防止対策については、平成 28 年 3 月に「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン」（以下、「ガイドライン」と称する）に記載されている。ここには重大事故が発生しやすい場面ごとの注意事項や、事故が発生した場合の具体的な対応方法等について、各施設・事業者、自治体の参考となるような取組を示し、以後、注意事項等の周知徹底を図っている。しかしながら、教育・保育施設等においては、毎年、死亡事故が発生しており、特に近年は、給食等で提供された食物（生のりんご等）の誤嚥による窒息が原因と考えられる死亡事故等の重大事故が発生している。

国の有識者会議においては、地方自治体からの死亡事故等の検証報告に基づき、再発防止策に関する提言を行っているが、本年 3 月の有識者会議において、食事時の誤嚥事故防止対策の必要性について意見が出された。

このような状況をうけ、本事業では現在の教育・保育施設等の現場に適した食事時の誤嚥事故防止対策に関する調査研究を実施し、教育・保育現場用の啓発資料を作成した。

2) 事業の実施概要

① 検討委員会の設置

有識者（乳幼児期の食事に関する専門家、応急措置の専門家等を含む）の意見、事後的検証を実施した自治体等の先進的な取組、ガイドライン以外の誤嚥事故防止に関する資料等を参考に、現在の教育・保育現場等に適した対策を協議した。

各検討会にて抽出された課題と、課題解消方法を表 1 に示した。

表 1 検討委員会にて抽出された、誤嚥事故防止対策における課題

課題	本事業での対応
現場意見の反映 現場の保育士や調理師の意見を反映した資料作成が必要。また、具体的な事例を基にした情報が必要。	保育施設の施設長を検討委員会に招聘。 保育現場、給食業者へのヒアリングを実施し、ヒアリング結果を啓発資料作成に活用。
周知方法の多様化 保育現場への周知方法の工夫が必要。また現場での実践を促すための具体的な手法の検討が必要。	啓発資料の作成、動画の作成。
誤嚥の原因になりやすい食材の整理 食材の危険性や調理方法についての情報整理が必要。	食材整理表を作成し、啓発資料①に掲載。
研修の必要性 食物誤嚥に関する研修が不足している印象。特に認可外保育所では人手が足りないこともあってか、常勤職員はもとより、非常勤職員への研修等が不足している。	研修、勉強会等で活用できるような啓発資料を作成する方針で合意。
個人差への配慮 食材の安全性や食事の提供方法について、月齢で一括りにせず、歯の生え方など個人差があることを考慮して示すことが必要。	啓発資料①により、月齢に「頃」を付して、発達には個人差があり月齢は目安であることを明示。また、離乳初期・中期・後期・完了期ごとに歯の生え方を図示することで、口腔機能の発達状況も提供する食材の固さや状態に関連することを示した。
調理方法の多様性の考慮 教育・保育施設等では、職員やこどもの人数、提供する量等の差異により、調理方法が異なる。また、テキストのみではわかりにくいため、動画による具体的な調理方法の情報提供が必要。	近年、りんごが原因と考えられる誤嚥事故が発生していることを踏まえ、離乳期におけるりんごの加熱方法の一例を動画で紹介し、啓発資料①に動画の QR コードを掲載。
誤嚥事故事例の活用 過去に発生した誤嚥事故の検証事例を参考にし、具体的な留意事項を示すことが必要。	食事の提供要領（食事環境や介助の要領を記載したもの）と離乳期のポイントを啓発資料②として作成。
行事やイベント食の危険性の認識 伝統行事やイベント食についても危険性の認識が必要。伝統行事を否定するものではなく、行事やイベントで危機管理が疎かになりやすいため、安全に実施するための啓発が必要。	施設への啓発だけでなく、保護者にも配布可能な書式で、報告書付録資料を作成。啓発資料②には「報告書付録を参照」として、施設で使えるように工夫。
情報の収集・共有の仕組み 喫食経験のある食材に関する、家庭と施設の情報の収集と共有の仕組みの整備が必要。	家庭と施設での食に関する情報共有の方法をヒアリングで聴取。 啓発資料③に掲載。
誤嚥事故防止のためのチェックリスト等の実用性向上 事故防止のための現場で使いやすいチェックリストの作成が求められており、具体的な内容や形式について検討が必要。	ヒアリングにて、誤嚥事故防止の対策と、これに付随するチェックリスト等を聴取。啓発資料③に掲載。
事故発生時の対応、誤嚥事故防止対策の具体性の提示 誤嚥事故が発生した場合の救急対応について、わかりやすい情報提供が必要。	小児救急の専門医を検討委員会に招聘。 窒息事故発生時の対応要領（フロー図）に加え、食事中にこどもが眠ってしまった場合の対応方法についての動画を作成。啓発資料④に掲載。

② ヒアリングの実施

啓発資料の内容を保育現場の実情に沿ったものにするため、こどもの食事と誤嚥事故防止の取組に関わる関係者にヒアリングを実施した。ヒアリング先は以下の通りである。

表 2 ヒアリング対象者

実施日	対象	概要
2024年 11月21日（木）	東京都 福祉局 子供・子育て支援部 保育支援課	誤嚥事故防止にかかる自治体としての取組の聴取。
2024年 12月6日（金）	大阪市 こども青少年局 幼保施策部 幼保企画課	誤嚥事故防止にかかる自治体としての取組の聴取。
2024年 12月17日（火）	A 幼稚園	誤嚥事故防止にかかる取組と、給食事業者との連携についての取組の聴取。
2024年 12月17日（木）	B 給食事業者	給食事業者としての誤嚥事故防止の取組の聴取。

③ 啓発資料の作成

以下4つのテーマについて、啓発資料を作成した。

- ・ 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（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事提供のポイント（啓発資料②）
- ・ 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（啓発資料③）
- ・ 教育・保育施設等における窒息事故発生時の対応フロー（啓発資料④）

④ 啓発資料用・動画コンテンツの作成

離乳期における食材の加熱方法や、食事中にこどもが眠ってしまった場合の対応方法については、イラスト単体、テキスト単体ではわかりにくい。そのため、説明付きの動画コンテンツを作成し、啓発資料上に二次元バーコードでリンクさせた。

3) 事業の実施体制、

調査の設計・分析、啓発資料の作成等について専門的立場から助言を得るため、有識者からなる検討委員会を設置した。委員及び開催状況は表 3 から表 6 の通り。

表 3 検討委員会委員（五十音順、敬称略）

氏名	所属等
伊澤 昭治	社会福祉法人日本保育協会 評議員
前田 正子	甲南大学マネジメント創造学部
栗並 えみ	碧南市認可保育所死亡事故 被害児童の親
山中 龍宏	緑園こどもクリニック NPO 法人 SafeKidsJapan
堤 ちはる	相模女子大学栄養科学部健康栄養学科
児玉 英一	社会福祉法人日本保育協会 理事長特任補佐
岸部 峻	東京都立小児総合医療センター 救命・集中治療部 救急救命科

表 4 オブザーバー（順不同、敬称略）

氏名	所属等
森島 正木	こども家庭庁成育局 安全対策課
宮崎 航	こども家庭庁成育局 安全対策課
宮本 里香	こども家庭庁成育局 保育政策課 認可外保育施設担当室
久保 陽子	こども家庭庁成育局 母子保健課

表 5 事務局

氏名	所属等
細井 彰敏	MS&AD インターリスク総研株式会社 （事務局）
紙谷 あゆ美	MS&AD インターリスク総研株式会社 （事務局・司会）
早坂 勇樹	MS&AD インターリスク総研株式会社 （事務局）
田名邊 雄	MS&AD インターリスク総研株式会社 （事務局）
志賀 洋祐	MS&AD インターリスク総研株式会社 （事務局）
浦岡 教之	MS&AD インターリスク総研株式会社 （事務局）

表 6 委員会開催状況

開催日	内容
第 1 回 (zoom 開催) 2024 年 10 月 21 日 (月)	・ 本事業の進め方、スケジュール ・ 検討の方向性の説明 ・ 「誤嚥事故防止のための食材整理表」の検討
第 2 回 (zoom 開催) 2024 年 11 月 5 日 (火)	・ 「誤嚥事故防止のための食材整理表」 修正案の提示、要検討項目の検討 ・ 「誤嚥事故防止のための食事提供のポイント」の検討 ・ ヒアリング先の検討
第 3 回 (メール開催) 2024 年 12 月 5 日 (金)	・ 「誤嚥事故防止のための食材整理表」最終案の提示 ・ 「誤嚥事故防止のための食事提供のポイント」最終案の提示 ・ 「誤嚥事故防止のための情報共有のポイント」の検討 ・ ヒアリング進捗報告 ・ 「窒息事故発生時の対応要領の検討」進捗報告
第 4 回 (zoom 開催) 2024 年 12 月 19 日 (木)	・ 「誤嚥事故防止のための食材整理表」最終案の提示 ・ 「誤嚥事故防止のための食事提供のポイント」最終案の提示 ・ 「誤嚥事故防止のための情報共有のポイント」の検討 ・ ヒアリング進捗報告と掲載案の提示 ・ 「窒息事故発生時の対応フロー」の検討、進捗報告と掲載案の提示
第 5 回 (zoom 開催) 2025 年 1 月 28 日 (火)	・ 「誤嚥事故防止のための情報共有のポイント」の検討 最終案の提示 ・ 「窒息事故発生時の対応フロー」の検討、最終案の提示 ・ おやつ選び方 最終案の提示 ・ 今後の展望

2. 啓発資料の作成

1) 作成方針

現行のガイドラインと、当事業で作成する啓発資料の関係性を図 1 に示した。ガイドライン本文で扱われている誤嚥の記述はすべてテキストであるため、啓発資料にはイラストや動画を加え、教育・保育施設等の現場にとって参考となるわかりやすい資料となるよう検討した。

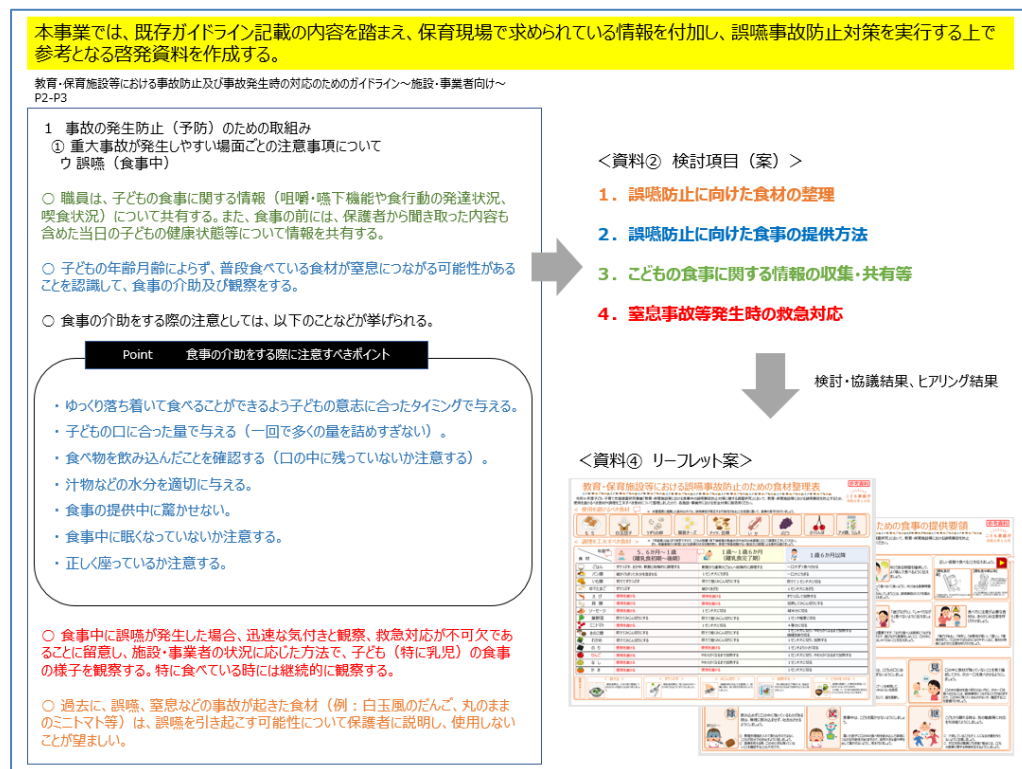


図 1 ガイドラインと啓発資料の関係

また、啓発資料の作成にあたり、ガイドラインとの整合を考慮しつつ、以下の方針と視点をもって検討した。

- ・ 調査研究の対象を「食材による誤嚥事故防止対策」に限定することで、より充実した検討・協議を行う。
- ・ ガイドライン記載の内容を踏まえ、保育現場で求められている情報を付加し、誤嚥事故防止対策の参考となる資料を作成する。
- ・ 保育現場で読んで貰える分かりやすい表現・文言を意識する。
- ・ 食育の観点も考慮し、食材の提供禁止を拡充するのではなく、調理を工夫することで危険を排除するという視点をもって、検討・協議を行う。

2) 作成

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

啓発資料①として作成。誤嚥事故防止に向けた食材の整理について、1.（2）①にある表1のとおり、「誤嚥の原因になりやすい食材の整理」「個人差への配慮」「調理方法の多様性の考慮」が課題となった。掲載する食材については、ガイドラインで掲載されている食材を中心に、誤嚥事故の発生事例を踏まえ協議した。

➤ 使用を避ける食材の整理（食材の選定、表記方法等）

使用を避ける食材であっても、調理を工夫することで危険を排除するという視点をもって検討し、図 2 上部の通り「やむを得ず使用する場合の留意点」として、切り方や代用でできる食材を記載した。

➤ 調理を工夫する食材の整理（食材の選定、調理方法、年齢等の区分等）

こどもの成長には個人差があり、特に食事については、口腔機能（咀嚼・嚥下機能や、歯の生え方等）の発達状況によって食べられる大きさや固さが異なることを考慮し、図 2 のとおり整理した。

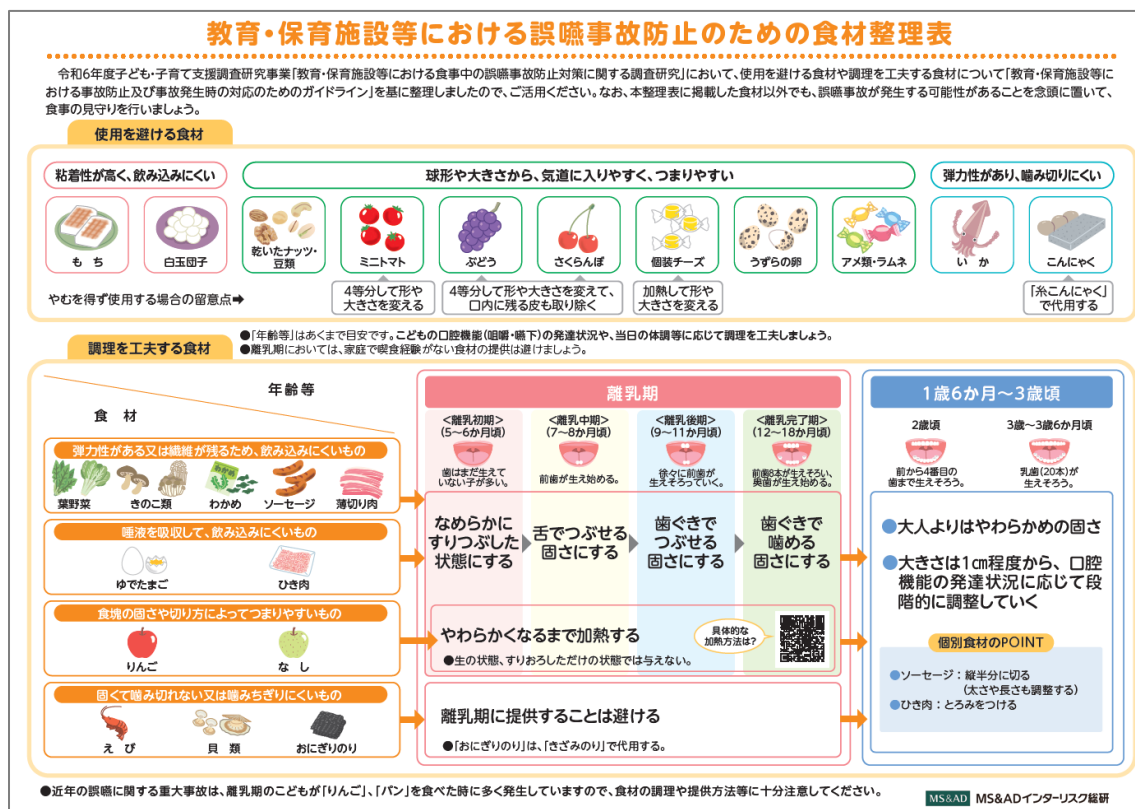


図 2 啓発資料①

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

啓発資料②として作成。誤嚥事故防止のための食事の提供要領については、「誤嚥事故事例を踏まえたポイント」「行事やイベント食の危険性の認識」に特に配慮が必要であった。この点をふまえ、以下の方針と視点をもって啓発資料の検討・協議を実施した。なお、食事中にこどもが眠ってしまった場合の対応については、3.（2）にて記載する。

➤ 食事の提供要領の整理

食事環境の整備と介助の方法について、ガイドラインの「食事の介助をする際に注意すべきポイント」を踏まえて記載内容を整理した。各記載内容には理由や方法も書き加え、誤嚥

事故防止対策の理解を促す工夫をした。

表 7 啓発資料② 記載事項

ガイドラインの記載内容	啓発資料②の記載内容	理由や方法
子どもの年齢月齢によらず、普段食べている食材が窒息につながる可能性があることを認識して、食事の介助及び観察をする	全ての食材が、誤嚥につながる可能性があることを知っておきましょう。	パンなど、ありふれた食材でも誤嚥事故が発生しています。
	食べ方に注意が必要な食材は、あらかじめ注意を呼びかけましょう。	「パサパサして飲み込みにくい」、「口の中でばらばらになりやすい」など、食材の特徴に合わせた注意を呼びかけましょう。
	こどもから離れる時は、別の職員等に対応を引き継ぐようにしましょう。	対応を別の職員に引き継ぐ場合には、こどもの食事に関する特徴を伝えるようにしましょう。
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志に合ったタイミングで与える（★）	ゆとりある時間を確保して、よく噛んで食べるように伝えましょう。	無理に完食させようしたり、食事を急かすことは、誤嚥につながるおそれがあります。
	「遊びながら」、「しゃべりながら」食べないように伝えましょう。	口の中に食物が残ったまま遊んだり、しゃべったりすると、誤嚥につながるおそれがあります。
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）（★）	ごはん、パン類、いも類、カステラは、特に以下のポイントに配慮しましょう。	水分を摂らせて、のどを潤してから提供しましょう。 口の中に詰め込みすぎないように注意しましょう。 よく噛んで食べるように伝えましょう。
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）（★）	飲み込めずに口の中に残っているものがある時は、無理に飲み込ませず、吐き出させましょう。	無理矢理指を入れて取り出すのではなく、こどもが自分で吐き出すように伝えましょう。
汁物などの水分を適切に与える	食事の時は、水分を摂らせて、のどを潤すようにしましょう。	水分を摂取すると、食べ物が喉を通りやすくなり、誤嚥の予防になります。
食事の提供中に驚かせない	食事中は、こどもを驚かせないようにしましょう。	急に抱き上げる、口の中に指を入れるなどによって、驚いた拍子に口の中の食べ物を吸い込んで、誤嚥につながるおそれがあります。
食事中に眠くなっていないか注意する	食事中に「眠くなる」、「怒る」、「泣く」場合は、食事を中断しましょう。	左記（啓発資料上は“上記”）の状態では、通常の咀嚼・嚥下ができないので、口の中に食べ物が残っていないか確認した上で、食事は中断しましょう。
正しく座っているか注意する	正しい姿勢で食べることを伝えましょう。	口を開けた時に、舌と床が平行となるように背もたれ等を調整しましょう。 カバーやマット等を利用して、正しく座れるように工夫しましょう。 足の裏が床につく高さでイスに座らせ、机は肘がつく高さとし、正面を向く用に調整しましょう。

➤ 離乳期のポイントの整理

離乳期における誤嚥事故の発生が多いことから、離乳期のこどもに対する食事提供時のポイントを別で表記することが良いとの意見を踏まえ、表7の項目に加え、離乳期のポイントを記載した。

表 8 離乳期のポイント

表7の項目(★)	啓発資料②の掲載事項	理由や方法
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志に合ったタイミングで与える	こどもが慌てて食べないように、こどものペースに合わせて、食材を口に運ぶようにしましょう。	自らも落ち着いて介助に当たることができるように、ゆとりある時間を確保しましょう。
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）	1回に口に入れる食材の量や大きさは、こどもの口に合うように調整し、詰めすぎないようにしましょう。	離乳初期の1回に口に入れる食材の量は、浅めのスプーン半分くらいを目安にして、その後は口腔機能の発達に合わせて調節しましょう。
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）	口の中に食材が残っていないことを見て確認してから、次の一口を食べさせるようにしましょう。	—

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

令和6年度子ども・子育て支援調査研究事業「教育・保育施設等における食事中の誤嚥事故防止対策に関する調査研究」において、こどもの食事に関わる皆さんに知っていただきたい食事提供のポイントについて「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン」を基にとりまとめたので、ご活用ください。

食事提供のポイント 給食・おやつだけでなく、園庭での栽培活動や、季節の行事など、通常の食事提供とは異なる場面にも注意しましょう。（報告書付録を参照）

全ての食材が、誤嚥につながる可能性があることを覚えておきましょう。

パンなど、ありふれた食材でも誤嚥事故が発生しています。

ゆとりある時間を確保して、よく噛んで食べるように伝えましょう。

無理に完食させようとしたり、食事を急かすことは、誤嚥につながるおそれがあります。

食事の時は、水分を摂らせて、のどを潤すようにしましょう。

水分を摂取すると、食べ物が喉を通りやすくなり、誤嚥の予防になります。

正しい姿勢で食べることを伝えましょう

離乳初期
口を開けた時に、舌と床が平行となるように背もたれ等を調整しましょう。

食事中に「眠くなる」「怒る」「泣く」場合は、食事を中断しましょう。

眠くなった時の対応は？

上記の状態では、通常の咀嚼・嚥下ができないので、口の中に食べ物が残っていないか確認した上で、食事を中断しましょう。

「遊びながら」「しゃべりながら」食べないように伝えましょう。

口の中に食べ物が残ったまま遊んだり、しゃべったりすると、誤嚥につながるおそれがあります。

食事中は、こどもを離かせないようにしましょう。

食に抱き上げる、口の中に指を入れるなどによって、驚いた子どもが口の中の食べ物を飲み込んで、誤嚥につながるおそれがあります。

離乳中期以降

- カバーやマット等を利用して、正しく座れるように工夫しましょう。
- 足の裏が床につく高さでイスに座らせ、机は肘がつく高さとし、正面を向くように調整しましょう。

ごはん、パン類、いも類、カステラは、特に以下のポイントに配慮しましょう。

POINT

- 水分を摂らせて、のどを潤してから提供しましょう。
- 口の中に詰めすぎないように注意しましょう。
- よく噛んで食べるように伝えましょう。

飲み込まずに口の中に残っているものがある時は、無理に飲み込ませず、吐き出させましょう。

無理矢理指を入れて取り出すのではなく、こどもが自分で吐き出すように伝えましょう。

POINT

「小さく砕いて飲み込みにくい」「口の中ですばらばらになりやすい」など、食材の特徴に合わせた注意を呼びかけましょう。

食べ方に注意が必要な食材は、あらかじめ注意を呼びかけましょう。

こどもから離れる時は、別の職員等に対応を引き継ぐようにしましょう。

対応を別の職員に引き継ぐ場合には、こどもの食事に関する特徴を伝えるようにしましょう。

離乳期のポイント 離乳期のこどもの介助をする時は、＜食事提供のポイント＞に加えて、以下のポイントにも注意しましょう。

合

こどもが慌てて食べないように、こどものペースに合わせて、食材を口に運ぶようにしましょう。

自らも落ち着いて介助に当たることができるように、ゆとりある時間を確保しましょう。

量

1回に口に入れる食材の量や大きさは、こどもの口に合うように調整し、詰めすぎないようにしましょう。

離乳初期の1回に口に入れる食材の量は、浅めのスプーン半分くらいを目安にして、その後は口腔機能の発達に合わせて調節しましょう。

見

口の中に食材が残っていないことを見て確認してから、次の一口を食べさせるようにしましょう。

MS&AD MS&ADインターナショナル編纂

図 3 啓発資料②

➤ おやつ選び方 注意点／行事やイベント食の注意点、の整理

検討委員会においては、過去の事故事例を踏まえ、おやつによる誤嚥事故の危険性について

でも啓発するべきとの意見や、行事やイベント時における食事の危険性についても啓発するべきとの意見が上がった。

おやつの時間は子どもにとって楽しい時間であるが給食と同様の注意が必要である。また、伝統的な行事やイベントの開催を否定するものではないが、行事やイベントの際は危機管理が疎かになりやすいため、危機管理の重要性を周知徹底する必要があると考え、施設職員及び保護者に対する注意喚起のための資料を作成し、付録5として位置付けた。

なお、啓発資料②の上部には「給食・おやつだけでなく、園庭での栽培活動や季節の行事など、通常の食事提供とは異なる場面にも注意を払う必要があります。」との記載を行い、付録5に関する注釈を付けて閲覧可能とした。



図 4 付録5、6

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

啓発資料③として作成。子どもの食事に関する情報の収集及び共有に関して、主にヒアリングを基に、以下の方針及び視点を踏まえ、啓発資料の記載事項を整理し、委員会において協議をおこなった。

➤ 食事に関する情報収集すべき項目・方法の選定

施設が保護者等から収集する情報について、収集漏れがないよう、情報項目が掲載された書式が作成されていた。これらの項目を整理すると、以下の通りであった。

- ・ 口腔機能発達状況（歯の萌出、咀嚼、飲み込み等）
- ・ アレルギー情報
- ・ 離乳状況
- ・ 喫食経験（好き嫌い、水分摂取方法、調理方法、味付けなど）
- ・ 家庭の食事環境（着席、食事用具など）

一方、施設から保護者に共有する情報を整理すると、以下の通りであった。

- ・ 献立の情報（食べたもの、量など）
- ・ 使用する食材と調理方法（これからの献立、使用される食材など）
- ・ 行政通知の共有 等

➤ 食事に関する情報共有のタイミング、共有の方法

食事に関する情報を共有するタイミングについて、いずれも入所前には必ず行うものの、入所後の情報の更新、面談の時期について決まったものはなかった。そのため啓発資料③には、各所のヒアリング結果から、情報の収集、共有、更新のタイミングで望ましいものを列挙することとした。

入所前の面談に加え、以下のタイミングでの情報共有を検討する。

- ・ 食事提供開始時
- ・ 発達段階の変化
- ・ 離乳食ステップアップ
- ・ 上記以外の定期面談 等

一方、情報の共有方法については以下の通り整理した。

・ 食事に関する記録の作成・保存・更新

過去の誤嚥事故事例においても、聞き取った内容が記録として残っていなかった報告がある。ヒアリングにおいても、様々な書式を準備し、記録として残す取組を実施している。そのため、食事に関する聞き取りをした場合の記録の作成と保存、そして成長とともに変化する状況を記録し更新することが重要であることを記載した。

・ 職員間における情報共有

過去の誤嚥事故事例においても、こどもの食べ方や嗜好について担当者だけが把握しており、他の職員に共有されていなかったことが報告されていた。ヒアリングにおいても、保護者との連携を密にし、子どもに関する情報を得るとともに、その情報を共有し、これを誤嚥事故防止に活かすことが重要であることを記載した。

なお、ヒアリングを実施した園では、週に一回の職員会議にて、こども一人一人の食べ方の特性をつかむための話し合いをしているとのことであった。頻度については各園の事情

もあるかと思うが、定期的な情報共有の場を定めていることは工夫の一つである。

- ・ 段階的な確認による誤提供の防止

保護者から聞き取った情報は記録され、「給食会議」にて、食事の提供にかかわるすべての職員に共有されているようであった。この情報を基に、献立の設定、調理、検食、配膳、提供の段階で問題が無いか、チェックが行われていた。検食については「検食簿」が設けられ、昼食だけでなくおやつについてもチェックすることになっていた。チェック項目として「食材の大きさ・形状」「異物の混入」「適切な加熱」「異味異臭」等が記載されていた。食事の介助を行う保育士からは、「時間が経つと固くなってしまう食材については、与える直前にはさみで細かく刻んだり、ご飯に混ぜて与えたりすることもある。事前に検食をしても、こればかりはその場の対応が必要。」と答えており、食事がこどもの口に入るまで、注意が払われていた。

- 給食業者を利用している施設の事例

ヒアリングにより、事故防止のための情報共有の事例として参考になると考えられるものを啓発資料に掲載した。

ヒアリングでは、「安全面と衛生面はもちろんのこと、施設からの指示に臨機応変に対応してくれるか、職員と一体となって連携できるかといった、配慮が行き届いている事業者であることを重要視している。」という施設の意見があった。子どもの食事に関する情報を提供するだけでなく、リアルタイムでコミュニケーションが取れることが重要であるとのことであった。また、給食業者からも、「給食会議実施後は記録を整理し、会議に参加していない職員等の意見も確認した上で（献立を）最終決定する流れであるため、園内の意向は十分に確認できている。」との聴き取りがあり、給食業者の積極的な関わりが事故防止につながっていると感じたため、コミュニケーションに関する事例を二つ掲載した。



図 5 啓発資料③

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

啓発資料④として作成。窒息事故発生時の対応要領については、事故発生時の対応、誤嚥事故防止対策の具体性の提示について協議し掲載した。

➤ 乳児、幼児ごとの窒息の兆候を例示

啓発資料④には、窒息に特化した対応方法を記載した。まずは「窒息を疑う状態」を明示するため、岸部委員より乳児と幼児の窒息の兆候について教授いただき、以下のイラストを掲載することとした。幼児については、窒息時に特徴的な「チョーキングサイン」が現れるのに対し、乳児は首元にまでしか手が伸びないとのことで、現場職員に共有したい情報としてイラスト化した。

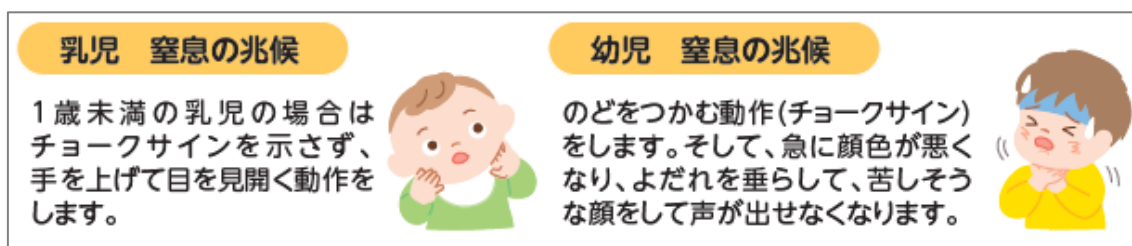


図 6 乳児、幼児の窒息の兆候

➤ 緊急時対応フロー、背部叩打法、胸部突き上げ法、ハイムリック法の記載

ガイドラインの「緊急時の対応について」を参考に、窒息が疑われる際に必要な対応が取れるよう、対応要領をフロー図として示した。フロー図には、異物除去法（背部叩打法、胸部突き上げ法）をテキストとイラストで示すとともに、より具体的な情報として、日本赤十字社及び東京消防庁製作の解説動画を QR コードで紹介した。

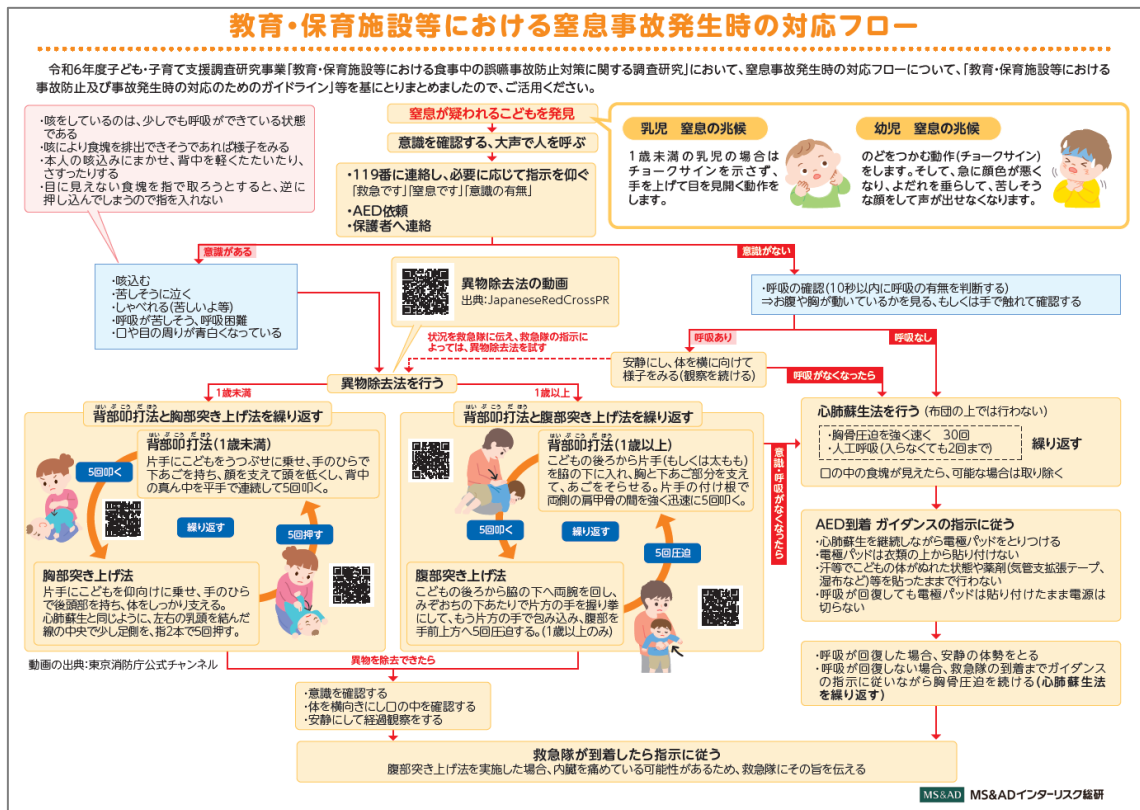


図 7 啓発資料④

3) 提供方法

本事業の報告書とともに、啓発資料を当社ホームページ上へ掲載する。

3. 啓発資料用 動画の作成

1) 離乳期における食材の加熱方法

離乳期における誤嚥事故が多く発生していることを踏まえ、啓発資料では、ガイドラインや「授乳・離乳の支援ガイド」(2019年改定版)を基に検討し、離乳期のポイントを示した。

また、ガイドラインでは、りんご等の果物について、「(離乳食)完了期までは加熱して提供すること」と示しており、啓発資料においても、離乳期は「やわらかくなるまで加熱する」等と示したが、テキストのみでは、具体的なやわらかさや加熱の程度を示すことは困難であるため、動画により具体的な加熱方法の一例を示すこととした。

なお、近年、教育・保育施設等において、りんごを食べた子どもの誤嚥事故が繰り返し発

生していることを踏まえ、りんごを用いて具体的な加熱方法を示すこととした。



図 8 動画サムネイル

2) 食事中にこどもが眠ってしまった場合の対応方法

食事中にこどもが眠ってしまう状況は、教育・保育現場等において時折見られるが過去の誤嚥事故事例では、食事中にこどもが眠ってしまった直後に誤嚥事故が発生しており、食事中にこどもが眠気を催している時は、特に注意が必要である。

本事業においては、『福山市立保育所で発生した保育中の事故に関する報告書』を参考にし、有識者の意見を踏まえた上で、声をかけても反応しないほど眠ってしまった場合の対応方法を示すこととした。

なお、この対応方法は、あくまでも本事業の検討会において検討した対応方法の一例であり、既に確立された小児の誤嚥や救急医療、蘇生に関するエビデンスに基づくものではない。

表 9 食事の際の誤嚥事故防止対策・眠ってしまったこどもへの対応-

	動画ナレーション
1	食べ物を口にいったまま眠ってしまい、誤嚥事故につながった事例がありました。本動画は、同様の状況下での対応例を示したものです。
2	食事中にうとうとしているこどもには、驚かせないように気をつけながら声掛けをして起こし、口の中のを吐き出させ、食事を中断します。しかし、声をかけても応答しないくらい眠ってしまったこどもには、どうすればよいでしょうか。
3	ここでは、『こどもを支える役割』と、『口の中を確認し、食べ物があれば取り除く役割』の2名による、眠ってしまったこどもへの対応例をご説明します。
4	一人がこどもの横に座り、片方の手をこどもの後頭部に、もう一方の手をあごに添え、首が反り返らないように、前後の手でしっかり頭を固定します。こどもの顔を覗き込み、声掛けに反応していないことを確認します。
5	なお、首が反り返ると、気管に食べ物が入りやすくなるので注意しましょう。
6	こどもの頭をしっかりと固定した後、もう一人が手の指でこどもの頬を両側から押し、口を開かせて中を覗きこみます。
7	口の手前に食べ物があり、簡単に取り除ける場合には取り除いても構いません。 ただし、口の奥にある場合には、背部叩打法によって除去を試みましょう。



図 9 動画サムネイル

4. 今後の展望

本事業では、誤嚥事故防止のための食材の整理や、食材の提供、こどもの食事に関する情報共有、窒息事故等発生時の救急対応に焦点を当て、検討委員会による検討や、自治体・施設へのヒアリングを経て、現在の教育・保育施設等の現場に適していると考えられる啓発資料を作成した。

啓発資料は、「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン」記載の内容を踏まえ、保育現場で求められている情報を付加し、誤嚥事故防止対策を実行する上で参考となる資料となるように、保育現場等の意見を取り入れながら、イラストや動画を加え、わかりやすい啓発資料となるよう工夫した。

また、デジタルコンテンツとしたことで、印刷サイズの調整やスマートフォン等での画面表示等が容易である上、「食材の整理」、「提供要領」、「情報共有等」、「事故発生時の対応」のテーマごとに資料を作成したことで、用途に合わせた活用が期待できるものとなった。

なお、本事業を踏まえ、今後、更に検討・充実が必要な事項について本章においてまとめた。

継続的な周知啓発、浸透状況等の調査を踏まえた対策の更新等の検討

教育・保育施設等においては、本事業で作成した啓発資料の積極的な活用や、啓発資料を参考に、施設等の実情に応じた誤嚥事故防止対策を実行することが期待される。

また、前述のプロセスにより誤嚥事故防止対策に焦点を当てた啓発資料を作成したこと

は重要な第一歩であるが、これで対策が終わるのではなく、国や自治体等は、事故防止対策の浸透を図り保育の質を担保するため、主導的に周知啓発に取り組むとともに、節目における誤嚥事故防止対策の浸透状況等の調査、対策の効果検証及び結果を踏まえた対策の更新を検討する必要がある。

例えば、啓発資料のダウンロード件数を調査し、周知状況を把握した上、更なる周知啓発方策を検討することや、教育・保育現場等へのアンケートやヒアリング等により、対策の浸透状況等を調査し、結果を踏まえ、更なる対策の更新等を検討することが考えられる。

施設長を中心とした、教育・保育に携わるすべての職員への事故防止意識の醸成

誤嚥事故を防止するためには、教育・保育施設等の現場ごとに、事故防止の意識を高める必要があり、そのためには、まず、施設長が、自らの施設で重大事故を発生させないという意識を持ち、リーダーシップ及びマネジメント能力を発揮し、率先して事故防止に取り組まなければならない。

また、保育士等の常態的にこどもに接する職種だけではなく、献立を立てる栄養士や、食事を調理する調理員のほか、スポット的に保育に従事する保育補助者、給食業者等、教育・保育に携わるすべて者が、事故防止意識を高いレベルで保持し、日々の業務に従事しなければならない。

本事業で作成した啓発資料は、前述のとおり、用途に合わせた活用が期待できるものであり、全般的な誤嚥事故防止のための研修のほか、テーマを絞ったミーティング、スポット的な指導助言等での資料としての活用や、調理や保育の現場における掲示や回覧等、あらゆる機会において、本事業で作成した啓発資料を基にした事故防止の取組が望まれる。

食育とのバランスを考慮した誤嚥事故防止対策の更なる充実に向けた検討

こどもの安全・安心の確保は何よりも大切であり、痛ましい重大事故は絶対に発生させてはならず誤嚥事故防止対策は重要であるが、一方で、「食育」の観点から、こどものうちに健全な食生活確立することも重要である。

本事業では、すべての食材に事故のリスクがあることを前提に、食育の観点を踏まえ、提供禁止を拡充するのではなく、調理を工夫することで危険を排除するという視点をもって、検討・協議を行った。

その結果、啓発資料に、こどもの口腔機能（咀嚼・嚥下機能）の発達には個人差があることを踏まえ、特に注意が必要な「離乳期」及び「1歳6か月～3歳頃（乳歯が生えそろう時期）」までの調理の工夫を段階的に整理したほか、「正しい姿勢で食べること」、「よく噛んで食べること」等、誤嚥事故防止と食育の観点を包含するポイントを示した。

今後、例えば、咀嚼機能の強化にむけた対策など、事故防止及び食育の両者の観点を包含する対策の充実に向けた検討が望まれる。

事故情報データベースの更なる充実にに向けた検討

本事業で作成した啓発資料には、事故防止の観点から、教育・保育施設等において使用を避ける食材や、調理を工夫する食材等について、形状・性質による危険性ととも示した。

今後、例えば、誤嚥事故の原因となった食材の形状・性質や提供方法に加え、原材料や調理方法等の情報についても把握し、データベース等に登録し、蓄積した情報を分析することで、事故を防止するための危険因子の抽出や、新たな予防策に結び付くことが期待される。

教育・保育施設等において死亡事故等の重大事故が発生した場合、施設等から地方自治体を経て国に報告されることとなっており、国に報告された重大事故情報については、事故の再発防止を目的として、保育のプロセスを振り返り、特に重大事故が発生しやすい場面ごとの注意事項や具体的な対応方法などについて情報共有を図るため、当該情報をデータベース化しているが、事故防止対策を推進するための方策として、現場の実情も踏まえた上で、事故情報を集約するデータベースの更なる充実にに向けた検討が望まれる。

以上

5. 別添 付録集

- 付録1 啓発資料①
- 付録2 啓発資料②
- 付録3 啓発資料③
- 付録4 啓発資料④
- 付録5 おやつ選び方 注意点 / 行事やイベント食の注意点
- 付録6 離乳食についての調査表（0・1歳児クラス／入園時聴き取り用）

令和6年度子ども・子育て支援調査研究事業
教育・保育施設等における食事中の誤嚥事故防止対策に関する調査研究事

...