



朝晩にぐっと冷え込むようになり、秋が深まってきましたね。
穀物や果物が多くなるこの時期は、冬に備え、旬の食材を
存分に味わって、寒さに負けない体をつくりましょう。



ランチサービスの
ホームページと
公式LINEができました!!



ホームページやLINEで、
当日のお弁当の写真が
見れます!
ぜひ登録お願いします♡

@712bugh
お店と友だちになろう!



11月食育カレンダー



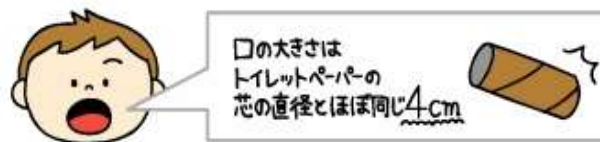
〇11日 チーズの日

もっとチーズに親んでもらおうと1992年にチーズ普及協議会と日本輸入
チーズ普及協会が生制定しました。日本におけるチーズの始まりは、中国から伝
わった『蘇(そ)』であると言われています。牛または羊の乳を煮詰めて濃厚にし
たものです。これを飛鳥時代の700年10月に朝廷が初めて作らせたという記
録が残っています。これにちなみ10月を新暦に置き換え11月に、日にちも覚え
やすく11日に定められました。

食べ物による窒息事故を防ごう!!

小さな子どもは、のどが狭く、飲み込んだり、吐き出したりする力が弱いため、
口に入れたもので、喉を詰まらせ、誤嚥や窒息を起こすことがあります。事
故の原因は、食べ物の形状だけではなく【食べ方】や【行動】が原因となるこ
ともあります。安全な食環境の中で、子どもにとって最良な食体験ができるよ
うに配慮しましょう。

誤嚥や窒息の原因につながる食品



3歳の子どもの口の大き
さは直径約4cmと言われ
ています。これより小さ
いものは、子どもの口に
すっぽり入り、どんなも
のでも、窒息の原因となる
危険性があります。

過去の窒息死事故の原因となった食品、
また、特に注意すべき食品の特徴は以下の通りです。

食品	件数
菓子類(マシュマロ、ゼリー、団子など)	11
果実類(りんご、ぶどうなど)	5
パン(ホットドッグ、菓子パンなど)	4
肉類(焼肉、唐揚げなど)	3
その他の食品(餅、寿司、チーズ、そうめん)	8
その他原因不明	72

「食品による子供の窒息事故に御注意ください!」(消費者庁公表、2017年3月15日) より



事故予防の大切なポイント

1, 調理や切り方の工夫

ミニトマトやぶどうなどは半分(1/4)に切ってから提供する。



2, 食事の仕方

- 正しい姿勢で座り、よく噛んで食べる。
- × 早食い
- × 食べ物を口に入れたまま話す

