大東市立保育所等給食における
食物アレルギー対応マニュアル

平成３０年４月

大東市立保育所・子ども発達支援センター

目次

はじめに・・・

はじめに

近年、食物アレルギーを持つ子どもは増加傾向にあり、大東市立保育所等にも多くの食物アレルギーを持つ子どもが入所しています。食物アレルギーは、ときに生命にかかる重大な症状を呈するため、日常生活を送る上で十分な配慮が必要です。大東市立保育所等において、平成２８年１月に保育所等アレルギープロジェクト検討会を発足し、これまでのアレルギー対応を見直し、これからの方針・対応について再検討しました。その結果、誤食による重大な事故を予防することを最優先の目的とし、平成２３年３月に厚生労働省から出された「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」に沿ったマニュアルを作成することといたしました。 このマニュアルを保育所等での食物アレルギー対応の基本とし、全ての子どもたちが安心して保育所生活が送れるよう、全職員への周知徹底に努めます。

Ⅰ　大東市立保育所等における食物アレルギー対応の基本方針

～食物アレルギーを有する児童が安心して保育所等生活を送るために～

① 大東市立保育所等アレルギー対応マニュアルに基づいた対応を行う。

② 完全除去対応を基本とする。

③ 迅速に適切な対応ができるよう緊急時対応に備える。

④ 保育所等施設内において食物アレルギーを有する児童の正確な情報と把握の共有に努める。

⑤ 保護者との連携を密にはかり、信頼関係を構築する。

⑥ 保護者・保育所(子ども発達支援センター)・主治医・医師会・消防機関と連携する。

⑦ 職員はアレルギーを有する児童も楽しく給食時間が過ごせるように配慮する。

Ⅱ　保育所等給食・おやつについて

大東市立保育所等給食・おやつにおける食物アレルギーの対応の概要

〇基本の対応

保育所等での食物アレルギーの対応は、誤食や誤飲による事故を起こさないことを最優先に考え、完全除去の対応を基本とする。除去食は、調理過程で除去可能な物のみ行い、除去品目があまりに多い場合や保育所等内の調理室での調理が困難な場合は弁当持参等の対応も検討する。また、代替食対応は、下記についてのみ行う。

完全除去・・・症状の程度にかかわらず、アレルギーの原因となる食物をすべて除去する。
除去食対応・・申請のあった原因食物を除き給食を提供。
代替食対応・・申請のあった原因食物を除き、代わりの食材を加えたり、調理法を変えるなどした給食を提供。
弁当対応・・・すべての保育所等給食・おやつにおいて弁当を持参する「完全弁当対応」と、食べることができない一部のメニューの代わりに部分的に弁当を持参する「一部弁当対応」がある。

（代替食対応例）

代替食対応例			
食品名	代替品	食品名	代替品
主食のパン	ごはん	煮魚(鯖)、鯖のみそ煮	煮魚(かれい)
土曜日のパン	黒糖フークレエ 赤ちゃんせんべい	土曜日の麺類	雑炊
		粉ミルク	アレルギー用粉ミルク
誕生会のケーキ	手作り蒸しパン等	いか天ぷら	煮魚(かれい)
牛乳(飲用)	豆乳	えびフライ	煮魚(かれい)

※上記以外に代替食対応を行う場合には、保護者との面談時に必ず伝える。

- 家から持参したものは職員室または乳児室等の冷蔵庫で保管する。
- 使用する調理器具及び食器は、ほかの児童と共通のものを十分に洗浄・消毒して使用。アレルギー対応食も通常の給食と同一の調理施設(保育所等内の給食室)で調理する。
- 除去食・代替食の対応には、「生活管理指導表」（様式①）の提出を必要とする。提出された指導表を基に保護者と面談を行い、「食物アレルギー対応申請書」（様式③）を作成する。除去食・代替食の対応は、作成した「食物アレルギー対応申請書」に基づいて行う。
- 「大東市保育所等給食・おやつにおける食物アレルギー対応の概要」に基づき、ルールを守って対応する。

〇アレルギー対応が解除になった場合

- 主治医の指示により原因食物の除去が解除になった場合は、保護者が記入した「アレルギー除去食解除届（様式④）」を提出してもらう。
- 保育所は、保護者との面談を行い、「アレルギー除去食解除届」に基づいて解除対応を確認し、新たに作成した「食物アレルギー対応申請書」のコピーを保護者に渡す。

Ⅲ　除去食対応の流れ（食物アレルギー児の受け入れから対応決定までの手順）

１　アレルギーを有する児童の把握：子ども室

保育所等入所申込書類でアレルギーの有無を確認する。詳細が不明な場合は電話での問診により把握する。

２　必要書類受渡し：子ども室＋保育所等

新　年　度：入所前健康診断時・新入所時説明会時など	保育所等
途中入所時：入所前健康診断の書類受渡し時	子ども室

食物アレルギーがあり保育所での配慮が必要な場合は、医療機関を受診し、「生活管理指導表」を医師に記載してもらうよう伝える。また、市立保育所の食物アレルギーの対応について(おたより②)を渡し、保育所の給食・おやつにおけるアレルギー対応の基本的な考え方について説明をする。

※内服薬預かり児、エピペン対象児、消防連携対象児は必要な書類を説明する。

３　保護者との面談・アレルギー対応申請書作成

入所説明会後、「生活管理指導表」を基に保育所等での対応について保護者と看護師で相談し、「食物アレルギー対応申請書」を作成する。（署名・捺印はアレルギー懇談で行う。）

４　アレルギー懇談の実施

- 給食開始までにアレルギー対応懇談を行う。
- 予め保護者に献立表を渡し、給食・おやつ材料のうち除去が必要な食物をチェックしてきてもらう。
- 初回は「保護者・看護師・調理員・クラス担任・所長または所長補佐」の５者で懇談を行う。
- 懇談のはじめに、「食物アレルギー対応申請書」を全員で確認し、内容に間違いがなければ保護者に署名・捺印してもらう。その後、「食物アレルギー対応申請書」の内容に基づいて給食・おやつにおける具体的な対応について相談する。
- 除去の調理方法については、可能な範囲での対応のため、他のアレルゲンを有する児童の関連によって、除去を希望する食品以外にも除去する場合があることを説明する。

（例）クリーム煮の場合(材料・・小麦・牛乳、乳製品)
　　Ａさん〖原因食持＝小麦〗
　　Ｂさん〖原因食持＝牛乳・乳製品〗
⇨ 小麦、牛乳・乳製品を含まないスープ煮

懇談メンバー（５者）

所長または所長補佐　保護者　担任　給食調理員　看護師

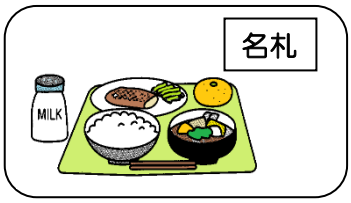
５ 園内の情報の共有

- エピペン対象児の入所が決まったら、全職員が消防署などの講習会を受ける。
- エピペンの保管場所を確認し、全職員に周知する。
- 「食物アレルギー対応一覧表」（様式⑨）や職員室掲示の資料等で、全職員の情報の把握、共有を促す。
- 預かった薬は各施設で「預かり薬一覧表」を作成・掲示（個人情報に注意）し、クラスとの連携を確認して、医務室に保管する。

Ⅳ　給食における対応について

1　毎月のアレルギー懇談・献立表のチェックについて

- 子ども室から毎月２０日前後に献立表が送られる。
- 看護師、調理員、保護者は「食物アレルギー対応一覧表」と「食物アレルギー対応申請書」を確認しながら、事前に献立表の原因食物に印をつける。
- 日程を調整し、アレルギー懇談を行い、除去食品を確認する。
  基本は「保護者・看護師・調理員・クラス担任・所長または所長補佐」の５者で懇談を行う。
  除去内容によっては、「看護師・調理員・クラス担任・所長または所長補佐」の４者で行うこともある。

<table>
<tr><th colspan="2">注意事項</th></tr>
<tr><td>調理室</td><td>● 除去食の調理は、原因食物を取り扱う前に調理員が確認し、混入を防ぐ。
● 加熱温度を確認する。特に加熱により抗原性が低下する卵は十分に加熱する。
● 配缶時には、保育士に対象児の名前、〇〇アレルギーの〇〇〇（メニュー名）を指差し確認して渡す。</td></tr>
<tr><td>クラス</td><td>● 当日の朝、調理室に給食人数と共に対象児の出欠を連絡する。
● 机の配置の工夫（職員が配慮しやすい場所や、低年齢の場合は横の子の食事を食べないように独立したデスクチェアーを使用し、離れて食べる。）
● 献立を確認して配膳する。
● 同じクラスに違う除去食がある場合は特に注意する。
● 除去食は、全て先に盛り付けをする。
● 黄色のトレーに出来上がった料理・食具・コップを載せてセットし、名札等の目印を置き、複数の保育士で声をかけながら確認する。
 
● 喫食中、誤食・誤飲が起きないよう見守る。誤食・誤飲が起きやすいおかわりは注意をする。
● 片付け時にアレルゲンに接触しないよう注意する。
● 土曜日は職員配置が変わるため、「食物アレルギー対応一覧表」で確認する。（個人情報に注意）
● 午前中のおやつ、延長保育時のおやつ（特に疎かになりやすいため十分に注意が必要）も複数の職員で確認する。</td></tr>
<tr><td>職員室</td><td>● エピペン対象児、消防連携対象児の情報を記入したもの、事故発生時＋緊急時の対応を確認出来るものを掲示する。（個人情報に注意）
● エピペンは保護者に毎日返却する。
● 「食物アレルギー対応一覧表」を作成。変更時適宜訂正する。
● 検食用に全員の除去食を記入した献立表を作成し、毎回の検食時に確認をする。
● 看護師が前日に除去対象メニュー、対象児をチェックし、翌朝の朝礼で確認し合う。</td></tr>
</table>

２　保育職員の共通理解

アレルギーを有する児童については、正しい情報を共有するとともに、全保育職員が緊急時に適切に対応出来るようにする。

- 「大東市立保育所等　食物アレルギー対応マニュアル」を利用して職員全員で園内研修を行う。
- 所長は園外研修に参加するように勧める。
- 年度始めには、給食が開始されるまでに、担当保育士（延長担当保育士含む）・所長・所長補佐・看護師・調理員は、アレルギーを有する各児童の情報を共有する。その際は、「生活管理指導表」、「食物アレルギー対応申請書」を用いて、各々の病態（重篤度）や発症時の対応について確認をする。（P.３　除去食対応の流れ参照）。また、４月の職員会議で全職員が情報を共有する。
- 年度始めは、アレルギー対応の必要な児童の途中入所の際、在園児で新たに「生活管理指導表」の提出があった場合も、「食物アレルギー対応申請書」を作成し、随時５者懇談を行い、職員全体で把握する。
- アレルギーの対応が変わった時は、「食物アレルギー対応一覧表」を更新し全クラスに配布する。
- 誤食などの事故があった時は、事故報告書を作成し、職員会議等で報告し、全職員で共通理解を図る。

Ⅴ　食物アレルギー対応年間スケジュール（「除去食対応の流れ」を確認すること）

	保育所４月入所児	在園児	子発センター４月入所児
１２月	**＜保育所入所申請＞** 保育所入所申込書類でアレルギーの有無の確認を行う。		
１月		新年度の「生活管理指導表」を対象者に随時配布する。	**＜入所前健診＞** １月より随時行う入所前健診の際にアレルギーの状態を確認する。その時に、「生活管理指導表」などの書類を説明しながら手渡す
２月	**＜入所前健診＞** 入所前健診の際、受付で「生活管理指導表」などの**４点セット**を対象となる児の保護者に手渡す。 また、健診の際にもそのセットを受け取っているかを確認する。		
３月	**＜生活管理指導表提出後＞** 新入児説明会開催前後に、医師に記載してもらった「生活管理指導表」を元に、「食物アレルギー対応申請書」の原案を保護者と看護師との２者で確認しながら作成する。	新しい「生活管理指導表」を見ながら「アレルギー対応申請書」を作成し、５者でアレルギー懇談を行う	**＜生活管理指導表提出後＞** 個人面談の時に「生活管理指導表」を保護者より受け取り、「アレルギー対応申請書」を作成する
３月末から４月初旬	**＜第１回目のアレルギー懇談＞** 給食開始までに「生活管理指導表」と「食物アレルギー対応申請書」、献立表を確認しながら、５者でアレルギー懇談を行う。		入園式後、給食開始までに「生活管理指導表」と「アレルギー対応申請書」、献立表を確認しながら、５者でアレルギー懇談を行う。
４月		新担任と５者でアレルギー懇談を行う。	
５月以降	毎月、アレルギー懇談を行う。 内容については所長、所長補佐は情報を共有する。		

※４点セット　①生活管理指導表（様式①）＋記入例（様式①－１）
②微量に含まれる食材について（様式②）
（保育所におけるアレルギー対応ガイドラインより抜粋）
③保育所における食物アレルギーの対応について（お願い）（おたより①）
④市立保育所の食物アレルギーの対応について（おたより②）

○　転入、転園などで入所前健診を受けていない場合

- 保育所入所申込書類より食物アレルギーの有無が把握出来た場合、直接保育所から保護者へ連絡し、アレルギーの状態を確認する
- 保護者へ「生活管理指導表」の説明を行い、４点セットの書類を渡す

○　途中入所児の場合

① 入所申請の時

途中入所児童リストの備考欄でアレルギー有無の確認を行う。

② 生活管理指導表を渡す

入所説明会の後、アレルギーの状態を確認し、保護者へ「生活管理指導表」などの４点セットを渡し、医師に記載してもらうように説明を行う

③ 第１回目のアレルギー懇談

給食開始までに「生活管理指導表」と「食物アレルギー対応申請書」を確認しながら、５者でアレルギー懇談を行う

Ⅵ　保育所等における生活について

１　食物・食材を扱う活動

（1）食に関する保育等の活動

食物アレルギーを有する児童のクラスで、クッキングを行う場合、アレルゲンとなる食材は使用しない。また、食に関する保育活動を行う際、食品の表示も確認して臨むことが重要である。特別な活動時等は、職員が準備や手順に追われ、食物アレルギーに関して確認を忘れたり、間違えたりして事故が起こる例が多く、十分な注意が必要である。

（2）注意を要する保育等の活動

アレルゲンが含まれている教材・教具は、使用しない。稀にごく少量の原因物質に触れるだけでもアレルギー症状を起こす場合があり、原因物質を“食べる”だけでなく、“吸い込む”ことや“触れる”ことも発症の原因となる。

「生活管理指導表」の「ｄ食物・食材を扱う活動」について医師の指示を確認する。

例）小麦粉粘土・菜園活動・牛乳パックを使用した工作など

※　保育士等職員は、上記(1)(2)の活動を行う場合の予備知識として、アレルギー表示対象２７品目の理解を必要とする。

◆表示義務のあるもの

◆表示が推奨されているが、表示義務がないもの（２０品目）

H23-24 年全国実態調査における症例数の多い順に記載

２　運動を伴う活動

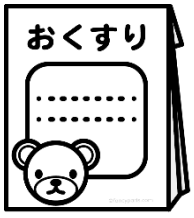
食物依存性運動誘発アナフィラキシーに注意する。

- 原因となる食物を摂取して２～４時間以内に運動をすることにより、アナフィラキシー症状を発症することがあるので注意が必要である。
- 原因となる食品の摂取と運動の組み合わせで発症する。
- 原因食品としては、小麦・甲殻類・ナッツ類が多い。
- 乳幼児の発症頻度は比較的低い（小学校高学年から中学生に発症頻度が高い）。
  原因食品が解除された後や、除去の指導表が必要とならない程度のアレルギーを有する児童は原因食品を平常摂取している状態にあるため、運動負荷後にアレルギー症状やアナフィラキシー症状の出現の可能性があることを保育士等は理解しておく。

３　遠足・園外での活動

- アレルギーの有無に関わらず、弁当のやりとりを行わない。
- 児童は、遠足前の注意事項として毎回説明する。
  誤食や事故が起きないよう、お弁当を食べる時は職員が見守る。

４　緊急持参薬について



- 緊急持参薬の預かりがある場合、職員は予め症状出現時における対応のシミュレーションを行い、薬の保管場所・使用のタイミング・投薬の実施手順について、把握・理解のうえ実施（迅速に対応）できるようにしておく。

５　エピペンについて

- エピペン®の預かりがある場合は、シミュレーションに加え、必ず事前にロールプレイングを行い緊急時の各々の役割分担を確認する。また、職員全体（必要に応じて延長担当保育士も含む）がエピペン®練習用トレーナーを用いて、打てるようにする（トレーナーは各園にあり）。（P.１３エピペンの使用手順参照）。

Ⅶ　緊急時の対応について

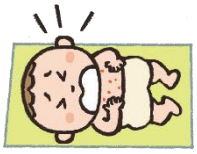
食物アレルギーにおいて緊急時とは、異常を示す症状の発生だけでなく、アレルゲンを含む食品を誤って摂取した場合や摂取したかもしれない場合、アレルゲンが皮膚に付く、目に入る等の事故が起きた場合のことをいいます。緊急時対応で、特に、アナフィラキシーが起きた場合、非常に短期間で重篤な状態に至ることがあるので、初期対応を誤らないように児童から目を離さないことが重要です。

日頃から、保育所等の実状に即した対応を具体的に決めておき、全職員が緊急事態に適切な対応ができるように、常に準備をしておく必要があります。

※「誤食による食物アレルギーの対応」（掲示①）、「保育所内事故マニュアル＜救急車＞」（掲示②）は各クラスに掲示しておく。

1　食物アレルギー事故発生時の対応

発症(児童がアレルゲンを誤って食べた、食後や運動後に様子がおかしい)



助けを呼び、人を集める

職員室へ連絡要請・子どもから目を離さない

原因食物を食べた！ → 口をすすぎ、口内に異物がないことを確認できるだけ安静にさせる

原因食物に触れた！ → 速やかに流水で原因食物を洗い流す

緊急性の判断(看護師)　５分以内

※　「食物アレルギー症状経過記録シート」（様式⑤）参照

救急車を呼ぶ時は、「保育所内事故マニュアル＜救急車＞」を参照

2　食物アレルギーの事故報告について

- 誤食等で食物アレルギーの事故が発生した場合は、速やかに子ども室に報告の電話を入れる。
- 後日、「食物アレルギー緊急時対応報告書」（様式⑦）に原因と対策を添付して、子ども室に提出する。

食物アレルギー発症時の役割分担

クラス担任（発見者）

①誤食してすぐの場合は、口に入れたものを吐き出させたり、口をすすがせる。
②職員室に連絡を入れる。
③患児から離れずに、安静にさせて症状を観察する。
④リーダーとなり、役割分担を指示する。
⑤緊急時処方薬や AED の使用又は介助を行う。
（P.14 参照）

所長または所長補佐（リーダー）

①各職員への役割分担の指示・確認を行う。
②救急隊からの問い合わせに対応出来る様に患児の状態を把握する。
③保護者への連絡を指示する。
④《生活管理指導票・連絡カード・対応申請書・エピペン対応表》の確認を行う。
⑤事前に救急搬送に同乗する職員を決めておく。
⑥同乗する職員に④の書類及び《食物アレルギー症状経過記録シート》を渡しておく。

他の職員（誘導）

①周囲の児童が混乱して、不安にならないように落ち着かせる。
②クラスの児童を別室へ移動させる。

準備と介助

①《内服薬》又は《エピペン》の有無を確認する。
②緊急時処方薬があれば、患児のいる場所へ持参する。
③AED を所定の場所から持参し、必要に応じて始動する。
④緊急時処方薬の使用又は介助を行う。

保育所内事故マニュアル《救急車》に準ずる

救急依頼　**119 番通報**と到着後の誘導（P.15参照）

「救急です！食物アレルギーによる
アナフィラキシーショック患者の搬送依頼です！」

何時　　：〇時〇分（食後〇分）
何処で　　：大東市立〇〇保育所です。
誰が　　：〇〇〇〇ちゃん、0 歳（男の子・女の子）
何をして　：〇〇を摂取した（原因食物が明確な場合）
今の状態　：アナフィラキシー症状
緊急時処方薬：処方あり・なし、使用した・してない
通報者氏名　：「私は〇〇保育所の〇〇　〇〇です。
住所は大東市〇〇〇丁目〇番〇号、
電話番号は 072-〇〇〇-〇〇〇〇です。
〇〇〇〇の近くにある〇〇保育所です。

記録

①記録者は《食物アレルギー症状経過シート》の記録を開始する。
②観察を開始した時間・確認された症状・出来る限りのバイタルサイン（脈拍・呼吸・体温・血圧）の記録をとる。
③緊急時処方薬《内服薬・エピペン》を使用した時間を記録する。
④患児の観察を継続して、症状の変化があるごとに記録する。

エピペン®の使用手順

◆それぞれの動作を声に出し、確認しながら行う

① ケースから取り出す

ケースのカバーキャップを開け
エピペン®を取り出す

② しっかり握る

オレンジ色のニードルカバーを
下に向け、利き手で持つ

“グー”で握る！

③ 安全キャップを外す

青い安全キャップを外す

④ 太ももに注射する

太ももの外側に、エピペン®の先端
(オレンジ色の部分)を軽くあて、
“カチッ”と音がするまで強く押し
あてそのまま５つ数える

注射した後すぐに抜かない！
押しつけたまま５つ数える！

⑤ 確認する

使用前使用後

エピペン®を太ももから離しオレ
ンジ色のニードルカバーが伸び
ているか確認する

伸びていない場合は「④に戻る」

⑥ マッサージする

打った部位を 10 秒間、
マッサージする

介助者がいる場合

介助者は、子供の太ももの付け根と膝を
しっかり抑え 動かないように固定する

注射する部位

- 衣類の上から、打つことができる
- 太ももの付け根と膝の中央部で、かつ
  真ん中（Ⓐ）よりやや外側に注射する

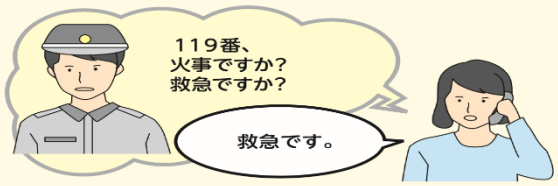
仰向けの場合

座位の場合

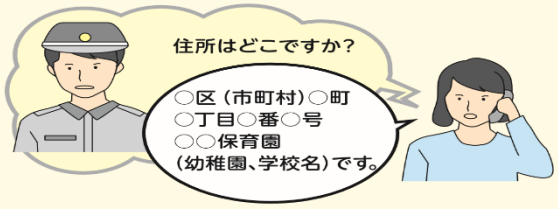
東京都福祉保健局発行
平成 25 年「食物アレルギーガイドブック」より引用

救急要請（119番通報）のポイント

◆あわてず、ゆっくり、正確に情報を伝える



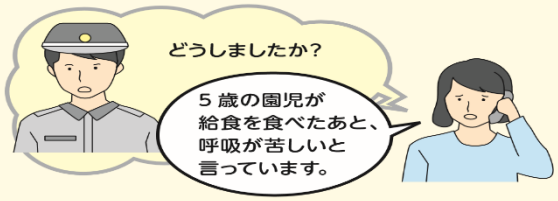
①救急であることを伝える



②救急車に来てほしい住所を伝える

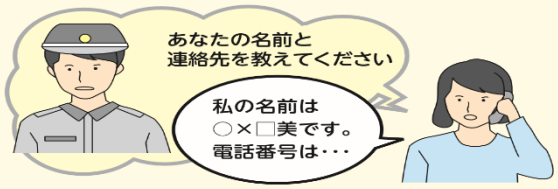
住所、施設名をあらかじめ記載しておく

住所、保育所名をあらかじめ書いておく



③「いつ、だれが、どうして、現在どのような状態なのか」をわかる範囲で伝える

エピペン®の処方やエピペン®の使用の有無を伝える



④通報している人の氏名と連絡先を伝える

119番通報後も連絡可能な電話番号を伝える

＜救急車要請時の対応＞

① 確認した応急手当の方法を行い、「食物アレルギー症状経過記録シート」に経過を記録する。

② 救急車が到着するまで救命の処置を継続する。

③ 管理職は、救急車を誘導する職員を配置する。

④ 管理職は、保護者と連絡が取れているか確認する。

⑤ 管理職は、救急車から問い合わせに対応できるよう、状態の把握をする。

⑥ 管理職は、救急車に同乗する職員を決めておく。

⑦ 管理職は、子ども室（保育幼稚園グループ）への連絡をする。

＜救急車到着後＞

① 「生活管理指導表」、「食物アレルギー症状経過記録シート」を活用し、状態や対応について救急隊員に報告する。

② 「食物アレルギー症状経過記録シート」と使用したエピペンを持参し、事前に決めていた職員が同乗する。

③ 搬送された医療機関に「食物アレルギー症状経過記録シート」をもとに説明する。

東京都福祉保健局発行
平成25年「食物アレルギーガイドブック」より引用

各担当者の役割について

調理担当者の役割

Ⅰ　調理室での事前準備

【調理室内の情報共有】

「食物アレルギー対応一覧表」を調理室に大きく掲示する。

【献立表】

「個別の献立表」を確認し、除去食材にもれがないか複数の職員で確認する。また、「食物アレルギー対応一覧表」と比較し、除去内容に相違がないか複数の職員で確認する。

【アレルギー児用トレイ、食器等】

視覚的に区別できるよう、アレルギー児用のトレイ(黄色)と食器(ピンク色)、配膳用名札の準備をする。配膳用名札にはクラス名・名前・アレルゲンを明記する。

【出欠確認】

「出席人数記入表」（P.１８・２２の写真参照）は、アレルギー児の出欠が一目でわかるように記入方法を決めておく。また、どの職員が見ても分かりやすく見やすい位置に掲示する。

工夫事例

＜出欠確認＞

●出席人数記入表をボードにし、アレルギー児用のマグネットや名札を準備すると、視覚的にわかりやすく、作業も効率的である。

●アレルギー児が多人数の場合、標準の手順に加えて、クラスごとに出欠表を調理室に提出する方法や、全クラス分をまとめた出欠表を提出する方法もある。

普通食

アレルギー食

Ⅱ-1 当日調理する食事の確認

【調理担当者間の確認】

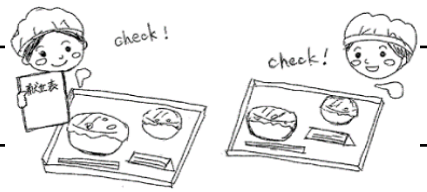
調理担当者は、調理する除去食等について、「調理用献立表」を確認し、全員で調理手順を確認する。

【保育士との朝の確認】

（1）当日の朝、調理担当者と保育士はアレルギー対応児の出欠を口頭及び出席人数記入表で確認する。なお、出欠の変更があった場合は、保育士が速やかに調理担当者に伝える。

（2）保育士と調理担当者で、該当児名、アレルゲン、除去食品の内容を確認する。その日の朝の該当児の状況についても口頭で調理担当者に伝える必要があるため、朝の伝達は保育士から先に「〇〇ちゃん、〇〇抜きの〇〇お願いします」と伝え、調理担当者が復唱する。

（3）家庭から弁当等を持参した場合は、保育士からの報告を受け、配缶時にアレルギー児用のピンク食器と黄トレイを渡す。



Ⅱ-2 当日調理する食事の確認

【調理手順】

※途中まで一般食と一緒に作り、アレルゲンとなる食材を入れる前に取り分ける場合

（1）アレルギー対応食について、調理担当者全員で調理手順を確認する。

（2）アレルギー対応食の担当者を決定し、調理器具や調理する場所についても確認する。

（3）使用する食材を確認する。加工食品等は、使用する前に商品の原材料表示を再確認する。

（4）一般食の担当者は、調理を開始する。取り分け前までの調理が終わったら、アレルゲンとなる食材を入れる前に、「〇〇（献立名）の〇〇（食材）を入れる前までの調理が終わりました。アレルギー対応食用に取り分けをお願いします。」とアレルギー対応食の担当者に声に出して伝える。一般食とアレルギー対応食を作る担当者が同じ場合は、他の調理担当者にアレルゲンとなる食材が入っていないことを確認してもらう。

（5）アレルギー対応食の担当者は、アレルゲンとなる食材が入っていないことを再度確認し、対応食用に取り分けて、味つけを行い、完成させる。加熱温度の確認は十分に行う。
特に加熱により抗原性が低下する卵は十分に加熱する。混入を防ぐため、基本的にアレルギー対応食を先に作る。揚げ物について、油に混入する抗原性に関係なく除去食を先に揚げる。最重度の小麦アレルギーについては油の再利用はしない。

（6）ピンク食器、黄トレイ、配膳用名札を用意する。

（7）アレルギー対応食の調理が終わったら、ピンク食器に盛り付け、ラップをしてラップの上から名前を書き、黄トレイにのせる。そのとき、他の調理担当者にも、「〇〇ちゃん、〇〇抜きの〇〇（献立名）調理終わりました。〇〇に置きます。」と、対応食の調理が終わったことと、置いてある場所について声に出して伝える。

（8）アレルギー対応食の準備が終わったら、一般食の盛り付けを行う。

（9）配膳時には、ピンク食器に盛り付けられていることを再確認して黄トレイと配膳用名札に書かれた内容を複数で確認し、アレルギー対応食を先に保育士に渡す（引き継ぐ）。

【調理手順】

※調理開始から全て一般食とは別に作る場合

（１） アレルギー対応食について、調理担当者全員で調理手順を確認する。

（２） アレルギー対応食の担当者を決定し、調理器具や調理する場所についても確認する。

（３） 使用する食材を確認する。加工食品等は、使用する前に商品の原材料表示を再確認する。

（４） 担当者は、献立表を確認しながら調理を開始する。加熱温度の確認は十分に行うこと。特に加熱により抗原性が低下する卵は十分に加熱する。

（３） ピンク食器、黄トレイ、配膳用名札を用意する。

（４） アレルギー対応食の調理が終わったら、ピンク食器に盛り付け、ラップをしてラップの上から名前を書き、黄トレイにのせる。そのとき、他の調理担当者にも、「〇〇ちゃん、〇〇抜きの〇〇（献立名）調理終わりました。〇〇に置きます。」と、対応食の調理が終わったことと、置いてある場所について声に出して伝える。

（５） アレルギー対応食の準備が終わったら、一般食の盛り付けを行う。

（６） 配膳時には、ピンク食器に盛り付けられていることを再確認して黄トレイと配膳用名札に書かれた内容を複数で確認し、アレルギー対応食を先に保育士に渡す（引き継ぐ）。

Ⅲ調理室での配膳

【調理終了・配膳】

（1）除去食等はピンク食器に盛り付け、黄トレイにのせ、配膳用名札をのせる。

（2）「個別の献立表」のとおりの除去内容か、声を出し、複数の調理担当者で確認する。配膳台にはアレルギー対応食を先に配膳する。

※同じクラスに違う種類の除去食がある場合は特に注意する。

【検食】

検食受け渡し時に、「検食カード」（様式⑩）を確認しながら検食者にも、該当児名と除去食等の内容について伝える。

【食事の受け渡し】

給食は調理担当者が運び、保育士と調理担当者で、該当児名、アレルゲン、除去食等の確認をする。ただし、運搬時に保育士が不在の場合は保育士が直接、調理室まで食事を取りに行く。これらの場合は食事を見て確認するが、昇降機等で運ぶ場合はインターホンで確認するか調理担当者が２階へ赴くなどして口頭確認を行う。口頭確認は、調理担当者が予定どおり除去食等を作ったことを確認するため、調理担当者が先に「〇〇ちゃん、〇〇抜きの〇〇です」と伝え、保育士が復唱する。

保育士の役割

Ⅰ保育室での事前準備

【保育室での把握】

保護者との打ち合わせ後、「個別の献立表」を保育室に貼り、内容について保育士全員が把握しておく。

喫食時の該当児と保育士の座る位置を予め決め、机の配置を工夫する（職員が配慮しやすい場所や、低年齢の場合は横の子の食事を食べないように独立したデスクチェアーを使用し、離れて食べる。）

【出欠確認】

アレルギー児の出欠については、出席人数記入表を使用する。

調理担当者と保育士は、予め「出席人数記入表」の記入方法を決めておく。

Ⅱ調理担当者との朝の確認

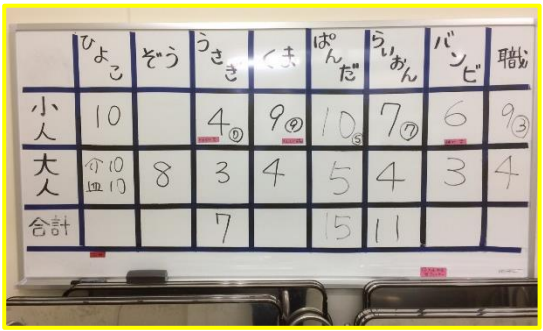
（１） 当日の朝、調理担当者と保育士はアレルギー児の出欠を「口頭」及び「出席人数記入表」で確認する。なお、出欠の変更があった場合は、速やかに調理担当者に伝える。特に遅れてきたアレルギー児の出欠連絡は確実に調理室に伝える。

（２） 保育士と調理担当者で、該当児名、アレルゲン、除去食等の内容を確認する。その日の朝の該当児の状況についても口頭で調理担当者に伝える必要があるため、朝の伝達は保育士からに「〇〇ちゃん、〇〇抜きの〇〇お願いします」と伝え、調理担当者が復唱する。

（３） 家庭から弁当等を持参してもらう場合、保護者と朝の受け入れ時に、献立について確認する。受け取った保育士は、該当児名、献立名を確認し、「あずかり依頼書」（様式⑪）に記入して予め決めた場所におく。

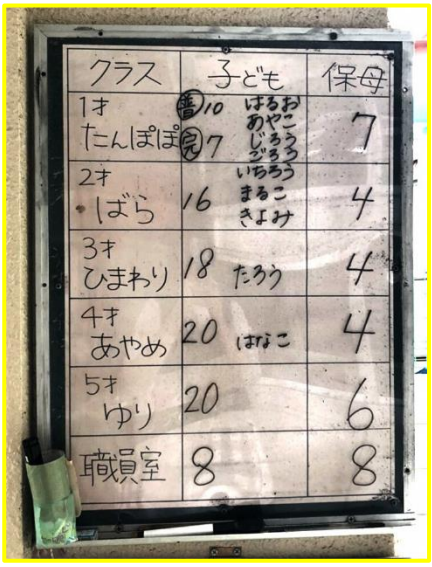
※担当保育士が休みの場合、誰が代わりに（１）～（３）を行うか予め決め、引継ぎをしておく。

出席人数記入表（例）



＜子ども発達支援センター＞

※南郷保育所写真はP.２２参照



＜野崎保育所＞

＜北条保育所＞

Ⅲ保育室での配膳・食事

【配膳前】

（１） 保育士は、食事時間になったら、アレルギー児が予め決めておいた席に座っていることを確認する。

（２） 保育室で、「個別の献立表」を声に出して確認し、必要に応じて給食室に食事を取りに行く。

【食事の受け取り】

保育士と調理担当者で、該当児名、アレルゲン、除去食等の確認をする。直接、調理室まで食事を取りに行く場合は、食事を見て確認するが、昇降機の場合はインターホンで確認する。口頭確認は、調理担当者が予定どおり除去食等を作ったことを確認するため、調理担当者が先に「〇〇ちゃん、〇〇抜きの〇〇です」と伝え、保育士が復唱する。午前中のおやつについても、複数の職員で確認する。

給食は調理担当者が給食をクラスへ運ぶが、クラスに保育士が不在の場合には、対応食の食事は保育士が給食室へ受け取りに行く。

【保育室での配膳・喫食時】

（１）保育士は、配膳時、喫食時に、他児のもの（配膳ワゴン上、机上等）をアレルギー児が食べないよう、隣に座る、他児との間に座るなどして配慮する。やむを得ず離れるときは、他の保育士に声をかける。同じクラスに違う種類の除去食がある場合は特に注意する。

（２）アレルギー対応食を先に配膳する。配膳時は「〇〇ちゃん、〇〇抜きの〇〇です」と声を出して、配膳用名札の名前と顔を確認して、専用トレイ(黄色)に食事をのせた状態で提供する。

（３）台布巾や落ちている食べ物、食べ物を触った手などにも注意する。

【アレルギー対応が必要な児童を担当している保育士以外の保育士】

（１）アレルギー児の担当でない他の保育士も、クラス内のアレルギー児の献立を把握し、配膳時、喫食時は、専用トレイ(黄色)を使用している児童がアレルギー児であることを、常に念頭に置き、誤配膳のないよう配慮する。

（２）クラスにいつもと違うメンバー（応援職員、実習生、他クラスの園児）が入るときには、アレルギー児の状況を知らせ、配慮する点について確認しておく。実習生や応援職員（臨時に手伝う職員）には配膳させないようにする。

【片付け】

片付け時にアレルギー児がアレルゲンに接触しないよう注意する。

※クッキング保育やお別れ給食など通常の提供方法と異なる場合は、職員間で連携をとり、安全を確保するための環境構成（職員の動き、配膳場所等）について事前に計画を立て、実施する。

Ⅳおかわりについて

アレルギー児については、別の場所に置いて声を掛け合うなど全員の注意を促し、他児と間違わないよう工夫する。

Ⅴ調乳・授乳

【準備】

アレルギー対応用のミルク缶はビニールテープや名札（アレルギー児；黄色、他児；ピンク色）などで区別する。哺乳びんも専用のものを作り、他児のものと視覚的に区別がしやすいようにする。

【調乳時】

調乳時は、アレルギー児のミルクを調乳することを声に出して伝え合う。複数調乳する場合は、アレルギー児の調乳を先に行う。冷ますときも、他児のミルクと間違えないように、区別しておく。

【授乳時】

授乳を担当する保育士は、哺乳びんに付けた名札と該当児の顔を確認し、該当児名、ミルク名について、声を出して複数で確認し、授乳する。

		加水分解乳				アミノ酸乳
		ミルフィーHP（明治）	MA-mi（森永乳業）	ペプディエット（ﾋﾟｰﾝｽﾀｰｸｽﾉｰ）	ニューMA-1（森永乳業）	エレメンタルフォーミュラ（明治）
最大分子量		3,500以下	2,000以下	1,500以下	1,000以下	ー
組成	タンパク質	乳清タンパク質分解物	カゼイン分解物 乳清タンパク質分解物 アミノ酸	カゼイン分解物	カゼイン分解物 アミノ酸	アミノ酸
	乳糖	含まない	ごく微量含む（0.06mg/100ml）	含まない	含まない	含まない
	大豆成分	含まない	含まない	含む（大豆レシチン）	含まない	含まない
カルシウム（mg）調整100mlあたり		54（14.5%調乳）	56（14%調乳）	56（14%調乳）	60（15%調乳）	65（17%調乳）
アミノ酸臭		のみやすい ←			→	のみにくい

Ⅵ延長保育時間について

全職員にアレルギー児入所状況を周知する際、延長保育利用の有無についても確認する。利用がある場合は、園・保護者との打ち合わせ時に延長おやつも確認する。
毎日の朝礼でアレルギー対応用の延長おやつについても全職員に周知する。

【事前準備】

毎月更新される延長保育状況を把握し、個別対応が必要か確認する。延長保育を利用するアレルギー児がいる場合は、「食物アレルギー対応一覧表」でアレルゲンを確認しておく。延長用のおやつは、お菓子の外装で原材料表示を確認し、アレルギー児を含め、全員に提供可能なものを用意するか、その児童用のおやつ箱を個別に用意する。
普段延長保育を利用しないアレルギー児が急遽利用すると連絡のあった場合の対応を予め決め決めておく。

【当日の手順】

（１）延長担当保育士が間違いのないよう準備する。
（２）アレルギー児のおやつを提供するときは、保育室で該当児名、アレルゲン、アレルギー対応用の延長おやつについて、声を出して複数の職員で確認し、提供する。
（３）提供する時には、場所を別にして提供する。
（４）利用の急な変更があった場合、連絡を受けた者が必ず延長担当保育士に伝え、延長担当保育士が対応する。

Ⅶ土曜日の給食・おやつについて

土曜日は職員配置が変わる（担任以外の保育士が担当する場合が多い）ため、喫食前のアレルギー児の確認と喫食中の見守りは特に慎重に行う。

【準備】

（１）前日に人数表を保育士から調理担当者へ手渡す。このとき、人数表にはアレルギー児の出欠を明記しておく。
（２）調理担当者は人数表を確認し、アレルギー児が登所予定の場合は食物アレルギー対応一覧表と献立表及び材料を確認しておく。

【当日】

当日調理する食事の確認、調理室での配膳、保育室での配膳・食事、おかわりについては平日に準じて行う。おやつの提供にあたっても、複数の職員で確認する。
※利用の急な変更があった場合の対応は、連絡を受けた者が必ず調理担当者に伝え、調理担当者が対応する。

Ⅷ給食以外での留意点

稀ではあるが、ごく少量の原因物質に触れるだけでもアレルギー症状を起こす子どもがいる。
このような子どもは、原因物質を“食べる”だけでなく、“吸い込む”ことや“触れる”ことも発症の原因となるため、個々の子どもに応じた配慮が必要である。具体的には、主治医の指示を参考に、保護者と十分な協議をして個別の対応をとる必要がある。

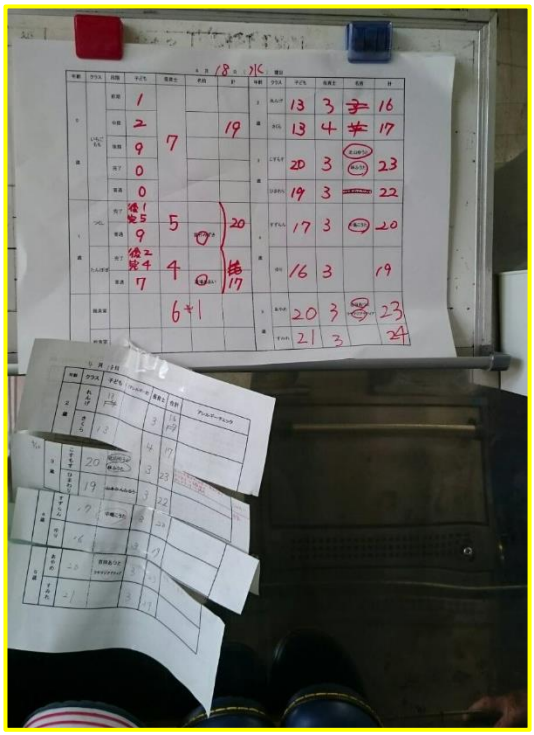
（１）小麦を使った遊び
小麦アレルギー児は小麦粉粘土に触ることにより、アレルギー症状が出る場合がある。小麦は含まれていない粘土を使用すること。

（２）クッキング
使用する食材に対してアレルギー源の確認を行う。また、クラスにアレルギー児がいる場合、アレルゲンとなる食材は使用しない。

（３）大豆を使用した遊び
「お手玉」や「マラカス」等で使用することがあるかもしれないので中身には十分注意する。

（４）園外活動やその他のイベント
非日常的なイベント時は、職員がイベントの準備や手順に追われ、つい食物アレルギーに関する手順を抜いたり、忘れたり、間違えたりして事故が起こる例が多く、十分な注意が必要である。また、自家栽培の野菜などを食べる場合も、十分に注意が必要である。

＜南郷保育所（職員室）＞



＜南郷保育所（給食室）＞

看護師の役割

アレルギー児を把握し、書類・薬品の管理、保護者との面談・アレルギー懇談を主体的に行う。(Ⅲ除去食対応の流れ参照)

Ⅰ事前準備

【毎月のアレルギー懇談・献立表のチェック】

（１） 「食物アレルギー対応一覧表」と「食物アレルギー対応申請書」を確認しながら、事前に献立表の原因食物に印をつける。使用する食材を確認する。加工食品等は、使用する前に商品の原材料表示を再確認する。

（２） 日程を調整し、アレルギー懇談を行い、除去品目を確認する。アレルギー懇談で確認した内容を「食物アレルギー対応一覧表」に反映させる。

（３）検食用に全員の除去食を記入した献立表を作成し、毎回の検食時に使用する。毎日の朝礼で確認できるよう、事前に除去対象メニュー、対象児をチェックする（ボードやマグネットを使用しても良い)。

【イベント時】

（１） お花見給食等、通常の提供方法と異なる場合は、誤食や接触等の予防のため、職員の動きなどを保育士と事前に調整する。

（２） 遠足・園外での活動時などは、預かり薬の持参などの配慮を行う。

【緊急時対応の準備】

（１） エピペン対象児、消防連携対象児の情報を記入したもの、事故発生時＋緊急時の対応を確認出来るものを掲示する。（個人情報に注意）

（２） エピペンは、保護者より登所時毎に預かり、退所時毎に返却する。

（３） アレルギー児の薬品は、薬投与等指示書と薬投与依頼書（基本、新年度に１回更新）と共に預かり、所定の場所（薬品棚・冷蔵庫）に管理する。

（４） 緊急時の対応は､年度初め等にシュミレーション･ロールプレイング等を行っておく(Ⅵ　保育所等における生活について　P.９参照)。

Ⅱ当日の確認

「持参品」「検食」等は職員室の役割参照。

Ⅲ書類の保管

「食物アレルギー対応一覧表」「事前に懇談に使用した献立表」「除去食を記入した給食担当者のメモ」等は決められた場所に保管しておく。

Ⅳ食物アレルギー対応一覧表

毎月作成し、全職員が対応できるように活用する。年２回（４月・１０月）分を子ども室の栄養士に提出する。変更がある場合は随時提出する。

職員室の役割

Ⅰ事前準備

【毎月のアレルギー懇談】

（１）アレルギー懇談で確認した内容を把握し、月初めに調理担当者にチェック表を渡す。

【イベント時】

（１）クッキングやなど通常の提供方法と異なる場合は、誤食や接触等の予防を確認する。
（２）園外での活動時の把握をする。
（３）食事以外での発症原因に注意する。小麦粘土等。

【緊急時対応の準備】

（１）エピペン・アレルギー薬の対象児を把握し、緊急時の対応ができるようにする。

Ⅱ当日の確認

【持参品】

家庭から弁当等を持参した場合は、弁当等を受け取った職員と該当児名、献立名を確認して受け取り、声を出して確認し、冷蔵庫に保管する。

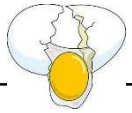
【検食】

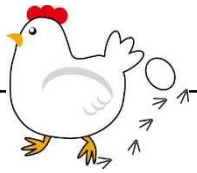
検食受け渡し時に、「検食カード」を確認しながら、調理担当者から該当児名と除去食等の内容を聞く。検食者は個別の献立表のとおりに実施されているか確認をしながら、検食する。給食日誌の検食記録欄には、除去食等の内容も記録する。

Ⅲ延長保育時間・土曜日の利用

（１） 全職員にアレルギー児入所状況を周知する際、延長保育利用の有無についても確認する。利用がある場合は、園・保護者との打ち合わせ時に延長のおやつを確認し、看護師、調理担当者、担当保育士と確認しあう。
（２）利用の急な変更があった場合の対応を予め決め、必ず担当の保育士に伝えるよう指示する。
（３）土曜日は職員配置が変わるため、十分に確認する。

鶏卵アレルギー





鶏卵と**鶏卵が入った食品**を除去します。

鶏卵が入った食品の例：練り製品、焼豚などの食肉加工品、洋菓子、卵のつなぎ、
卵を使った揚げ物の衣 など

＊ 鶏肉・魚卵は鶏卵アレルギーの原因にはならないので除去の必要はありません。

＊ 卵殻カルシウムには「焼成」と「未焼成」がありますが、鶏卵アレルギーであってもほとんどのお子さんが食べられます。どうしても除去が必要な場合には主治医と相談の上、お申し出下さい。

＊ 鶏卵は加熱することによりアレルギーがおこりにくくなります。加熱卵・非加熱卵の喫食については主治医にご相談ください。

＊保育所で使用するマヨネーズ・ハム・ウインナー・焼豚・焼そば・平天・ちくわ・かまぼこの原材料について、卵は含まれておりません。

牛乳アレルギー

牛乳・乳製品、**乳製品が入った食品**を除去します。

乳製品の例：ヨーグルト、チーズ、バター、生クリーム、はっ酵乳、乳酸菌飲料、れん乳、
アイスクリーム、粉ミルク など

乳製品が入った食品の例：パン、パン粉、洋菓子類 など

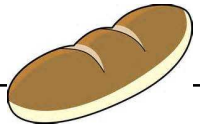
＊ 牛肉は牛乳アレルギーの原因にはならないので、除去の必要はありません。

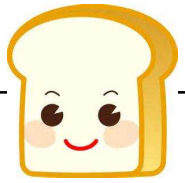
＊ 粉ミルクには、一般の粉ミルクとは別に、牛乳アレルギー用に加工されたアレルギー用ミルクや大豆乳があります。主治医に相談の上、お申し出ください。

＊ 牛乳アレルギーのお子さんはカルシウムが不足しがちになります。小魚、青菜、海藻類を積極的に食事に取り入れましょう

※乳糖には原料の牛乳たんぱくがごく微量に残っていますが、大量に食べなければ、ほとんどの場合はアレルギー症状を起こす原因にはなりません。使用できるかどうかは主治医に相談しましょう。

小麦アレルギー





小麦・小麦製品、**小麦が入った食品**を除去します。

小麦：小麦粉（薄力粉、中力粉、強力粉）、デュラムセモリナ小麦

小麦製品の例：パン、うどん、麩、マカロニ、スパゲッティ、餃子の皮など

小麦が入った食品の例：洋菓子類、ルウなど小麦を使った調味料など

* 大麦、オーツ麦など他の麦類は直接小麦アレルギーの原因にはならないので、基本的に除去の必要はありません。主治医とよく相談しましょう。
* 市販のしょうゆは原材料の欄に「小麦」と表記されていますが、アレルギーの原因となる小麦のたんぱく質が完全に分解されているため、基本的に小麦アレルギーでも使用することができます。
* 油を再利用することがあるため、小麦アレルギー重度の場合は確認が必要です。

大豆アレルギー

大豆・大豆製品、**大豆が入った食品**を除去します。

大豆：黄大豆、黒大豆（黒豆）、青大豆（枝豆）

大豆製品の例：きなこ、おから、豆乳、湯葉、厚揚げ、油揚げ、がんも、豆腐、納豆、味噌、しょうゆ など

大豆が入った食品の例：大豆由来の乳化剤を使った食品 など

* 小豆、えんどう豆、いんげん豆など大豆以外の豆類は大豆アレルギーの原因にはならないので基本的に除去の必要はありません。（まれに、大豆と共通するタンパク質によって他の豆類を食べて、症状が起こる場合がありますので主治医とよく相談しましょう。）
* しょうゆや味噌などの調味料は発酵中にたんぱく質の大部分が分解されているため、大豆アレルギーでも食べられることが多くあります。使用には主治医とよく相談しましょう。
* 大豆油は一般に精製度が高く、アレルギーの原因になるタンパク質がほとんど取り除かれているため、基本的に大豆アレルギーでも利用できます。

※大東市立保育所では、大豆成分を含むエッグケア・中華あじ・ウスターソース・とんかつソース カレールウ・ハヤシルウについて、摂取可能な場合は提供させていただきます。提供に当たっては、必ず医師の指導のもと、家庭で複数回食べてもアレルギー症状がでないことを確認のうえ開始します。

※大豆は表示義務がないため、加工食品・乳化剤（大豆由来）・レシチン（大豆由来）にも入っている可能性があるため注意が必要です。

その他のアレルギーについて

基本的な対応は上記にあげた食物と同じです。アレルギーの原因となる食物そのものと、その食物から作られる製品とその食物の入った食品が除去の対象となります。詳しくは面談時に確認いたします。

厚生労働科学研究班による「食物アレルギーの栄養指導の手引き 2008」一部引用改変

給食献立・食材変更の際の処理手順の変更について

●給食献立・食材等の変更に際する業務体制について

◇除去物資の変更の際の連絡手順の変更

・食材の変更にかかる除去物資の変動にかかる連絡は重要な課題であることから、可能な限り**複数の連絡経路を確保**することにより、その情報共有の精度を高める。

・また、職員会議等で全職員が会議で共有することにより、**連絡体制に加え、複数の確認機会を確保**することとする。

●給食献立・食材等のフロー変更部

	主担当者および連絡体制【変更前】	主担当者および連絡体制【変更後】	備考
献立食材の変更決定 ↓ 成分表の作成 ↓ 成分表の確認	（担当所長・栄養士・調理員など） （栄養士） ↓ （看護師） ↓ （所長・補佐）（調理員）（担任保育士）	（担当所長・栄養士・調理員など） （栄養士） ↓ ※1 口頭（TEL）と書面（原材料確認票） （所長・補佐）➔朝礼で報告 ↓ ※2 （看護師）（全保育士） ↓ （調理員）（担任保育士）	※１ 成分表の送付は、組織全体での対応を目的として、所長・補佐への連絡を第一に確保するものとする。 また、書面での連絡に加え口頭での連絡を追加。 ※２ 連絡経路を複数確保する目的から、全保育士に対する連絡経路を新設。 ※その他 情報共有の状況を視覚化するためチェック表を作成
施設内における情報共有手段を追加	従来は（看護師）より関係職員に対し、変更内容を連絡・調整	（所長・補佐）（看護師）（調理員）で確認する会議を新設 全職員の参加する職員会議において、報告。変更に関し**情報共有する機会を複数確保**する。	