

子どもの誤飲を防ごう!!



子どもの重大な事故を防ぐには、保護者の見守りだけでなく、子どもが危険な目にあわない『環境づくり』を徹底することが大切です。

誤飲防止ルーラーの使い方

赤ちゃんが5か月になったら、このルーラーでチェック。

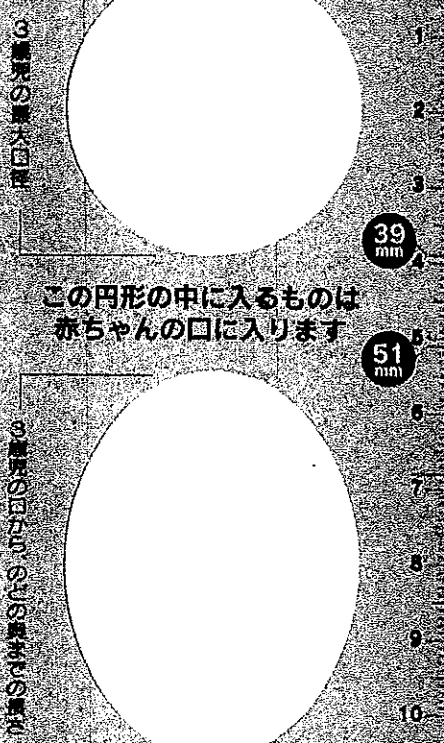
- 生後5か月を過ぎると、赤ちゃんは何でも口に入れるようになります。
- 乳幼児はどんどん発達していきます。昨日手が届かなかったところに、今日は手が届くようになるのです。
- 乳幼児の手が届くところに口に入る大きさのものがあれば、必ず誤飲が発生します。
- 前もってチェックするしか確実な防止法はありません。

右の2つの円形に入るものは、床から1m以上の高さに置きましょう。

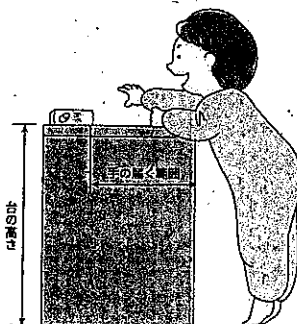
- 3歳児が口を開けたときの最大口径は約39mm、のどの奥までは約51mmありますので、その値を誤飲防止の目安にしましょう。
- このルーラーの円形に入るものは、飲み込んだり、窒息する危険があります。
- このルーラーの円形に入るものは、床から1m以上の高い場所に置くようにして下さい。
- ご家族みんなで誤飲しそうなものをチェックしましょう。

誤飲防止ルーラー

GOIN RULER 誤飲・窒息の防止



この円形の中に入るものは赤ちゃんの口に入ります

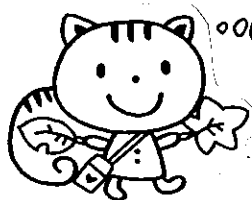


子どもの手の届く範囲は「台の高さ+手の届く範囲」

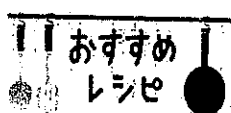
- 1歳児：約 90 cm
- 2歳児：約 110 cm
- 3歳児：約 120 cm

思いやらない所まで子どもの手は届きます！特に命に関わるような医薬品、ボタン電池、タバコの処理には気をつけて!!

詳細は...
公益社団法人
日本小児科学会
のサイトをご覧ください



左記の誤飲防止ルーラーは（実物大）母子手帳交付時に配布されているしおりです



～北九州市認可保育所統一献立より～



ポークビーンズ [材料: 幼児4人分]

★ 分量の幼児4人分は、およそ「大人2人と幼児1人分」です

豚肉	80g
じゃがいも	200g
にんじん	80g
玉ねぎ	160g
サラダ油	小さじ1
水	120ml
スープの素	小さじ1/2
ゆで大豆	120g
冷凍グリーンピース	20g

【作り方】

- ① 豚肉は食べやすい大きさに切る。
- ② ジャがいも・にんじん・玉ねぎは1cm角切りにする。
- ③ 鍋にサラダ油を熱し、①②を炒め、水とスープの素を加えて煮込む。
- ④ 野菜に火が通ったら、ゆで大豆を加え、Aで調味し、さらに煮込む。
- ⑤ グリーンピースを加え、火を止める。
- ⑥ 器に盛る。

[1人分栄養価]

エネルギー: 180kcal
食塩相当量: 0.8g

A	ケチャップ	大さじ1と1/3
	砂糖	小さじ2
	ウスターソース	小さじ1/2
	塩	小さじ1/5