

保育園の 食物アレルギー対応マニュアル

.....

令和7年4月(改訂)

多治見市役所 こども健康部 保育幼稚園課

はじめに

.....
保育園における食物アレルギー対応の基本は、全ての園児が給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごせるようにすることです。

本市では幼稚園・保育園・小学校及び中学校における給食での食物アレルギー対応を一元化し、提供する側もまた、提供される側も安全な給食時間を過ごせるように食物アレルギー対応を推進しているところです。

本課では「保育園の食物アレルギー対応マニュアル」を、厚生労働省の「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」、「学校給食における食物アレルギー対応指針」、岐阜県教育委員会の「学校における食物アレルギー対応の手引き」（平成26年12月）等に基づき作成しました。

これからも、職員、保護者、納品業者、医療機関などと連携し、安全な給食を提供するための環境づくりや、組織的な対応をおこないます。また、医師の診断による保育所生活管理指導表提出の義務付けなど、確実な食物アレルギー対応の推進と、保育園給食衛生管理基準に基づいた衛生管理を徹底し、保育園調理室における危機管理の充実を図ってまいります。

今後とも国や県の動向、本市の実態を踏まえながら、食物アレルギーをもつ園児に必要な方策を講じ「安心・安全」な保育園給食の提供に努めてまいります。

目次

第1章 食物アレルギーの基礎知識

1. アレルギー疾患とは	・・・	1
2. アレルギー疾患の特徴を踏まえた取組		
3. 食物アレルギー		
4. 食物アレルギー病型	・・・	2
5. アナフィラキシー病型	・・・	5
6. 食物アレルギーと間違えやすい症状	・・・	6
7. 緊急時に備えた処方薬	・・・	7
8. アレルギー物質を含む食品表示	・・・	9
9. 確認しておきたい食物アレルギー用語	・・・	15
10. 乳幼児発症食物アレルギーの予知・予防	・・・	18

第2章 保育園生活での留意点

1. 園内における活動	・・・	19
2. 園外保育（遠足・さんぽ）		
3. 食物アレルギー園児への自己管理に関する指導	・・・	20
4. 食物アレルギー対応の情報管理		

第3章 食物アレルギー対応体制

1. 保育幼稚園課の役割	・・・	22
2. 保育園の役割	・・・	23
3. 保護者の役割	・・・	24
4. 調理員の役割	・・・	25
5. 食物アレルギー園児への対応の流れ	・・・	26
6. 食物アレルギー児への指導	・・・	27
7. 誤配・誤食の防止	・・・	28
8. 緊急時の対応	・・・	29
9. 緊急事態発生時の連絡・対応体制	・・・	30
10. 離乳食・その他の対応	・・・	31

第4章 多治見市保育園の食物アレルギー対応

1. 食物アレルギー対応	・・・	32
2. 保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表の提出		
3. 完全除去対応を基本とします		
4. 多段階対応とは		
5. 保育園給食で使用しない食品		

6. 「アレルギーチェック表」の書き方	・・・ 35
7. 給食提供の考え方	・・・ 36
8. アレルゲンを確認するための給食資料	
9. レベル別のアレルギー対応内容	・・・ 37
10. 除去食・代替食の対応内容	・・・ 40
11. 弁当の管理	・・・ 41
12. 給食費の取り扱いについて	
13. 献立変更（災害や天候不順、食材の不良、調理の過失等）の対応	
14. 緊急時の備蓄用非常食（5年保存）における対応	・・・ 42

【資料・様式・文書】

資料：エピペンの使い方	・・・ 44
資料：救急要請（119番通報）のポイント	・・・ 45
資料：症状チェックシート	・・・ 46
資料：心肺蘇生とAEDの手順	・・・ 47
様式1：食物アレルギー面談内容記録表（新規・変更）	・・・ 48
様式2：アレルギー児における緊急時対応	・・・ 50
様式3：エピペン取り扱いについての申し合わせ	・・・ 52
様式4：救急車対応手順	・・・ 54
様式5：食物アレルギー・アナフィラキシー発生時の対応	・・・ 55
様式6：アレルギー事故報告書	・・・ 56
様式7：除去解除申請書	・・・ 58
様式8：保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表	・・・ 59
様式9：食物アレルギー児一覧表	・・・ 60
文書：食物アレルギーのある園児の保護者の方へ	・・・ 61
文書：主治医宛	
「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」に関するお願い	・・・ 63
文書：多治見市保育園の食物アレルギー対応と	
「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」の記載例について	・・・ 65

第1章 食物アレルギーの基礎知識

.....

1. アレルギー疾患とは

アレルギーとは、本来人間の体にとって有益な反応である免疫反応が、逆に体にとって好ましくない反応を引き起こすときに用いられる言葉です。園児のアレルギーによる代表的な疾患としてはアトピー性皮膚炎、アレルギー性結膜炎、アレルギー性鼻炎、気管支喘息などがあります。これらの疾患には主にIgEと呼ばれる血液中の抗体（免疫グロブリン）が関与しています。それぞれのIgEは、ある特定の物質に対して免疫反応を起こすかが決まっており、その物質をアレルゲン（抗原）と呼びます。アレルギー疾患になりやすいかどうかは、IgEをたくさん作りやすい体質であることや、アレルゲンに多くさらされていることなどが関係しています。

2. アレルギー疾患の特徴を踏まえた取組

アレルギー疾患への取組を行うにあたって、個々の疾患を知ることが重要です。同じアレルギー疾患であっても、それぞれ症状が大きく異なり、その違いが疾患の病型や原因、重症度として表されます。

さらに、疾患によっては病状の変化がとても速いものもあります。これらのことを理解し、日ごろから緊急時の対応へ準備をしておく必要があります。

3. 食物アレルギー

(1) 定義

特定の食物を摂取することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身に生じるアレルギー反応のことをいいます。

(2) 原因

アレルギーを起こす頻度とアレルギー症状の強さに違いはありますが、たんぱく質を含むすべての食品がアレルゲンになる可能性を持っています。しかし実際には、摂取頻度や摂取量の多い、一部の特定の食品が原因になっています。

通常、食物中のたんぱく質は胃や腸で消化され、アミノ酸に分解されます。しかし乳幼児など消化機能が未熟な場合に、たんぱく質が十分に分解されず、大きな分子の状態で吸収されてしまうことがあります。アレルギー体質の場合には、このように吸収されたたんぱく質がアレルゲン（抗原）となり、IgE抗体がつくられます。食物アレルギーには、IgE依存性食物アレルギーとIgE非依存性食物アレルギーがあり、ほとんどはIgE依存型に反応する即時型の食物アレルギーです。

4. 食物アレルギー病型

IgE依存性食物アレルギーの臨床型分類

臨床型	発症年齢	頻度の高い食品	耐性獲得(寛解)	アナフィラキシーショックの可能性	食物アレルギーの機序
食物アレルギーの関与する乳幼児アトピー性皮膚炎	乳児期	鶏卵、牛乳、小麦など	多くは寛解	(+)	主にIgE依存性
即時型症状 (じんましん、アナフィラキシーなど)	乳児期～ 幼児期	鶏卵、牛乳、小麦、 ピーナッツ、木の 実類、魚卵など	鶏卵、牛乳、 小麦は寛解 しやすい。	(++)	IgE 依存性
	学童期～ 成人期	甲殻類、魚類、小 麦、果物類、木の 実類など	その他は寛 解しにくい		
口腔アレルギー症候群	幼児期～ 成人期	果物、野菜、大豆 など	寛解しにく い	(±)	IgE 依存性
食物依存性運動誘発 アナフィラキシー	学童期～ 成人期	小麦、えび、果物 など	寛解しにく い	(+++)	IgE 依存性

食物アレルギーの診療の手引き2023より一部変更

(1)食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎

乳児アトピー性皮膚炎に合併して認められる食物アレルギーを指します。食物に対するIgE抗体の感作(アレルゲンにさらされることにより、アレルギーが生じる状態)が先行し、食物が湿疹の状態をさらに悪くしている場合や、原因食品の摂取によって即時型症状を誘発することもあります。湿疹後、即時型症状に移行することもあります。ただし、すべての乳児アトピー性皮膚炎に食物が関与しているわけではありません。

(2)即時型

原因物質を食べて通常2時間以内に症状が出現するものを指し、その症状はじんましんのような軽い症状から、生命の危険を伴うアナフィラキシーショックに進行するものまでさまざまです。乳児期に発症した“食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎”からの移行例や即時型の原因は鶏卵が最も多く、牛乳、小麦と続きます。原因食品にもよりますが、小学校入学前までにかなりの割合の子どもが治っていくと考えられています。

(3)その他

①新生児・乳児消化管アレルギー

新生児期および乳児期早期に乳児用調整粉乳等に対して血便、嘔吐、下痢などの症状が現れます。まれに生後3か月以降にも認められることがあります。2歳までに9割は治ります。

②口腔アレルギー症候群

果物や野菜、木の実類に対するアレルギーに多い病型で、食後5分以内に口腔内（口の中）の症状（のどのかゆみ、ヒリヒリする・イガイガする、腫れぼったいなど）が出現します。多くは局所の症状だけで回復に向かいますが、キウイフルーツやモモなどでは、全身性の症状を伴うことがあります。幼児では比較的少なく学童期以上で増えます。

花粉症の方に多くみられ、花粉感作後に花粉と交差抗原性を有する食物性食物を摂取することでアレルギー症状をきたすため、花粉—食物アレルギー症候群とも呼ばれます。焼きりんごやジャムなど加熱された果物では反応しないことがほとんどです。

原因花粉	果物・野菜
カバノキ科 (ハンノキ、シラカンバ)	バラ科果物（リンゴ、サクランボ、モモ、ナシ、ビワなど）、ヘーゼルナッツ 豆科（大豆、ピーナッツ） セリ科（ニンジン、セロリ）
草本花粉 (イネ科、ブタクサ、ヨモギなど)	ウリ科（メロン、スイカ、キュウリ）、トマト、オレンジ、バナナ、アボカドなど 幅広い新鮮な果物野菜
ヒノキ科（スギ、ヒノキ）	バラ科果物、柑橘系果物、ザクロ、イチジク

参考：食物アレルギーの診療の手引き2023

③ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

原因となる食物を摂取して2時間以内に運動をすることによってアナフィラキシー症状を起こします。原因食品としては、小麦、甲殻類が多く、運動量が増加する中学生に最も多く見られます。発症した場合は、呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至ることも多く注意が必要です。原因物質の摂取と運動の組み合わせで発症するため、食べただけ、運動しただけでは症状は起きません。また、原因食物の診断が難しい例も見られます。

食物アレルギーにより引き起こされる症状

皮膚	赤み（赤斑）、じんましん、腫れ、かゆみ、しゃく熱感、湿疹	
粘膜	眼症状	結膜充血・腫れ、かゆみ、涙、まぶたの浮腫
	鼻症状	鼻水、鼻づまり、くしゃみ
	口腔咽頭症状	口腔・咽頭・口唇・舌の刺激感や違和感
呼吸器	のどの違和感、かゆみ、締め付けられる感じ、声がかすれる、飲み込みにくい、咳、「ゼーゼー」「ヒューヒュー」、胸が締め付けられる感じ、息苦しい、唇や爪が青白い（チアノーゼ）	
消化器	気持ちが悪くなる、嘔吐、腹痛、下痢、血便	
神経	頭痛、元気がない、ぐったり、不機嫌、意識もうろう、尿や便を漏らす（失禁）	
循環器	血圧低下、脈が速い、脈が触れにくい、脈が不規則、手足が冷たい、顔色・唇や爪が白い（末梢循環不全）	

参考：食物アレルギーの診療の手引き2023 一部変更



5. アナフィラキシー病型

アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、咳、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーといいます。その中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力をきたすような場合を、アナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味します。

また、アナフィラキシーには、アレルギー反応によらず運動や身体的な要因（低温、高温など）によって起こる場合があることも知られています。

(1)食物によるアナフィラキシー

即時型食物アレルギーの最重症なタイプです。すべての即時型がアナフィラキシーに進展するわけではありませんが、通常は皮膚・消化器症状を伴うものを指すことが多いです。呼吸器症状の出現はアナフィラキシーショックへ進展する可能性が高まるので注意が必要です。

(2)その他

①医薬品

抗生物質、抗てんかん薬、非ステロイド系の抗炎症薬などが原因になります。

②食物依存性運動誘発アナフィラキシー

食物アレルギー病型の項を参照。

③ラテックスアレルギー

ラテックス（天然ゴム）への接触や粉末の吸入などその原因はさまざまです。

④昆虫

小児では多くはありませんが、ハチ毒によって起こるものが最も注意が必要です。

⑤動物のフケや毛

動物との接触でもフケや毛などが原因となってアレルギー症状が引き起こされ、中にアナフィラキシーに至る例もあります。



6. 食物アレルギーと間違えやすい症状

摂取した食物が原因となって起こる症状でも、細菌や毒素などによる食中毒や乳糖不耐症は免疫反応を介さないため、食物アレルギーとは区別します。

1) 食物不耐症

乳糖やグルテンなどの体質的な消化不良が原因で、消化器症状が主症状です。

【例】・乳糖不耐症：牛乳を飲むと下痢を起こしやすい。

2) 仮性アレルギー

食品に含まれている化学物質が原因となってアレルギー症状に似た症状を起こします。

【例】・さばなどに含まれる「ヒスタミン」という物質が作用して、食べるとじんましん、湿疹が発症

3) 食中毒

食品中に含まれていた病原体や自然毒、化学物質などにより発症します。

【例】・ふぐの卵巣に多いテトロドトキシンなどの動物性自然毒
・じゃがいもの芽にあるソラニンなどの植物毒

7. 緊急時に備えた処方薬

(1)内服薬

内服してから効果が現れるまでに時間がかかるため、アナフィラキシーショックなど緊急を要する重篤な症状に対して効果を期待することはできません。医師から食物アレルギーの症状が出た時に使用する薬品が処方されている場合、個別の園児の薬の種類や管理について、保育士が情報共有しておく必要があります。

抗ヒスタミン薬	・皮膚のかゆみ、赤み（赤斑）、じんましんを和らげる ・アナフィラキシーには十分な効果は期待できない
気管支拡張薬	・気管支を広げて、咳やぜんそくを和らげる ・のどの腫れ（咽頭浮腫）による咳や呼吸困難には無効である
ステロイド薬	・即効性を期待することはできない

(2)アドレナリン自己注射薬(エピペン®)

エピペン®とは、緊急時に対処するための自ら注射する自己注射薬で、アナフィラキシー状態になった場合の有効な治療薬です。

①エピペン®の効果

- ・心臓の動きを強くして血圧を上げる
- ・血管を収縮して血圧を上げる
- ・皮膚の赤み（紅斑）やのどの腫れ（咽頭浮腫）を軽減する
- ・気管支を広げて呼吸困難を軽減する 等

②エピペン®処方対象者

- ・アナフィラキシーを起こしたことがある人
- ・アナフィラキシーを起こす危険性が高いと診断された人
- ・エピペン®が処方されている園児でも、その疾病のレベルは個人差があります

③エピペン®の種類

エピペン®注射液 0.15mg（緑色の製剤）	目安：体重 15 kg以上 30kg 未満の方
エピペン®注射液 0.3mg（黄色の製剤）	目安：体重 30kg 以上の方

④エピペン®の管理について

エピペン®については、本人が携帯・管理することが基本ですが、保育園が代わってエピペン®の管理を行ないます。その際保育園の実情に即して、主治医、保育園医の指導のもと保護者と十分に協議し方法を決定します。

- ・保育園が対応可能な事項
- ・保育園における管理体制（管理者、管理場所等）
- ・保護者が行うべき事柄（有効期限の確認（使用期限は1年）、破損の有無、薬液の変色・沈殿物がないかの定期的な確認等）

(3) 保育園での対処方法・緊急対応

保育園においては園児の生命を守ることが何より大切です。エピペン®の使用に関しては、いつ誰が注射することになるか予測がつかないため、全職員が当事者意識を持ち、誤食、症状出現時の緊急時対応について、職員間で共通認識の下、具体的・確実に対応できる体制を整えます。アナフィラキシーの既往がありながら、他の基礎疾患の影響でエピペン®の投与ができない園児（心疾患や甲状腺の病気がある）がいる場合は、あらかじめ緊急対応について主治医と相談をしておく必要があります。

また、保育園では緊急の場合を想定し、保護者の同意を得た上で事前に地域の消防機関に当該園児の情報を提供することも有効です。

詳細については巻末【資料・様式】を確認し、事前に園児の状況を把握し、いざという時の体制を確認しましょう。

**緊急時に対処するため、患者が注射できないときは代わりに
保育士等が注射をしても法律に抵触しません。**

「注射」という医療行為を、平時に反復継続して行うことは医師法違反になりますが、緊急時に救命目的で注射することは反復継続の意図はないため、医師法違反にはなりません。

**エピペン®が処方されている患者でアナフィラキシーショックを疑う場合、
下記の症状が1つでもあれば使用すべきである。**

消化器の 症状	・ 繰り返し吐き続ける ・ 持続する強い（がまんできない）おなかの痛み
呼吸器の 症状	・ のどや胸が締め付けられる ・ 声がかすれる ・ 犬が吠えるような咳 ・ 持続する強い咳込み ・ 息がしにくい ・ ゼーゼーする呼吸
全身の 症状	・ 唇や爪が青白い ・ 脈が触れにくい・不規則 ・ 意識がもうろうとしている ・ ぐったりしている ・ 尿や便を漏らす

一般向けエピペン®の適応（日本小児アレルギー学会）

緊急搬送を依頼する際は、エピペン®が処方されていることを伝えます。



エピペン®注射後5分以内で効果が認められますが、体の中で代謝されやすく、効果の持続時間は20分程度です。緊急時の補助治療薬であるため、使用後は必ず救急車で医療機関へ搬送し、受診する必要があります。

具体的な対応は重症度によって異なりますが、意識障害などがみられる重症の場合は、呼吸数、心拍の状態、皮膚色の状態を確認しながら必要に応じ救命措置を行い、医療機関への搬送を急ぎます。その上で、適切な場所で足を頭より高く上げた体位で寝かせ、嘔吐に備え顔を横向きにします。

8. アレルギー物質を含む食品表示

(1) 加工食品のアレルギー表示について

①義務表示と推奨表示

消費者庁は、食物アレルギーを起こすことが明らかになったもののうち、特に発症数や重い症状が現れやすい8品目の食品について、表示を義務化しています。

また20品目の食品については表示を推奨していますが義務ではありません。そのため原材料は、製品に含まれていても表示されていない可能性があり、製造業者に個々に確認する必要があります。さらに、これまで摂取していた加工食品でも製造会社の都合により規格変更されることがありますので、購入ごとに原材料表示を確認する必要があります。

アレルギーの表示対象品目（28品目）

表示	法令	特定原材料
義務	特定原材料 (8品目)	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生 (ピーナッツ)
推奨	特定原材料に 準ずるもの (20品目)	アーモンド、カシューナッツ、マカダミアナッツ、 ごま、あわび、いか、いくら、牛肉、鶏肉、豚肉、 さけ、さば、大豆、キウイフルーツ、バナナ、もも、 オレンジ、りんご、やまいも、ゼラチン

出典：消費者庁「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」



特定原材料（8品目）



特定原材料に準ずるもの（20品目）

(2) アレルギー表示の対象外食品例

アレルギー物質と類似している食品の中に、アレルギー物質には含めない食品があります。

① 特定原材料

義務表示品目	アレルギー表示の対象外食品例
えび	しゃこ類、あみ類、おきあみ類
小麦	大麦、ライ麦、えん麦、はと麦等
卵	魚卵、は虫類卵、昆虫卵
乳	水牛の乳、生山羊乳、生めん羊乳、殺菌山羊乳

② 特定原材料に準ずるもの

推奨表示品目	アレルギー表示の対象外食品例
あわび	とこぶし、チリアワビ
オレンジ	温州みかん、夏みかん、はっさく、グレープフルーツ、レモン
さけ	にじます、やまめ、いわな
ごま	トウゴマ、エゴマ
大豆	緑豆、小豆

※出典：消費者庁 加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック

令和5年3月作成（令和6年3月一部改訂）

(3)代替表記と拡大表記の表記例

原材料名は必ずしも28品目の名称で表示されるとは限りません。簡素化のためアレルギーの替わりの表記（法令上の代替表記と拡大表記）を認めて、法令で定められています。

①特定原材料8品目

特定原材料	代替表記	拡大表記（例示）
	表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記	特定原材料等又は代替表記を含むことにより、特定原材料等を使った食品であることが理解できる表記
えび	海老、エビ	えび天ぷら、サクラエビ
かに	蟹、カニ	上海がに、マツバガニ、カニシューマイ
くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子、ハムエッグ
乳	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム	アイスマルク、ガーリックバター、プロセスチーズ、牛乳、生乳、濃縮乳、乳糖、加糖れん乳、乳たんぱく、調整粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム

※「卵白」「卵黄」については、特定原材料名の「卵」を含んでいますが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することは出来ません。卵白（卵を含む）、卵黄（卵を含む）のように表示が必要です。

※ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリームについては「乳」の言葉を含まないことや、「ココナッツミルク」、「カカオバター」等の乳を含まない紛らわしい名称の食品もあり、食物アレルギー患者等が誤認識することも考えられることから、可能な限り「乳成分を含む」旨を表示することが望ましいです。

②特定原材料に準ずるもの20品目

特定原材料に準ずるもの20品目	代替表記	拡大表記（例示）
アーモンド		アーモンドオイル
カシューナッツ		
マカダミアナッツ	マカデミアナッツ	
ごま	ゴマ、胡麻	ごま油、練りごま、すりゴマ、切り胡麻、ゴマペースト
あわび	アワビ	煮あわび
いか	イカ	いかフライ、イカ墨
いくら	イクラ、すじこ、スジコ	いくら醤油漬け、塩すじこ
牛肉	牛、ビーフ、ぎゅうにく、ぎゅう肉、牛にく	牛すじ、牛脂、ビーフコロッケ
鶏肉	とりにく、とり肉、鳥肉、鶏、鳥、とり、チキン	焼き鳥、ローストチキン、鶏レバー、チキンブイヨン、チキンスープ、鶏ガラスープ
豚肉	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	ポークウインナー、豚生姜焼、豚ミンチ
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、シャケ	鮭フレーク、スモークサーモン、紅しゃけ、焼鮭
さば	鯖、サバ	さば節、さば寿司
大豆	だいず、ダイズ	大豆煮、大豆たんぱく、大豆油、脱脂大豆
キウイフルーツ	キウイ、キウイー、キーウィー、キーウィ、キウイ	キウイジャム、キウイソース、キーウィージャム、キーウィーソース
バナナ	ばなな	バナナジュース
もも	モモ、桃、ピーチ	もも果汁、黄桃、白桃、ピーチペースト
オレンジ		オレンジソース、オレンジジュース
りんご	リンゴ、アップル	アップルパイ、リンゴ酢、焼きりんご、りんご飴
やまいも	山芋、ヤマイモ、山いも	千切りやまいも
ゼラチン		板ゼラチン、粉ゼラチン

※出典：消費者庁加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック 令和5年3月（令和6年3月一部改訂）

(4)注意喚起の表示

原材料に使用されていないにもかかわらず、製造工程や周辺環境などの影響で、極微量のアレルゲンが混入（注意喚起表示）してしまう場合があります。重症の食物アレルギーがある場合は、購入の際にこの表示も参考にします。

(5)アレルギー表示の対象(容器包装された加工食品及び添加物の表示)

加工食品中に特定原材料のアレルギー物質のたんぱく質量が概ね1kg(ℓ)中に10mg以上(10ppm以上)含まれている場合には表示が必要となります。この値に満たないものは、一般にアレルギー症状を誘発しないとされています。

(6)アレルゲンの個別表示と一括表示

加工食品の原材料表示欄に表示されるアレルギー物質の表記方法には「個別表示」「一括表示」がありますが、「食品表示法」の施行により、原則として「個別表示」となりました。ただし、個別表示により難しい場合や、個別表示がなじまない場合などは、一括表示も可能なこととなっています。

①個別表示とは

原材料名の直後にカッコを付けて特定原材料等を含むことを表示する方法です。

【例】個別表示

名称	調理パン
原材料名	パン（小麦を含む）、コロッケ（牛肉を含む）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、乳糖、カスタードクリーム（乳成分を含む）／乳化剤

- ・コロッケに使用されている小麦はパンの小麦と重複するので省略。
- ・乳糖は乳の替りの表記（拡大表記）で省略されます。
- ・カスタードクリームの乳成分はアレルギー性を考慮し省略しません。
- ・カスタードクリームの卵はマヨネーズの卵、小麦はパンの小麦とそれぞれ重複するので省略されます。
- ・カスタードクリームの乳化剤の大豆は、マヨネーズの大豆と重複で省略されます。
- ・添加物以外の原材料と添加物は、／（スラッシュ）で区切るか、改行して欄を分けて表示または、「添加物」の事項名を設けて表示されます。
- ・また、原材料は分量が多い材料から表示されます。

② 一括表示とは

原材料欄の最後にカッコを付けて、全ての原材料に含まれるアレルギー物質をまとめて表示する方法です。

【例】一括表示

名称	調理パン
原材料名	パン、コロッセ、マヨネーズ、乳糖、カスタードクリーム／乳化剤、 (一部に小麦、牛肉、卵、大豆、乳成分を含む)

カスタードクリームには乳成分が含まれています。すべてのアレルギーは
() 内に表示されます。

③ 重複するアレルギー物質名を省略しない表示例

【例】省略しない場合

名称	調理パン
原材料名	パン (小麦を含む)、コロッセ (小麦、牛肉を含む)、マヨネーズ (卵、大豆を含む)、乳糖 (乳成分を含む)、カスタードクリーム (乳成分、小麦、卵を含む) / 乳化剤 (大豆由来)

カスタードクリームのように、2種類以上からなる原材料を複合原材料といい、原材料に占める重量割合が5%以上では「カスタードクリーム (牛乳、小麦粉、砂糖、卵)」の表示が必要」です。
ただし5%未満の場合、() 内の原材料名を省略することができます。
個別表示と一括表示はこの略称例です。

9. 確認しておきたい食物アレルギー用語

食品の原材料表示欄に表示されるもののうち、わかりにくいものがあるので確認しましょう。

◆卵由来

卵由来	レシチン	卵由来または大豆由来です 卵黄や大豆を原料としており、乳化剤として使われます。レシチン（卵由来）と表示されている場合は卵が含まれています。レシチン（大豆由来）あるいはレシチンとだけ記載されている場合は卵は使用されていません。
	卵殻カルシウム	卵の殻が原料です。多くの場合、食品への使用量は微量です。

◆小麦由来

小麦由来	グルテン	小麦等の胚乳から生成されるたんぱく質の一種です。パンが膨らむのを助け、膨らみを保つ効果があります。そのため、米粉パン（米粉100%）と表示されていてもグルテンを使用している事があるので注意が必要です。使用している場合は、原材料表示にグルテン（小麦を含む）と表示されます。
	デュラムセモリナ	デュラムはグルテンが多く含まれている硬質小麦という小麦の種類の名前で、セモリナとはこの硬質小麦の中心の芯の部分だけを使用して荒く挽いた粉のことです。パスタなどに使用されます。

◇小麦ではない

小麦ではない	麦芽糖	主にとろろこしやじゃがいものでん粉を主原料としていますので、小麦アレルギーの原因にはなりません。水あめやビールの原料となります。
	酵母	酵母は糖分に働きかけてアルコールと炭酸ガスに分解する働きをもつ発酵菌（イースト）です。パン酵母はパンを作る時に適した酵母で、パン（小麦）の成分を含むものではありません。

◆乳由来

乳由来	ホエイ	牛乳に含まれるたんぱく質で、酸や酵素で固めた時に残る液体の部分（乳清）。牛乳を加熱すると表面に生じる薄い膜はこのたんぱく質です。
	カゼイン	牛乳に含まれる主なたんぱく質で、熱では凝固しにくいのですが、酸で固まる性質があります。カゼインナトリウムは結着性に優れているので、アイスクリームやソーセージ類、お菓子、パンなどに使われています。
	乳糖	牛乳に含まれる糖類。乳糖には牛乳たんぱく質が混入しています。

◇乳ではない

乳ではない	乳化剤	混ざりにくい2つ以上の液体を乳液状またはクリーム状にする添加物です。 「乳」という文字がありますが、卵黄・大豆・牛脂等から作られますので、乳アレルギーの原因にはなりません。
	乳酸カルシウム 乳酸ナトリウム	「乳」という文字がありますが、乳由来ではなく化合物ですので、乳アレルギーの原因にはなりません。食品の他に医薬品にも使用されています。
	乳酸菌	「乳」という文字がありますが乳成分ではありません。発酵によって乳酸を産生する細菌の総称で、ヨーグルトや乳酸菌飲料などの乳製品の発酵によく利用されます。菌そのものは乳とは関係ありません。
	カカオバター	カカオ豆の脂肪分です。乳由来のバターの種類ではありませんので、乳アレルギーの原因にはなりません。食品の他に薬品や化粧品などにも使用されています。
	ピーナッツバター	乾燥ピーナッツを炒って、すりつぶしたものです。

◆わかりにくい食品例

たんぱく加水分解物	肉、大豆、小麦、魚、とうもろこしなどのたんぱく質をペプチドからアミノ酸まで分解したもので、「うまみ調味料」として使用されます。
でんぷん(スターチ)	多糖類の一種で、水に溶いて加熱すると糊状になります。じゃがいも葛(くず)、とうもろこし、小麦、さつまいも、米、サゴヤシ、キャッサバなどを原料に作られています。多糖類の一種で、水に溶いて加熱すると糊状になります。
ゼラチン	たんぱく質の一種で、水溶性のコラーゲンです。水に溶いて加熱したあと冷やすと固まります。主に牛、豚、鶏などから作られ、ゼリーなどのお菓子の他、ハム、ソーセージなどの結着剤としても使用されます。

◆わかりにくい添加物例

結着剤(結着材料)	食品の形状を保ち、食感を良くするために使用されます。例えばリン酸塩やカゼインナトリウム(乳由来)などがあります。
増粘多糖類	草木・海藻などから抽出した多糖類で、増粘剤や安定剤として使われます。グアー豆、とうもろこし、じゃがいも、いなごまめなどからも作られます。粘性があるので、お菓子、ドレッシング、練り製品、アイスクリームなどに使われます。増粘多糖類の中ではグアーガム、カラギーナン、キサンタンガム、ペクチンなどがよく使われます。
増粘剤	ゼラチンや増粘多糖類を原料とし、食品に粘性を与え、調整に用いられます。ソースや焼き肉のタレなどに使われます。

◆その他の用語の手引き

副材	添加剤や調味料などを使いやすくしたり、安定化させるために、溶かしたり固めたりするもの。油脂加工品やでんぷん加工品などがよく使われます。
加工助剤	加工食品を製造する過程で使われる添加物のことで、最終製品にはほとんど残らず、残ったとしてもそれ自身の働きは失っています。アレルギー表示の対象となります。【例】油を抽出する時に使う溶剤。
由来	食品や原材料が何からできているかを表す言葉です。
キャリーオーバー	材料として加工品を用いた場合、それに含まれている添加物のうち、最終製品においてその働きを失っているものです。アレルギー表示の対象となります。(例)クッキーに使用したマーガリンに含まれる乳化剤。
注意喚起表示(コンタミネーション)	食品を製造する時に、機械や器具からアレルゲン(アレルギーを起こす原因となる物質)が意図せずに混入することをいいます。

10. 乳幼児発症食物アレルギーの予知・予防

(1) 因子

- ・食物アレルギーの発症リスク因子として、家族歴、遺伝的素因、皮膚バリア機能、日
- ・ビタミンDなどが報告されているが、なかでも乳児期でのアトピー性皮膚炎の存在が特に重要である。
- ・アトピー性皮膚炎のある児は健常児と比較して食物に感作されやすい。
- ・生後1～2か月時に湿疹を有する児は食物アレルギーを発症しやすい。

(2) 発症予防

- ・一次予防は感作を予防すること、二次予防は感作された個体において食物アレルギーの発症を予防することと定義される。

項目	コメント
妊娠中や授乳中の母親の食事制限	食物アレルギーの発症予防のために妊娠中と授乳中の母親の食事制限を行うことを推奨しない。
母乳栄養	母乳には多くの有益性があるものの、食物アレルギー予防という点で母乳栄養が混合栄養に比べてすぐれているという十分なエビデンスはない。
人工乳	人工乳を避けて加水分解乳や大豆乳を用いることで、食物アレルギー発症が予防される十分なエビデンスはない。生後3日間の間だけ1日5m l以上の人工乳を追加した児では、1歳時点の牛乳アレルギーが多かったという報告がある。生後1か月以降に普通ミルクを1日10m l以上追加すると、その後の牛乳アレルギー発症が抑制されたという報告がある。
離乳食の開始時期	生後5～6か月頃が適当であり、離乳食の開始を遅らせることは推奨されない。
鶏卵の早期摂取	生後5～6か月から加熱鶏卵を微量もしくは少量から摂取開始してよい。
乳児期発症早期からの湿疹の治療	乳幼児早期の湿疹が食物アレルギーのリスク因子となることは多くの疫学研究から明らかであり、離乳食開始前には、湿疹発症早期から治療を開始し、速やかに湿疹を十分コントロールしておくことは推奨される。
腸内フローラ	乳児期早期の腸内フローラがその後のアレルギー発症に関連するという疫学研究はあるが、妊娠中や授乳中のプロバイオティクス・プレバイオティクス・シンバイオティクスの使用が食物アレルギーを予防する十分なエビデンスはない。
ビタミン・魚油	ビタミン・魚油の摂取が食物アレルギーを予防する十分なエビデンスはない。

出典：食物アレルギー診療ガイドライン 2023

第2章 保育園生活での留意点

.....

1. 園内における活動

(1)野菜等の栽培、キッズクッキング、行事など

食材を使う活動の場合、クラス担任等は、食材を保護者に伝え、アレルギーとなる食品が含まれていないかを確認します。(加工食品に含まれる食物アレルギー物質の表示にも注意し、別メニューにする等配慮します。)

(2)外遊び、運動に対する配慮

食物依存性運動誘発アナフィラキシーを持つ園児の場合は、原因物質を食べた後、運動を避けるようにします。

2. 園外保育(遠足・さんぽ)

食物アレルギーの園児が、なるべく他の園児と同じような園外保育が行えるよう、保護者との場面で、どのような対応・配慮を行うかを確認しておきます。

症状が出たときの対応、通常使用している薬の使用状況等を保護者と連絡を取り確認します。緊急時の連絡体制、対応、搬送先(医療機関)などについて保護者と確認し保育士間で共通理解を図ります。

- ・ 昼食場所等での食事内容、園外保育の内容等について事前に確認し、担任は保護者に伝え、対応が必要な場合、関係職員は保護者と相談します。
- ・ 遠足のおやつは保護者に確認してもらいます。その際、加工食品にも注意します。
- ・ アレルギー食対応ができない場合は、保護者と相談して対応を考えます。
- ・ 園児同士での弁当のやりとりに注意し、おやつや飲み物、自由行動での食事内容にも注意します。



3.食物アレルギー—園児への自己管理に関する指導

食物アレルギーの発症を防ぐには、原因となる食材を避けることです。間違えて食べることがないように、園児自らが食べられない食材があることを理解し、自分で避ける事ができるようになることが大切です。

そのために保護者は、病院での受診時に子どもの病状・検査結果等を聞き、自分の子どもの理解度に合わせた話し方で伝える必要があります。

(1)発症時の周囲への周知

食物アレルギーの原因となる食品を誤って飲食し、気分が悪くなったり、かゆみ等の症状がでたりした場合には、がまんせずすぐに周囲の人に知らせよう指導します。

(2)日常生活における注意

食物アレルギー症状は同じものを食べても、体の状態により出方が違います。体調が悪いときには症状が強くなります。日頃から夜更かしをせず、早寝、早起きを心がけるように指導します。

(3)食品表示についての指導

保育園に通い始めると行動範囲が広がり、自己管理も少しずつ必要になってきます。包装された食品には表示があり、自分が食べられない食品が入っていないか、字が読めない場合は大人に確認してもらうなど、アレルギーの原因となっている食品を避ける方法を伝えていきます。

4.食物アレルギー対応の情報管理

食物アレルギーの園児の情報は、保育士が正しく理解し共有するとともに、個人情報としての厳重な管理とプライバシーへの配慮が必要です。

(1)個人情報管理

個人ファイル及び名簿や一覧表の作成にあたり、管理と保管には十分に気をつける必要があります。保管場所を確定し、発症時の対応ができるよう、保育士間で確認をしておきます。

(2)プライバシーへの配慮

食物アレルギーは個人の情報のためプライバシーの保護に努める必要があります。例えば、アレルギー食には誤配等の事故防止のために、クラス名、氏名、除去内容等が記載されていますが、表示方法や取り扱い等には注意が必要です。

第3章 食物アレルギー対応体制

.....

目標

食物アレルギー疾患のある園児においても、給食時間、おやつ時間を安全にかつ楽しく過ごすことができる

原則

1. 「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」(2019年改訂版)に基づき、医師の診断による「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表(食物アレルギー・アナフィラキシー・気管支ぜん息)の提出を必須とします。
(医師の指示のもと、総合的な判断により、診断根拠をもとに除去すべき原因食物を決定するのに必要です)
2. 安全確保のため、原因食物の完全除去対応(提供するか、しないかの二者択一)を原則とします。
3. 保育園及び調理室の人員等を考慮し、安全性を最優先するため過度に複雑な対応は行いません。
4. アレルギー対応は、全保育園で実施しますが、重度と判断した場合には安全を最優先とし弁当対応とします。
5. 保育幼稚園課は食物アレルギー対応の方針を示し、各保育園の取組を支援します。

ポイント

- ① 安心・安全な給食を提供します。
- ② 食物アレルギーを有する園児の視点に立った対応をします。
- ③ すべての保育士が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解します。
- ④ 組織の危機管理体制を整備します。
- ⑤ 各保育士の役割を明確にして、当事者意識を高めます。
- ⑥ 食物アレルギーに関する調整、管理、決定を行います。

1. 保育幼稚園課の役割

(1)対応の基本方針

① 保育園における食物アレルギー対応に関する基本方針の策定

ガイドラインや保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表の活用推進とともに、保育園や調理室等の施設設備や人員配置を踏まえ、具体的な対応について、医療機関との連携のもと、一定の方針を示し保育園を支援します。

② 医療機関(医師会)及び消防機関との連携体制

主体となり連携を図ります。

協議の場を設け、指導・助言を受けます。

緊急時対応充実のため、エピペン®を保持等している園児の情報を把握し、保育園とともに消防機関と連携を図ります。

③ 研修会の実施及び研修機会の確保

保育幼稚園課担当職員や保育園が継続的に学ぶ機会を持ちます。

園内研修の実施を進め、研修の受講機会や時間確保について働きかけをします。

④ 環境整備及び支援

適切な調理室の施設整備（アレルギー調理室や専用調理コーナーの確保）及び調理機器・器具等の整備、必要な人員の配置等の措置を講じます。

⑤ すべての事故及びヒヤリハット事例の情報収集とフィードバック

各保育園に対し、すべての事故及びヒヤリハット事例について、その詳細と改善策の報告を求めます。集約した情報は保育園へフィードバックし、共有することで事故防止の徹底に努めます。

⑥ 専門的に相談できる体制の構築

保護者に対して、必要に応じて不安を解消するケアを行います。情報提供、アレルギー食で不足する栄養等の家庭生活のサポートを行います。

管理栄養士の役割

○安全な給食環境を構築する。

○アレルギー専門医、医師会、医療機関と連携を図り、アレルギーに関する情報や知識の伝達と研修を運営する。

○4者面談に同席し食物アレルギーの状況や緊急措置方法等について現状を把握する。

○保育園職員、保護者が対応を確認するための「アレルギーチェック表」「加工食品の原材料明細」等を作成する。

2. 保育園の役割

(1)対応の基本方針

- ① 保育幼稚園課が示した基本方針に従って、様々な取り決め、ルールの協議、決定を行う。
- ② 食物アレルギー対応に関する具体的な内容を「食物アレルギー面談内容記録表」を用いて、対応内容を決定する。
- ③ 対応内容を保育士全員へ周知する。
- ④ 事故及びヒヤリハット等が発生したときは、情報共有と、改善策等を検証する。
- ⑤ 緊急時対応研修や、調査、検討を実施する。
- ⑥ 園児に対して食物アレルギーに対する理解を深める指導を行う。
- ⑦ 転園幼稚園・保育園、進学小学校への引継ぎ項目に食物アレルギーを加える。
- ⑧ 必要に応じて、保育幼稚園課課長、保育幼稚園課担当者（保育士・管理栄養士）園医、調理員の代表、保護者、主治医等を会議に加える。

園長の役割

- 園内の食物アレルギー対応の最高責任者である。
- 保育幼稚園課のアレルギー対応方針を理解し、保育士の食物アレルギーに関する理解を促進し、共通理解を持つように指導する。
- 保護者との4者面談を実施し、食物アレルギーの状況や緊急措置方法等について情報を把握する。（開催する）
- 職員会で、食物アレルギーのある園児の情報を共有し、全職員で連携した対応をおこなう体制をとる。
- 食物アレルギーの症状発症時に、適切な対応をとるとともに保育幼稚園課へ報告する。
- 様式6の書類を元に様式9「食物アレルギー児一覧表」を作成する。

副園長の役割

- 関係職員と調整を図り、食物アレルギー対応のリーダーとして全体を総括する。
- 園長と協力し、保育園の実情に合わせて保育士の役割を調整する。
- 保護者との4者面談で食物アレルギーの状況や緊急措置方法等について情報を把握する。
- 食物アレルギーの症状発症時に、園長の指示のもと適切な対応をとる。

クラス担任の役割

- 保護者、保育園関係者等と連絡調整をする。
- 保護者との4者面談で食物アレルギーの状況や緊急措置方法等について情報を把握する。
- 保護者が対応を記入した「アレルギーチェック表」を確認し配膳する。
- 食物アレルギー対応を必要とする園児が安全で楽しい給食時間を送ることができるように配慮する。
 - ◆配膳時に食物アレルギーのある園児への誤配がないかを確認する。
 - ◆アレルギー食について確認をする。
 - ◆使用する食器・配膳用器具等アレルギーが付着しないように注意する。
 - ◆弁当を持参した園児の喫食状況を確認する。
 - ◆食事中・食後における園児の状況を確認する。
- 緊急時に園長・副園長・各職員へ連絡する。

その他の保育士の役割

- 食物アレルギーの状況や緊急措置方法等について情報を把握する。
- アレルギー食等の受け取り、保管、配膳について関係職員と連携を図る。
- 給食時間にサポートに入る保育士は、園児のアレルギーの内容を把握し、クラス担任と同等の対応をする。

3. 保護者の役割

保護者

- 様式1「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表（食物アレルギー・アナフィラキシー・気管支ぜん息）を医師の診断書として提出する。（1年に1度提出必須）
- 様式2「アレルギー児における緊急時対応」を記入し園に提出する。
- 4者面談（保護者・園長・調理員・保育幼稚園課管理栄養士）に同席する。
- 毎月配布する「アレルギーチェック表」を「加工食品の原材料明細」でアレルギー等を確認し、給食内容の対応についてチェックし、園に提出する。
- アレルギー内容に変更があった場合は、園に申し出て今後の対応を相談する。

4. 調理員の役割

(1)対応の基本方針

- ① 安全な給食提供環境を構築する。
- ② 保護者との4者面談で食物アレルギーの状況や緊急措置方法等について情報を把握する。
- ③ 保護者から提出された「アレルギーチェック表」の内容を確認する。
- ④ 保育士へのアレルギー食の保管、受け渡し、配膳について関係職員と連携を図る。
- ⑤ アレルギー食を調理するにあたり、誤食が無いよう確実に作業する。

(2)原材料の確認

- 検収担当者は、納品された物資や加工食品等の原材料を確認する。
- 加工食品等は落札した業者から取り寄せた「加工食品の原材料明細表」と同じ原材料を確認する。異なる場合、保育幼稚園課の管理栄養士に報告し指示を仰ぐ。

(3)アレルギー食調理作業

- 担当者は、アレルゲンを含む食材や、それを調理した器具をさわらないよう注意する。
- アレルゲンを含む食材および調味料の取扱いは、担当者以外の者が行う。
- アレルギー食にアレルゲンを含む食材や調味料が入らないように十分注意する。
(動線・作業工程)

(4)調理室における対応の評価

- 対応の限界(人員、施設設備等)を整理し、保育幼稚園課に問題提起をする。
- 保育幼稚園課は状況を踏まえ、対応方法の充実を図る。

(5)配送を伴うアレルギー食対応が必要な場合

- 配送が伴う提供を行う場合は、温度管理を行うため専用の容器を準備し配送する。
- 専用容器には、保育園名、クラス名、園児氏名、アレルギー食対応となる食品名を記入する。
- 副菜のあえ物、牛乳などは、専用容器用の保冷剤を使用する。
- 専用容器の中蓋はアレルギー食対象者に対して3つ用意する。
- 中蓋は献立に合わせて(主菜はピンク、副菜はグリーン、汁物はブルー)使い分ける。

5. 食物アレルギー園児への対応の流れ

◆年単位の対応

新入園受付 10月下旬 ～ 11月上旬	対象：新入園児	【担当】 保育幼稚園課
	<ul style="list-style-type: none"> ・「乳・幼児の状況」で食物アレルギーの確認 	
	対象：新入園児・在園児	
	<ul style="list-style-type: none"> ・「保育所生活管理指導表(アレルギー疾患用)」(様式2)の配布 ※入園説明会までに医療機関に受診し提出できるようにしてもらう 	



入園説明会 以降 2月下旬 ～ 3月	対象：新入園児・在園児	【担当】 園長 調理員 管理栄養士 保護者
	<ul style="list-style-type: none"> ・医師の診断結果記入済みの「保育所生活管理指導表(アレルギー疾患用)」(様式2)の提出 ・4者面談(園長・調理員・管理栄養士・保護者)の実施 ・食物アレルギー面談内容記録表(新規・変更)作成 ・「アレルギーチェック表」の記載方法について説明 	



3月下旬	<ul style="list-style-type: none"> ・保育園内、調理室との情報共有 ・決定した対応内容を全保育士に周知 ・調理員と情報共有 	【担当】 全園職員 保育幼稚園課 管理栄養士
------	---	---------------------------------



4月上旬	<ul style="list-style-type: none"> ・保育幼稚園課へ食物アレルギー調査結果の報告と情報共有 ・様式9「食物アレルギー児一覧表」の作成・提出 	【担当】 園長 管理栄養士
------	--	---------------------

◆毎月の対応

前月中旬	【保護者との連絡調整】	【担当者】 クラス担任 園長又は 副園長 調理員
	<ul style="list-style-type: none"> ・保育園から保護者へ献立表、「アレルギーチェック表」「加工食品の原材料明細」を配付。保護者は対応内容を記入し、保育園へ提出 ・園長・副園長・調理員・クラス担任が「アレルギーチェック表」を確認し不備があれば保護者に確認 ※弁当などを持参する場合は受け取る 	

◆毎日の対応

登園時	職員室【弁当の受け取り】	【担当者】
	・園児が持参した弁当を受け取り、確認後、冷蔵庫で保管	全保育士
	クラス【当日の食物アレルギー対応について確認】	【担当者】
	・当日のアレルギー対応内容を確認（朝礼時など）	クラス担任 （全職員）



給食時間	調理室【アレルギー食の受け取り】	【担当者】
	・「アレルギーチェック表」を確認し食物アレルギー食（除去食・代替食）を調理・提供	調理員
	クラス【食物アレルギー対応の確認】	【担当者】
	・「アレルギーチェック表」を見て対応を確認 ・クラスの食物アレルギーのある園児に配膳された給食に、食べてはいけない料理が配膳されていないか確認 ・調理室にアレルギー食を取りに行く ・弁当がある場合は、職員室に取りに行く	クラス担任
	クラス【喫食中・食後の安全確認】	【担当者】
	・喫食中、食後の食物アレルギー児の様子を確認	クラス担任 他職員

(1)給食時間における確認・注意事項

<p>①アレルギー食について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・代替え、除去食の提供はアレルギー専用の「黄色い器」で提供。 <p>②おかわりについて</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー食のおかわりはありません。 <p>③片づけ時の注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー児が先に片づけるなど、アレルゲンに触れない工夫をします。 <p>④交流給食、バイキング給食に注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ・通常と異なる配膳方法や環境に注意します。

6. 食物アレルギー児への指導

食事を安全に楽しむために食物アレルギーについての基本的な理解を促す。食物アレルギーのある園児とその保護者に対し、自分で判断できる能力の育成をすること、栄養摂取における家庭での留意点について必要に応じて個別指導を実施します。

(1)食物アレルギー対応の内容について

他の園児が対応を不審に思ったり、いじめのきっかけにならないように十分配慮します。

7. 誤配・誤食の防止

クラス担任	<ul style="list-style-type: none">・給食の配膳時には、食物アレルギーのある園児に対し、原因食物を含んだメニューを食べないように注意喚起を行います。また、原因食物を含んだメニューが同じ教室内にあるだけでアレルギー症状を発症する園児がいる場合は、保育園での対応方法について保護者と十分打ち合わせを行う。・アレルギー食、代替食対応の場合は、該当園児に対応したものであるかを確認するとともに、食物アレルギーのある園児が、確実に食べたかを確認する。・教室を離れる場合、または担任が出張等で不在の場合、事前に他の保育士に十分な引き継ぎを行う。・アレルギー食提供している食物アレルギーのある園児は、おかわりができないことを十分に指導する。・給食や食べ残しの状況などを確認し、定期的に調理室に情報を共有することも必要。
調理員	<ul style="list-style-type: none">・除去食、代替食を「黄色い容器」でわかり易く確実に提供する。・給食時に可能な限り、対象の園児のクラスを訪問し、個別の対応が確実に実施されているか確認する。・喫食や食べ残しの状況などを定期的に確認し、今後の対応の参考とすることも必要。・保存食及びその記録を保管。
園長	<ul style="list-style-type: none">・毎日の献立から対応が必要な園児やその原因食物を確認し、クラス担任が確実に対応できるように注意喚起を行う。・定期的に教室を訪問し、食物アレルギーのある園児の様子を把握し、クラス担任が適切に対応できているかを確認。・検食の実施及び記録を確認。

(1)問題の報告

事故及びヒヤリハットも含めて、問題点を職員会、園長会、給食委員会、調理員研修会等で報告し、対応方法の評価、検討、見直しを行います。

※ 報告については、様式6「アレルギー事故報告書」を使用

8. 緊急時の対応

保育園においては園児の生命を守ることが何より大切です。そのため、誤食、症状出現時の緊急時対応について、職員間で共通認識の下、具体的・確実に対応できる体制を整えます。

詳細については巻末【資料・様式】を確認し、事前に幼児の状況を把握し、緊急事態に備えておきます。

<多治見市消防本部より緊急時の通報についてお願い>

119番に通報する場合

第1報:固定電話で通報します。(消防で住所の位置が確認できます。)

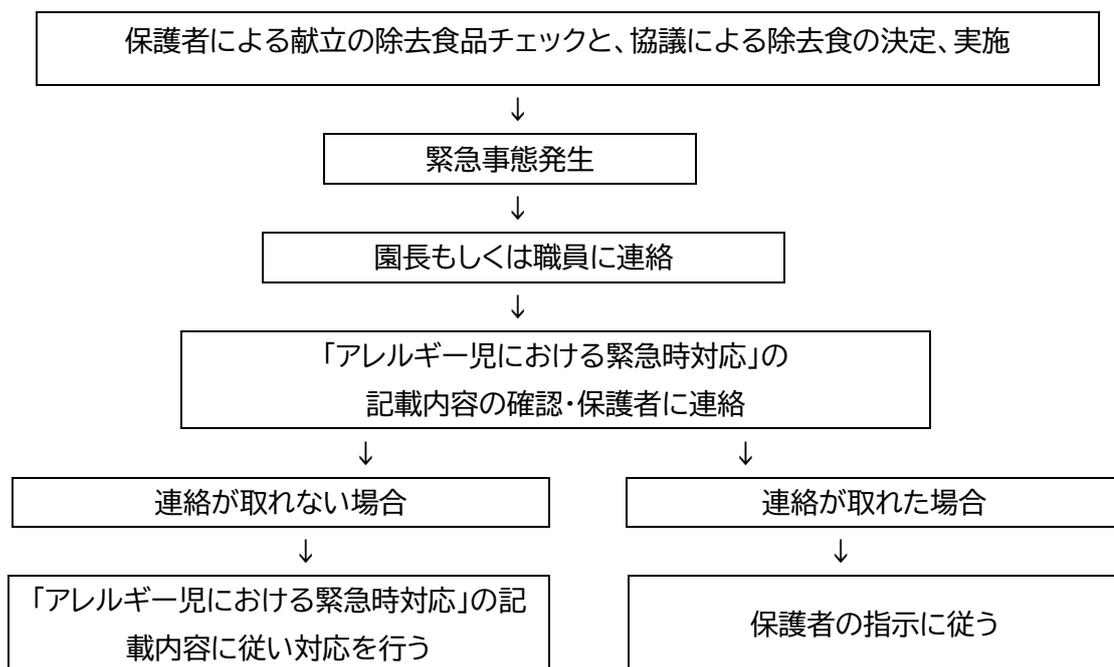
第2報:該当の園児のそばから携帯電話で様子を知らせます。

保育園は、職員会で対応方法を決定し、園児、保護者及び関係者全員が情報共有できるよう、マニュアルや個別の取り組みプランを作成しておきます。

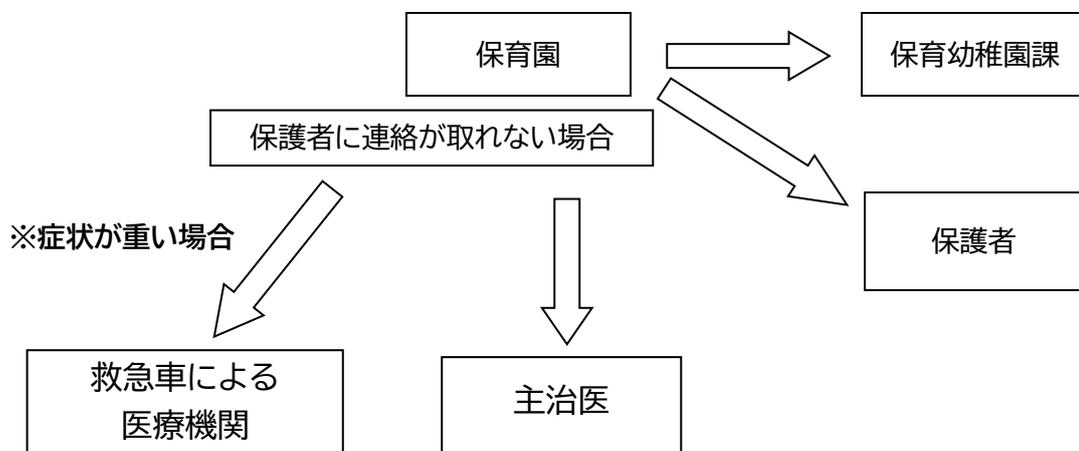
9. 緊急事態発生時の連絡・対応体制

食物アレルギー児の給食対応は、保護者との十分な連携のもとに実施するが、園児の体調やその時の状況により、予期しない事態が発生する可能性もありうる。保護者から申し出の際、緊急時の連絡及び対応について保護者と確認を行い、「アレルギー児における緊急時対応」を提出してもらう。（食物アレルギー児に限らず必要な園児についても同様。）

<緊急事態発生時の対応マニュアル>



<緊急事態発生時の連絡体制>



10. 離乳食・その他の対応

<離乳食の対応について>

- ・ 家庭で食べていない食品は、基本的に保育園では与えない。
- ・ 未摂取の食品がある場合、入園までの間の食事進度を確認する。
実際の保育園での献立を見てもらいながら、まだ摂取したことがない食品（アレルギーとなりやすい卵、大豆、小麦製品、果物等）があるようなら、家庭で始めてもらうよう指導する。（離乳食の場合は、月齢、発達に応じた進め方とする）
- ・ 未摂取の確認は、離乳食の日報・材料表でおこなう。
- ・ 保育園で提供する離乳食が食べられない間は、家庭からの弁当の持参を依頼する。
- ・ ミルクの必要な乳児が入園する場合は、保育園で使用するミルクの種類を知らせ入園までに試してもらうか、現在使用しているミルクを知らせてもらい園で購入する。

<その他の対応について>

- ・ アレルギー対応が必要な場合、園と保育幼稚園課との協議の上、安全が確保できる範囲で対応を行う。
- ・ 専門的知識が必要な病児食、又は人員等の体制が整っていない場合は、給食の対応はできないこととし、弁当の持参を依頼する。

第4章 多治見市保育園の食物アレルギー対応

.....

1. 食物アレルギー対応

平成27年3月に文部科学省より示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき完全除去対応を実施します。

2. 保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表の提出

保育園給食での安全な対応や、園外保育（遠足・さんぽ）などで必要な情報となりますので、病院に受診し、主治医へ作成を依頼して下さい。

※作成にかかる費用（文書料など）は令和4年度診療報酬改定において負担がわかりました。医療機関にてご確認ください。

3. 完全除去対応を基本とします

完全除去対応とは、安全性を最優先とし、アレルゲンを含む料理をすべて食べるか、すべて食べないかの二者択一の対応のことです。食物アレルギーの発症数や重篤度の高さを考慮し、特定原材料は完全除去対応とします。

完全除去対応品目は卵、乳、えび、小麦です。卵と乳について一部特例を設けています。

4. 多段階対応とは

献立によって、アレルゲンを含む給食の量を調整することをいいます。

多段階対応は、人によって食べられる食品も量も様々で、非常に複雑な対応です。そのため重大な事故につながる恐れがあります。
現在、食物アレルギーの治療は「正しい診断に基づき、食べられる範囲（量）までは食べる」ということになっています。しかし、
「何グラムまでは食べられるので、給食もそこまでは出してください」という対応は治療の段階であり、保護者の目の届かない保育園では発症のリスクがあるため、おこなえません。



5. 保育園給食で使用しない食品

アレルゲン表示対象品目28品目

給食対応	食品名
義務表示品目	かに、くるみ、そば、落花生（ピーナツ）
推奨表示品目	アーモンド、カシューナッツ、マカダミアナッツ、あわび、いくら、キウイフルーツ、やまいも、

完全除去対応

卵の場合	<p>多段階対応</p> <p>・生卵が食べられない</p> <p>✕ </p>	<p>完全除去対応</p> <p>卵が含まれるため給食では提供しません</p>
	<p>・親子煮やオムレツは食べられる</p> <p>○ </p>	<p>特例 保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表の「E. 特記事項」に医師による下記の記入がある場合は提供します。</p> <p>①卵料理が食べられる場合 加熱卵なら1個食べても問題なし または 加熱卵で鶏卵1個は食べられることを負荷試験確認済み</p> <p>②マヨネーズが食べられる場合 マヨネーズは可</p> <p>③①・②が両方食べられる場合 加熱卵とマヨネーズが食べられる</p>
乳の場合	<p>多段階対応</p> <p>・飲用牛乳が飲めない</p> <p>✕ </p>	<p>完全除去対応</p> <p>乳製品が含まれるため給食では提供しません</p>
	<p>・パンやシチューは食べられる</p> <p>○ </p>	<p>特例 保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表の「E. 特記事項」欄に医師による下記の記入がある場合は提供します。</p> <p>※①②ともに飲用牛乳を豆乳またはお茶に代替することが条件です。 【給食のパン提供が可能となる基準】 ≪目安量は保育園給食用のパンの乳たんぱく質量を考慮しています。≫ 1斤340g市販食パン目安量: 園児(6枚切1枚)</p> <p>1. パンを含めた乳・乳製品料理を食べることができる場合 牛乳200mlまではOK または 牛乳を200ml飲めることを負荷試験で確認済み</p> <p>2. パンのみ食べられる場合 給食のパンは食べても問題なし</p>
えびの場合	<p>多段階対応</p> <p>・えびの天ぷらは食べられない</p> <p>✕ </p>	<p>完全除去対応</p> <p>えびが含まれるため給食では提供しません</p>
	<p>・えびのグラタンはえびを除いて食べられる</p> <p>○ </p>	<p></p>
小麦の場合	<p>多段階対応</p> <p>・パン1個は食べられない</p> <p>✕ </p>	<p>完全除去対応</p> <p>小麦が含まれるため給食では提供しません。食べられる量の対応も行いません</p>
	<p>・パン1/2量は食べられる</p> <p>○ </p>	<p></p>

完全除去対応 Q&A

Q 1 : 卵アレルギーで、生卵は食べることができません。今まで給食で提供されている卵料理は食べていました。これからはすべての卵料理が食べられなくなりますか。

A 1 : 卵は完全除去対応ですが、保育所生活管理指導表（アレルギー疾患用）に「加熱卵なら1個食べても問題なし」又は「加熱卵で鶏卵1個は食べられることを負荷試験で確認済み」と明記されている場合は卵料理を提供します。マヨネーズについても食べられる場合は「マヨネーズは可」と明記されている場合は提供します。Aの卵料理は食べられるが、Bの卵料理は食べられないといった対応は行いません。食べられない場合は必要に応じて家庭から弁当をお願いします。

Q 2 : 牛乳の除去は不要と医師から言われていますが、牛乳が苦手な飲みません。お茶に替えてもらえますか。

A 2 : 医師から除去の必要が無いと診断されている場合、保育園での対応はしません。

Q 3 : 乳のアレルギーですが医師からは食パンなどは食べられると診断されています。保育園でも提供してもらえますか。

A 3 : 乳は完全除去対応ですが、保育所生活管理指導表（アレルギー疾患用）に「給食のパンは食べても問題なし」と明記されている場合は提供します。
【給食のパンの提供が可能となる基準】市販食パン1斤(6枚切り1枚)
※ただし、飲用牛乳を豆乳またはお茶に替えることが条件です。
6枚切り1枚が食べられない場合は、保育園で用意した代替食のパンを提供します。

Q 4 : 小麦アレルギーですが、小麦を原料に含むしょうゆなどの調味料もすべて完全除去の対象となりますか。

A 4 : 文部科学省の指針に従い、症状誘発の原因となりにくい下記の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても基本的除去しません。
一般に除去不要な食品について対応が必要な園児は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全を最優先して弁当の持参をお願いします。

◆一般に除去不要な食品

原因食物	除去する必要のない食品
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

6.「アレルギーチェック表」の書き方

記入例

例) 多治見華代さんのアレルギーは
卵、乳、えび、小麦、大豆、ごま、いちごです。

1. 子どもの名前を記入する。

園児氏名 多治見 華代

2023/〇/〇〇(金曜日)		天気					
基本献立	1人あたり数量		献立チェック欄	アレルギー献立		除去希望欄	
	可食量g			1人あたり数量			
	以上児	未満児		以上児	未満児		
【午前おやつ】(未)むらさきもせんべい(ウイング)			基本	【午前おやつ】(未)むらさきもせんべい(ウイング)			
(未)むらさきもせんべい 4g×20	0.0	4.0	アレルギー	(未)むらさきもせんべい 4g×20	0.0	4.0	
【昼食】炊きおこわ			基本	【昼食】ご飯			
米	28.0	22.4	アレルギー	米	50.0	40.0	
もち米	22.0	17.6					
あずき(乾)	5.0	4.0					
食塩	0.5	0.4					
【昼食】えびの天ぷら			基本	【昼食】とり唐揚げ(ヘルシーハット)			
尾付殻なしエビ15g(天ぷら用)	15.0	15.0	アレルギー	とり唐揚げ	1個	1個	
小麦粉	5.0	2.5					
(水)	0.0	0.0					
揚げ油	4.5	2.3					
【昼食】なばなの胡麻和え			基本	【昼食】なばなの胡麻和え			
なばな	20.0	16.0	アレルギー	なばな			
はくさい	15.0	12.0			はくさい		
にんじん	10.0	8.0			にんじん		
しょうゆ	1.8	1.5			しょうゆ	1.8	1.5
白ごま150g	1.2	1.0			白ごま150g	1.2	1.0
						×	
【昼食】吸物			基本	【昼食】吸物			
(冷)サイコロ豆腐	10.0	8.0	アレルギー	(冷)サイコロ豆腐	10.0	8.0	
にんじん	5.0	4.0			にんじん	5.0	4.0
乾燥ワカメ(S)カット 200g	0.2	0.2			乾燥ワカメ(S)カット 200g	0.2	0.2
根みつば	3.0	2.4			根みつば	3.0	2.4
だし昆布20g(1枚)	0.3	0.2					
(水)	120.0	96.0					
かつお節	2.0	1.6					
しょうゆ(うすくち)	2.0	1.6					
食塩	0.2	0.2					
【昼食】いちご(2コ)			基本	【昼食】いちご(2コ)			
いちご15g	30.0	30.0	アレルギー	いちご15g	30.0	30.0	
						持込	
【午後おやつ】***3時のおやつ***				【午後おやつ】***3時のおやつ***			
*****				*****			
【午後おやつ】ココアケーキ			基本	【午後おやつ】ふんわりカスタードケーキ			
米粉	17.0	13.6	アレルギー	ふんわりカスタードケーキ	1個	1個	
ベーキングパウダー	0.3	0.2					
無塩バター	14.0	11.2					
砂糖	6.0	4.8					
卵	12.0	9.6					
純ココア	0.5	0.4					
(お湯)	0.5	0.4					
粉糖	0.3	0.2					
【午後おやつ】牛乳			基本	【午後おやつ】調整豆乳			
牛乳	180.0	180.0	アレルギー	調整豆乳200ml	200.0	200.0	
			アレルギー	お茶	200.0	200.0	

2. 食べられる献立を選ぶ。
基本献立は黒色で○

3. 食べられる献立を選ぶ。
アレルギー献立は赤色で○

4. 基本献立の中で食材のみの除去
が可能な場合は、アレルギー献立に赤色
で○をつけて、除去希望欄に赤色で×

3-②持込をされる場合は、アレルギー献立に赤色で○を
つけて、除去希望欄に赤色で「持込」と記入
3-③持込をされない場合は、アレルギー献立に赤色で○
をつけて、除去希望欄に赤色で「欠品」と記入

5-①牛乳の代替は調整豆乳ですが、
豆乳が飲めない場合はお茶で対応します

7. 給食提供の考え方

(1) 同じ原因食物を同じ日に複数の料理に使用しない

【例】・卵スープ（卵）と、プリン（卵）

(2) 原因食物を使用しない調理方法を工夫する

【例】・小麦粉の代わりに米粉、片栗粉等を使用

・牛乳の代わりに豆乳を使用

(3) 物資選定時の注意点

1) 加工食品は、原材料として原因食物の少ない食品、添加物として原因食物が使用されていない食品を選定するよう考慮する

【例】・大豆白絞油の代わりになたね油

・練製品は卵不使用のものを使用

・マヨネーズは卵を使わないノンエッグマヨネーズを使用

2) 加工食品の原材料等の配合、加工食品の製造過程を確認し、原因食物の少ない食品を選定するよう考慮する

(3) 調理員は、除去する食材が混入しないようにアレルギー食にかかわる作業手順について十分な打ち合わせを行う

<確認項目>

- ・アレルギー食対応する園児名の確認
- ・除去する食品と献立
- ・食材の確認と調理の手順
- ・取り分けるタイミングの確認

8. アレルゲンを確認するための給食資料

下記の給食資料を作成し、必要な保護者に保育園を通して配布します。

	給食資料	内 容
全園児	献立表・材料表	毎日の献立・使用食材
アレルギー児	加工食品の原材料明細（年間・前期・後期・各月等）	各メーカーから提出された「商品規格書」等の使用原材料情報、アレルゲン、注意喚起表示の表示資料
希望者	注意喚起表示の変更連絡文書	加工食品の原材料明細で、注意喚起表示が変更になった商品についての連絡資料

9. レベル別のアレルギー対応内容

保育園給食における食物アレルギー対応方法としては、主に以下4つの方法があります。その方法のうち除去食・代替食が食物アレルギー対応の望ましい方策といわれています。

(1)対応レベル

レベル1 詳細な献立表対応	欠品	食べられない献立がないかを確認し、食べられない献立の代わりとなる料理を家庭から持込しない（欠品）対応です。
レベル2 弁当対応	持込	食べられない献立（欠品）の代わりとなるものを、家庭から持込む対応です。
	弁当	給食を食べないで弁当を家庭から持参する対応です。 一般に除去不要な食品（調味料）や、注意喚起表示により除去が必要な場合は、重篤なアレルギーがあることを意味するため、弁当をお願いします。
レベル3 除去食対応	除去食	アレルゲンとなる食材を献立から、除去した献立を提供する対応です。
レベル4 代替食対応	代替食	アレルゲンとなる食材を除去できない場合に、代替りの物となる料理を提供する対応です。

出典：文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応方針」（平成27年3月）（一部変更）

※食物アレルギーの原因食物により対応レベルは異なります。

レベル1. 詳細な献立対応

食べられない献立がないかを確認し、食べられない献立の代わりとなる料理を家庭から持込しない（欠品）対応です。

給食資料		内 容
全園児	献立表・材料表	毎日の献立・使用食材
アレルギー児	加工食品の原材料明細加工食品の原材料明細 ・年間 ・前期4月～9月 ・後期10月～3月 ※（社会情勢により3か月ごとの契約になる場合もあります） ・各月	加工食品の原材料、アレルギー、注意喚起表示（※）の表示資料
	「アレルギーチェック表」	除去食・代替食等の給食指示書
希望者	注意喚起表示の変更連絡文書	加工食品の原材料明細で、注意喚起表示が変更になった場合の連絡資料

※注意喚起表示とは…原材料としては使用していないが、アレルギーを含む他の製品と同じ製造ラインを使用することなどにより、アレルギー物質が微量混入する可能性が想定される場合の情報。

【例】・本品製造工場では、えび（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。

レベル2. 弁当対応

食べられない献立（欠品）の代わりとなるものを、家庭から持込む対応です。

食べられない献立だけ弁当を持参する弁当と、給食を食べないで弁当を家庭から持参する弁当対応があります。

1. 給食を食べないで弁当を家庭から持参してもらう弁当対応について

(1)「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」で

[C. 除去食品において厳しい除去が必要なものに○がある場合。](#)

- ①症状誘発の原因となりにくい下記の食品についても対応が必要な園児は、当該原因食品に対する重篤なアレルギーがあることを意味します。保育園での安全な給食提供が困難となるため、弁当対応となります。

◆一般に除去不要な食品

原因食物	除去する必要のない食品
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳・乳製品	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

- ②加工食品の欄外表記（注意喚起表示）についても除去をおこなうよう指示がある場合。
（例）本品製造工場では、えび（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。

- (2)多品目の食物除去が必要な場合
(3)食器や調理器具の共用ができない場合
(4)揚げ油の共用ができない場合
(5)その他、上記に類似した保育園給食で対応が困難と考えられる状況の場合

レベル3. 除去食対応

アレルギーとなる食材を献立から、除去した献立を提供する対応です。

除去食提供の条件

除去食対応については下記の内容を踏まえ保育園の担当者と面談の上、協議して決定します。※その他園での状況に合わせて、除去食対応が可能な場合は対応します。

1. 医師の診断により、食物アレルギーの原因食物が特定され、家庭でも該当原因食品の除去をおこなっていること。
2. 調味料、だし、添加物の除去等、微量混入（注意喚起表示）の対応が不要であること。
3. 食器や調理器具の共用ができ、調理過程の中で取り分け、除去食対応ができること。
4. 揚げ油の共有ができること。
5. その他、調理室の状況において過剰対応、能力オーバーとならないこと。

レベル4. 代替食対応

アレルギーとなる食材を除去できない場合に代替りの物となる料理を提供する対応です。代替商品で対応できない場合は、欠品、持込、または弁当をお願いします。

10. 除去食・代替食の対応内容

	対応内容	左記対応内容ができない場合
主食	味ご飯類は白ご飯の代替食提供	欠品 ・ 持込 ・ 弁当
	パンは米粉パンの代替食提供	
	麺はあわ麺の代替食提供	
主菜	鶏卵、肉、魚、大豆、乳、えび、小麦が使われている献立については代替食提供	
副菜	除去対応が可能なものはアレルギーを除去した除去食提供	
汁物		
果物		
牛乳	豆乳又はお茶に代替食提供	
おやつ	アレルギーを含まないおやつに代替食提供	

11. 弁当の管理

- (1) 保育園に弁当を持参する場合は、名前がわかるように必ず明記する。
- (2) 持参した弁当は、職員が受け取り、ビニール袋に入れてすみやかに冷蔵庫で保管する。
- (3) 給食時には弁当箱のまま提供する。保育園の食器への盛り付けは、誤食を防ぐため行わない。
- (4) 温め対応、食べた後の弁当箱の洗浄は行わない。

12. 給食費の取扱いについて

- (1) 給食費を徴収する
欠品対応、弁当（持込）対応、アレルギー食（除去食・代食）対応、代替食対応を行う場合は徴収します。
- (2) 給食費を徴収しない
すべての給食を食べず、弁当の場合は徴収しません。

13. 献立変更(災害や天候不順、食材の不良、調理の過失等)の対応

(1) 献立変更が前日までにわかった場合

- 1) 保育園を通じて、変更内容の文書を配付又は掲示をおこないます。
- 2) 保育園の緊急メールで保護者に通知します。

(2) 当日に献立が変更になった場合

- 1) 保育園の緊急メールで保護者に通知します。
- 2) 保育園から情報提供を希望する保護者へ電話で通知します。

14. 緊急時の備蓄用非常食(5年保存)における対応

調理室でのトラブル（調理機器の故障、食材の不具合、調理ミス等）、災害が発生した場合を想定して備蓄品を保管し緊急時に使用します。

保管食品(令和5年3月～令和10年3月)

商品名	メーカー名	原材料	アレルゲン	注意喚起表示
北アルプス 保存水2ℓ	(株)大観峯	水(深井戸水)	無	無
ルヴァンプライム 保存缶L	ヤマザキ ビスケット(株)	小麦粉、加工油脂、砂糖、ぶどう糖、糖液糖、食塩、モルトエキス、発酵種、膨張剤	小麦	無
ホームサイズ カンパン (475g)	三立製菓(株)	小麦粉、金平糖、砂糖、ショートニング、ごま、食塩、ぶどう糖、イースト、炭酸カルシウム、着色料(紅花黄、クチナシ、野菜色素、アナトー、カロテン)	小麦 ごま	無
<0歳児用> 災害食用 ハイハイ (2枚×6)	尾西食品(株)	うるち米、でん粉、砂糖、食塩、植物性乳酸菌末(殺菌)、貝カルシウム	無	落花生 ごま

【資料・様式・文書】

保育園共通

資料：エピペンの使い方

資料：救急要請（119番通報）のポイント

資料：症状チェックシート

資料：心肺蘇生とAEDの手順

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

「保育園給食における食物アレルギー対応の手引き」 岐阜県教育委員会より抜粋

様式1：食物アレルギー面談内容記録表（新規・変更）

様式2：アレルギー児における緊急時対応

様式3：エピペン取り扱いについての申し合わせ

様式4：救急車対応手順

様式5：食物アレルギー アナフィラキシー発生時の対応

様式6：アレルギー事故報告書

様式7：除去解除申請書

様式8：保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表

様式9：食物アレルギー児一覧表

文書：食物アレルギーのある園児の保護者の方へ

文書：主治医宛「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」に関するお願い

文書：多治見市保育園の食物アレルギー対応と「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」の記載例

C

エピペン[®]の使い方

◆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（打つ方の手）
”グー”で握って持ち替えない！

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 使用后

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（A）よりやや外側に注射する

仰向けの場合



座位の場合



D

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



119番、
火事ですか？
救急ですか？

救急です。



①救急であることを伝える



住所はどこですか？

○市町村
○丁目○番○号
○○小学校
(学校、園名)です。



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



どうしましたか？

8歳の児童が
給食を食べたあと、
呼吸が苦しいと
言っています。



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



あなたの名前と
連絡先を教えてください

私の名前は
○×口美です。
電話番号は…



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

※向かっている救急隊から、その後の状態確認等のため電話がかかってくることもある

- 通報時に伝えた連絡先の電話は、常につながるようにしておく
- その際、救急隊が到着するまでの応急手当の方法などを必要に応じて聞く

E

症状チェックシート

- ◆ 症状は急激に変化することがあるため、5分ごとに、注意深く症状を観察する
- ◆ の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン®を使用する
(内服薬を飲んだ後にエピペン®を使用しても問題ない)

観察を開始した時刻(時 分) 内服した時刻(時 分) エピペン®を使用した時刻(時 分)

全身の症状

- ぐったり
- 意識もうろう
- 尿や便を漏らす
- 脈が触れにくいまたは不規則
- 唇や爪が青白い

呼吸器の症状

- のどや胸が締め付けられる
- 声がかすれる
- 犬が吠えるような咳
- 息がしにくい
- 持続する強い咳き込み
- ゼーゼーする呼吸
- 数回の軽い咳

消化器の症状

- 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み
- 繰り返す吐き続ける
- 中等度のお腹の痛み
- 1~2回のおう吐
- 1~2回の下痢
- 軽いお腹の痛み(がまんできる)
- 吐き気

目・口・鼻・顔面の症状

- 顔全体の腫れ
- まぶたの腫れ
- 目のかゆみ、充血
- 口の中の違和感、唇の腫れ
- くしゃみ、鼻水、鼻づまり

皮膚の症状

- 強いかゆみ
- 全身に広がるじんま疹
- 全身が真っ赤
- 軽度のかゆみ
- 数個のじんま疹
- 部分的な赤み

上記の症状が
1つでもあてはまる場合

1つでもあてはまる場合

1つでもあてはまる場合

- ①ただちにエピペン®を使用する
- ②救急車を要請する(119番通報)
- ③その場で安静を保つ
(立たせたり、歩かせたりしない)
- ④その場で救急隊を待つ
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる

B 緊急性の判断と対応 B-2参照

ただちに救急車で
医療機関へ搬送

- ①内服薬を飲ませ、エピペン®を準備する
- ②速やかに医療機関を受診する
(救急車の要請も考慮)
- ③医療機関に到着するまで、5分ごとに症状の変化を観察し、 の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン®を使用する

速やかに
医療機関を受診

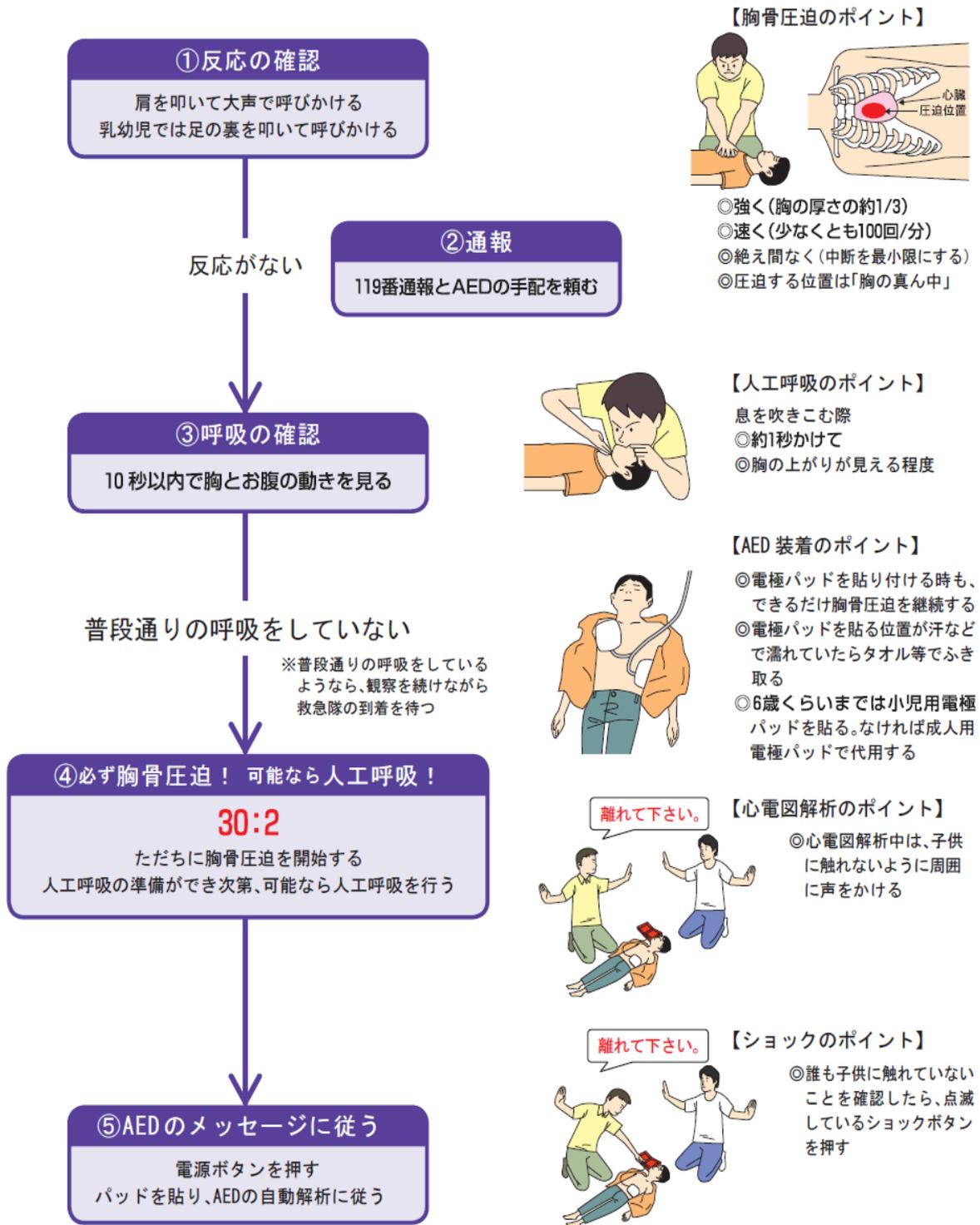
- ①内服薬を飲ませる
- ②少なくとも1時間は5分ごとに症状の変化を観察し、症状の改善がみられない場合は医療機関を受診する

安静にし、
注意深く経過観察

参考

心肺蘇生とAEDの手順

- ◆強く、速く、絶え間ない胸骨圧迫を！
- ◆救急隊に引き継ぐまで、または子供に普段通りの呼吸や目的のある仕草が認められるまで心肺蘇生を続ける



食物アレルギー面談内容記録表(新規・変更)

面談日: 令和 年 月 日

ひらがな		男 ・ 女		
園児名		才児		保育園

◆原因食物(表示対象品目28品目)

1. アレルギー献立除去品目	鶏卵	乳	えび	小麦		
2. アレルギー献立除去品目以外 ※可能な限り除去又は代替え 場合によって弁当依頼	大豆	ごま	さば	鮭	いか	
	バナナ	もも	りんご	オレンジ		
	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン		
3. 給食では提供しない食品 ※食品のコンタミの可能性は有	そば	落花生	くるみ	カシューナッツ	アーモンド	やまいも
	かに	いくら	あわび	マカダミアナッツ	キウイフルーツ	
4. その他の食物アレルギー						

◆アレルギーの状況

アレルギーチェック表	不要	必要	様式2提出
緊急時に備えた処方薬	無	有	
エピペン	無	有	様式2提出、 チェック表、 原材料明細配布
アナフィラキシー	無	有	
除去不要な調味料類の 使用について	可能	不可	弁当対応
注意喚起表示	無	有	

◆食材を扱う活動

食材活動の管理	不要	必要	
原因食材を教材と する活動の制限	不要	必要	
調理活動時の制限	不要	必要	
その他	不要	必要	

※備蓄品(5年保存)の原材料明細の提出必要

◆その他の配慮、管理事項

◆下記備蓄品の商品が食べられるか確認をお願いします。

備蓄品(令和5年度～9年度)の原材料明細

商品名	メーカー名	原材料	アレルゲン	注意喚起表示	可食の有無
北アルプス 保存水2ℓ 消費期限:2028. 6月	(株)大観峯	水(深井戸水)	無	無	1. 飲める 2. 飲めない
ルヴァンプライム保 存缶L 消費期限:2028. 2月	ヤマザキ ビスケット(株)	小麦粉、加工油脂、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、食塩、モルトエキス、発酵種、膨張剤	小麦	無	1. 食べられる 2. 食べられない
ホームサイズ カンパン(475g) 消費期限:2028. 1月	三立製菓(株)	小麦粉、金平糖、砂糖、ショートニング、ごま、食塩、ぶどう糖、イースト、炭酸カルシウム、着色料(紅花黄、クチナシ、野菜色素、アナトー、カロテン)	小麦、 ごま	無	1. 食べられる 2. 食べられない
<0歳児用> 災害食用ハイハイン (2枚×6) 消費期限:2028. 6月	尾西食品(株)	うるち米、でん粉、砂糖、食塩、植物性乳酸菌末(殺菌)、貝カルシウム	無	落花生、 ごま	1. 食べられる 2. 食べられない

※この用紙は「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」を提出し、内容を協議した場合に限り使用する。

- 栄養・献立面で不足が生じる可能性があること。
- 対応ができない場合、弁当が必要な場合があること。
- 微量混入(注意喚起表示)の可能性が完全には排除できないこと。
- 定期的及び必要に応じて、対応内容について保育園側と協議(面談等)する必要があること。
- この申込書及び給食対応の内容は、保育園の全職員に情報が共有されること。
- 協議内容について、対応できない状況が発生した場合、改めて面談等を行った後、変更する場合もあること。
- 基本の公立献立を園独自のものに変更し、献立・材料・調味料の変更もあること。

食物アレルギー対応給食の実施にあたり、上記のことを理解して同意します。

保護者氏名 _____ 印 _____

※本人が自署しないときは、押印してください。

※原本は園保管し、コピーを保護者と保育幼稚園課で保管

取扱注意

アレルギー児における緊急時対応

保育園各位

提出年月：令和 年 月 日

保護者氏名(続柄：) 印

※本人が自署しないときは、押印してください。

私どもの子どもの緊急時には下記の対応をお願い致します。

※印は保護者が記入して下さい。

※園児の情報

クラス名		クラス担任名		
ひらがな 園児名		生年月日	年 月 日(歳)	
		性別	男・女	血液型
アナフィラキシーショックの経験・疑い (有 ・ 無)		アナフィラキシーショックを起こしうる食品名		
その他除去が必要な食品名				
摂取した場合に出現する可能性のある症状は下記のとおりです。(該当する症状にチェックして下さい) 即時型反応 : <input type="checkbox"/> ショック <input type="checkbox"/> 咳き込み <input type="checkbox"/> 呼吸困難 <input type="checkbox"/> 嘔吐・腹痛 <input type="checkbox"/> 赤面赤潮 <input type="checkbox"/> じん麻疹 非即時型反応 : <input type="checkbox"/> 湿疹 <input type="checkbox"/> かゆい所を掻く <input type="checkbox"/> 下痢				
現在使用している薬	内服薬		吸入薬	
	外用薬		注射薬	
	その他			

※緊急連絡先 (変更になった場合は至急お知らせ下さい)

優先順位	氏名	続柄	電話番号	連絡先(〇をして下さい)	特記事項
第1				携帯・職場・自宅	
第2				携帯・職場・自宅	
第3				携帯・職場・自宅	

※緊急時搬送先医療機関 (救急車・病院の手配には食物アレルギー児であることと、下記の内容を伝える)

医療機関名		住所	
電話番号		診療科	
ID(カルテ)番号		主治医	

※症状が起きた場合の対応順序 (例 119番通報 救急車→病院へ 保護者へ連絡 病院へ電話 等)

①	
②	
③	

・緊急時の対応について職員全員で周知すると共に対応をおこないます。

●アレルギー症状が発現する前の保育園での食事及び活動内容

食物を摂取した ①時間 時 分頃 ②何()を食べた
 その他 ①時間 時 分頃 ②何()をしていた

●状況説明

.....

●アレルギー症状が発現する前の症状について

皮膚症状	<input type="checkbox"/> かゆみ <input type="checkbox"/> じん麻疹 <input type="checkbox"/> 発赤疹 <input type="checkbox"/> 湿疹
粘膜症状	<input type="checkbox"/> 粘膜充血 <input type="checkbox"/> かゆみ <input type="checkbox"/> 涙が流れ出る <input type="checkbox"/> 瞼がむくむ
消化器症状	<input type="checkbox"/> 悪心(気分が悪くムカムカした感じ) <input type="checkbox"/> おへそを中心にしてお腹が痛くなる <input type="checkbox"/> 嘔吐 <input type="checkbox"/> 下痢
上気道症状	<input type="checkbox"/> 口腔粘膜や咽頭のかゆみ <input type="checkbox"/> イガイガしたいつもと違う感じ <input type="checkbox"/> 腫れる <input type="checkbox"/> のど・のどの奥の方のむくみ <input type="checkbox"/> くしゃみ <input type="checkbox"/> 鼻水 <input type="checkbox"/> 鼻がつまる
下気道症状	<input type="checkbox"/> 咳 <input type="checkbox"/> 喘息(ゼーゼーして息が苦しくなる) <input type="checkbox"/> 呼吸困難
全身性症状	<input type="checkbox"/> アナフィラキシー症状 <input type="checkbox"/> 脈が早くなる <input type="checkbox"/> ぐったりする <input type="checkbox"/> 意識障害
その他	

※ 園児が現在治療中もしくは全身性アレルギー疾患について

<input type="checkbox"/> 食物アレルギー	: 運動との関係 (有 ・ 無)	※表面に記載済み
<input type="checkbox"/> ハチ刺されによるアレルギー	: 年 月 日頃に刺された (過去 回経験あり)	
<input type="checkbox"/> 薬物アレルギー	薬物名 : 年 月 日頃に()になった	
<input type="checkbox"/> その他()アレルギー	: アレルゲン名	
	年 月 日頃に()になった	

保育園長 _____ 印

※本人が自署しないときは、押印してください。

エピペン取り扱いについての申し合わせ

エピペンの管理運用におけるポイント

職員全員が

- エピペンの保管場所を知っておくこと → (職員会で周知・確認)
- エピペンの接種するタイミングと方法を知っておくこと (必ず講習を受ける)
- エピペンや緊急時の対応に必要な書類一式の保管場所を知っておくこと

1. エピペンの受け取りについて(エピペン管理票に記入・印鑑はシャチハタは不可)

- 誰が.....①園長 ②副園長 ③担任 ④担当
- いつ.....朝、登園時
- どこで.....事務室
- どんな形態で.....家庭から袋に入れて持参(記名をお願いする)

2. 受け渡し(エピペン管理票に記入)

- 誰が.....①園長 ②副園長 ③担任 ④担当
- いつ.....降園時
- どこで.....事務室
- ※エピペンを渡し忘れた場合は取りに来てもらう

3. 保管場所

- 保管上の注意事項...15～30℃に保つ(温度計で確認)
 - エアコンの当たるところには置かない
 - 夏場など保冷剤を使用するときは直接触れないようにする
 - 中の液体が濁っていたら、使用不可
 - 他のものに触れることがないように、ケースに入れて保管
- 保管場所の決定...劇薬のため、鍵のかかるところでの保管が望ましいが、対応が遅れることがないように注意
 - ()...エピペンと表記
- エピペンの使用方法を貼る(保管場所、保育室)
- 一般向けエピペンの対応(日本小児アレルギー学会)を貼る(保管場所、保育室)
- 緊急時の連絡先を保管場所とAED保管庫に貼る(保護者了解の下)

4. 注意事項

- 1)子どもの手が届かないように
- 2)取り扱い注意(劇薬)
- 3)職員全員に周知
- 4)落とした場合はすぐに保護者(父母のどちらかを決定)に連絡

5. 園内での連携体制の周知(ショック症状が現れた場合)

緊急対応の役割分担

園長不在
副園長不在
担任不在
担当不在

…対応方法を把握する
※食物アレルギー アナフィラキシー発症時の対応参照

6. 関係機関への周知

消防署() } 訪問し説明をする(必要なら保護者も同伴する)
園医 () }

保育幼稚園課(課長、リーダー、保育園幼稚園調整担当、保育幼稚園課管理栄養士)

※緊急時対応で119番通報し救急車を呼ぶ場合に、周知しておいた方がよい園の
近隣で必要なところ()

※緊急時にすぐ持ち出せるよう個人情報をファイルにまとめておく
(キャビネットの保管場所を決定する) → ○○○

※救急搬送の場合は、○○病院、または○○病院でお願いする(保護者と協議)

エピペン所持児への対応

1. 食物アレルギーに関する調査書類

(保護者)・生活管理指導表の提出

・投薬依頼書の記入

(園)・食物アレルギー・アナフィラキシー発症時の対応作成

・エピペン取扱いについての申し合わせ(各園版)

・緊急時対応経過記録表準備

・個別の対応について作成

・保育幼稚園課に報告、コピーを送付

2. 保護者面談(園長・副園長)

※給食対応は園長(副園長)・調理員・管理栄養士・保護者と4者面談

3. 保護者と職員で話し合い…入園式前に

(保育園の場合は保護者と関係職員で話し合い全職員に周知)

4. エピペン講習

全職員、エピペン講習を受けるのが望ましいが、できない場合は講習を受講済みの職員が講師となって講習をする

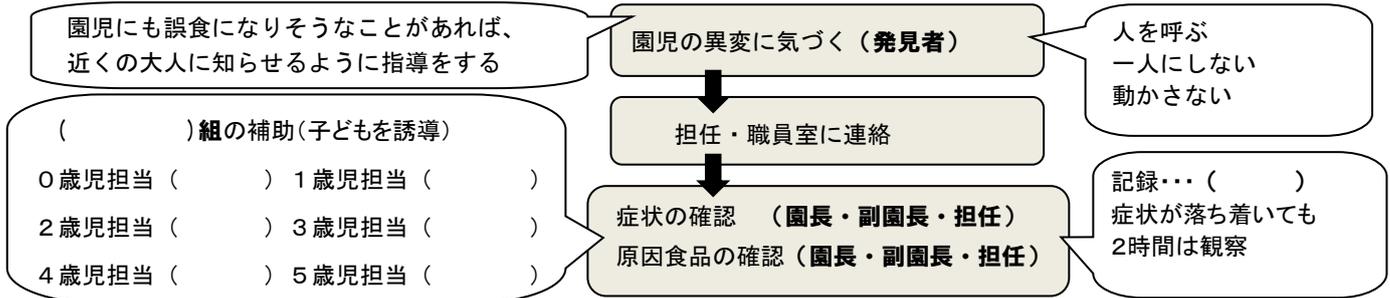
救急車対応手順 **救急 119 番に電話**

1	救急です
2	エピペン所持者です
3	(園名) 園です
4	(住所)多治見市 町 番地
5	(電話番号) ー
6	()歳児 食物アレルギーのショック症状です
7	(症状を詳しく伝える) 例)()時()分に()の誤食をしました。 ()分後様子が変わり、全身に赤い発疹、ぐったりしています。 呼吸が荒くなっています。保護者に連絡を取り、エピペンを打ちました。
8	(生年月日) 年 月 日
9	(氏 名)
10	()病院への搬送をお願いします
11	担当は()先生です
12	カルテ番号は()です

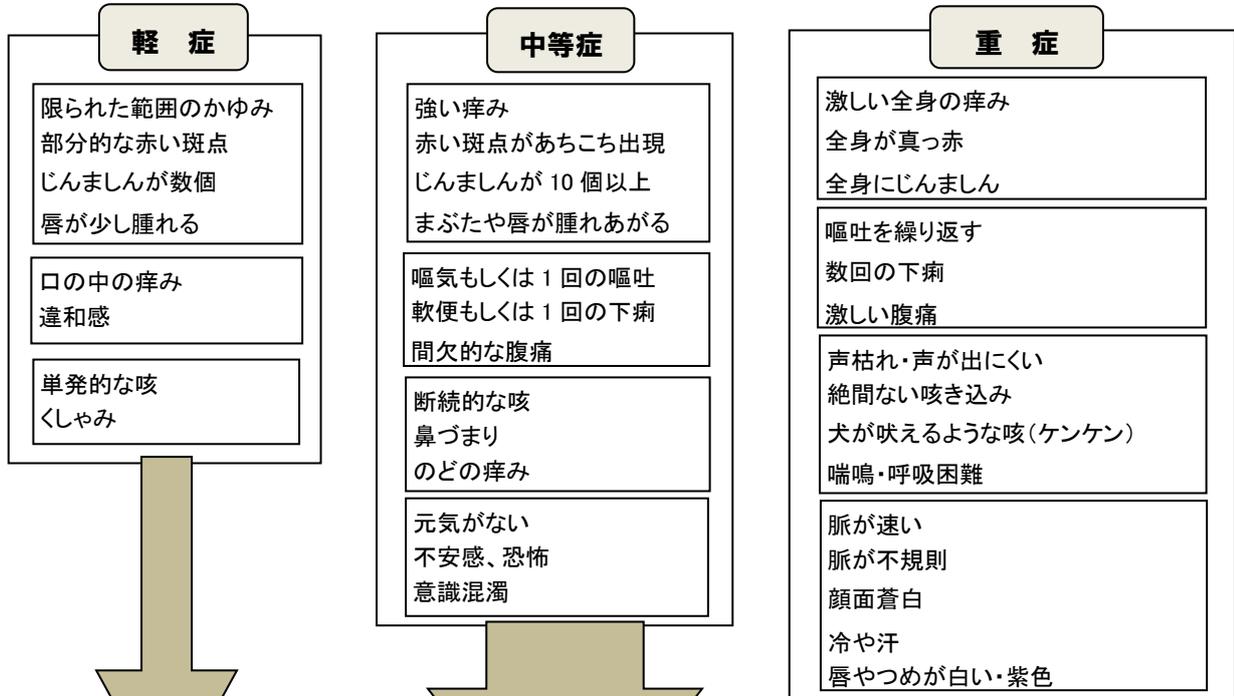
食物アレルギー・アナフィラキシー発症時の対応

様式 5

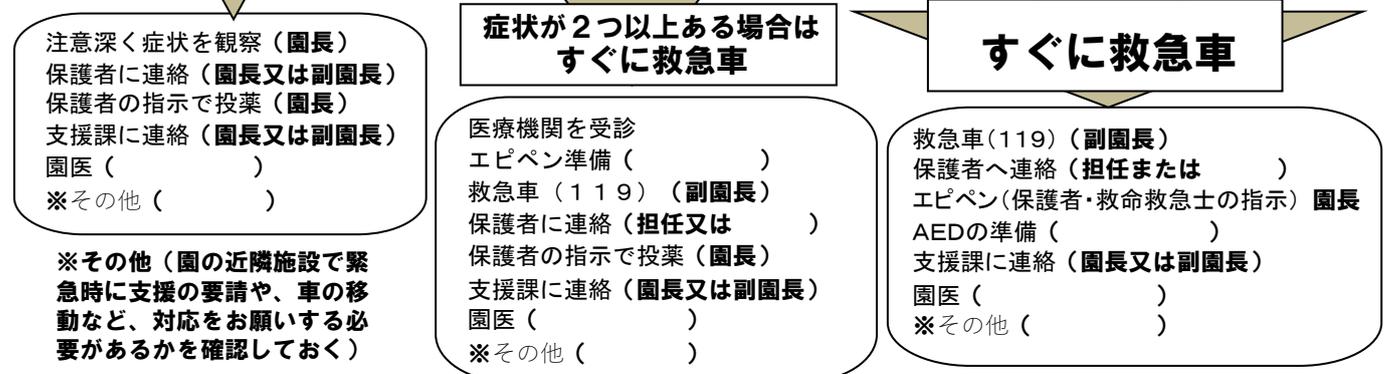
【名前】	(歳児)	【生年月日】	年 月 日	【体重】	kg
------	--------	--------	-------	------	----



保護者に連絡 ()	【園児の状態】	【初期対応】
	誤食をした.....できるだけ吐かせ、口をすすがせる アレルギーが皮膚についた.....流水でよく洗い流す 喘息の発作..... () てんかんの発作..... ()	



症状の観察 (園長・副園長・担任) → 対応の判断 (園長・副園長)



救急車 119 番.....かかりつけへ搬送する ()	病院 ()	カルテ番号()
連絡先	① 子の ()	
	② 子の ()	
	③ 子の ()	

課長	グループ	栄養士	園長	副園長	調理員	報告者

アレルギー事故報告書

報告日時 令和 年 月 日 記入者氏名： (職名：)

該当児	園児名	年齢	才児	クラス	組
発見者	調理員 ・ 保育士 (担任 ・ 加配 ・ 支援) ・ その他 ()				
該当献立	該当児の 食物アレルギー内容		<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()		
発生日時	令和 年 月 日 () 時 分頃				
発生場所	保育園	調理室・保育室・その他 ()			
発生時・発見時の状況	誰が何を行っている際に起きたか。 または、調理器具の不具合にどのようにして気づいたか。				
発見後の対応					
出来事が発生した要因	人的要因	見えにくかった・気づかなかった・気を取られていた 特に気にならなかった・難しくやりにくかった 焦っていた・気が緩んでいた・よく知らなかった			
	機器要因	器具の劣化・器具の破損・その他 ()			
	環境要因	暗い・暑い・場所がない・その他 ()			
	その他				
再発防止対策	行うべき対策				
	この問題や危険が引き起こしたかもしれない更なる深刻な事態 (想定できる場合)				

添付資料

写真・献立・成分表等

キャビネット：幼稚園・保育園共通<各園共通（庶務等）>給食関係

<保育園の食物アレルギー対応マニュアル<様式6（アレルギー事故報告書）

※提出後原本は、保育幼稚園課で保管・コピーを園へ返却する

（参考様式） ※「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」(2019年改訂版)
保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表（食物アレルギー・アナフィラキシー・喘息支ぜん息）

名前 男・女 年 月 日 生（ 歳 ヶ月） 提出日 年 月 日 組（ 歳児）
★保護者 電話：
★連絡医療機関 電話：
★連絡医療機関名：
★緊急連絡先 電話：

※この生活管理指導表は、保育所の生活において特別な配慮や管理が必要となった子どもに限って、医師が作成するものです。

Table with 4 main columns: 病型・治療, 保育所での生活上の留意点, 記載日, 医師名. Sub-headers include A. 食物アレルギー病型, B. アナフィラキシー病型, C. 原因食品・除去根拠, D. 緊急時に備えた処方薬, E. 特記事項, F. 寝具に関して, G. 外遊び・運動に対する配慮, H. 動物との接触.

● 保育所における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を保育所の職員及び消防機関・医療機関等と共有することに同意しますか。
同意する
同意しない

保護者氏名

食物アレルギーのある園児の保護者の方へ

食物アレルギーのある子ども達が園生活を安心して過ごすために

Q 「保育所におけるアレルギー疾患管理指導表」って何？

A 医師の診断結果に基づいて、園児のアレルギー疾患の情報を記載するためのものです。保育園が食物アレルギーのある園児への対応を行う際、個々の症状等を正しく把握する必要があります。保育園生活上の留意点を踏まえて適切な対応を考えていきます。

具体的な保育園での対応は、医師の診断をもとに、保育園と保護者が面談して決めます。

「病型・治療」「保育園での生活上の留意点」の項目は特に重要です。専門医に診断を受けることをお勧めします。

(参考様式) ※「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」(2019年改訂版)
保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表 (食物アレルギー・アナフィラキシー・気管支ぜん息)

名前: _____ 性別: _____ 年齢: _____ 誕生日: _____ 提出日: _____ 年 月 日

〒 _____ 市 _____ 区 _____ 丁目 _____ 番 _____ 号 _____ 号

保護者氏名: _____ 電話番号: _____

病型・治療		保育園での生活上の留意点	
A. 食物アレルギー病型 1. 食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎 2. 卵アレルギー 3. その他 (新生児・乳児消化管アレルギー・口腔アレルギー症候群) 4. その他 (食物アレルギー性運動誘発アナフィラキシー・アレルギー性鼻炎) 5. その他 (アレルギー性結膜炎)	B. アナフィラキシー病型 1. 食物 (原因) 2. その他 (原因) 3. その他 (原因)	A. 給食・乳食 1. 管理不要 2. 管理必要 (管理内容については、施設・治療の欄及び下記C.に指示あり) B. アレルギー (摂取禁止) 1. 卵 2. その他	保育園での生活上の留意点 1. 管理不要 2. 管理必要 (管理内容については、施設・治療の欄及び下記C.に指示あり) C. 除去食品に限り厳しい除去が必要な食品 1. 卵 2. 牛乳・乳製品 3. 小麦 4. 大豆 5. 魚 6. 鶏卵 7. 豚肉 8. 牛肉 9. 豚肉 10. 鶏肉 11. 豚肉 12. 牛肉 13. 豚肉 14. 鶏肉 15. その他
B. 長病管理薬 1. ストロンタド 2. ロイコリン 3. DSD吸入薬 4. ペナルテレン吸入薬 5. その他	C. 急性増悪(発作)時の対応 1. 呼吸器科 2. 小児科 3. その他	A. 寝具に関して 1. 管理不要 2. 管理必要 (管理内容については、施設・治療の欄及び下記C.に指示あり) B. 動物との接触 1. 管理不要 2. 動物への反応が強いため不可 3. 飼育活動等の制限	C. 外遊び・運動に対する配慮 1. 管理不要 2. 管理必要 (管理内容については、施設・治療の欄及び下記C.に指示あり) D. 特記事項 (その他に特別な配慮や管理が必要な事項がある場合には、医師が保護者と相談の上記載。対応内容は保育所が保護者と相談の上決定)

● 保育所における日々の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を保育所の職員及び消防機関(医療機関等)と共有することに同意しますか。
 ・ 同意する
 ・ 同意しない

保護者氏名 _____

※作成にかかる費用(文書料など)は令和4年度診療報酬改定において負担がわかりました。医療機関にてご確認ください。

食物アレルギーのある園児の方は、必ず医師の診断を受けた「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」を提出してください。

Q 生活管理指導表はなぜ必要なの？

A 園生活で食物アレルギーのある場合は、生活管理指導表に記載されている医師の診断結果に基づいて保育園と保護者が面談をします。生活管理指導表は配慮の内容を決める時に必要な資料となります。

また、面談で決まった内容や生活管理指導表の内容については、全ての職員で共有します。

Q 生活管理指導表はだれが、どこへ出すの？

A 医療機関で食物アレルギーがあると診断された場合、医師が食物アレルギーに関する情報を記入し、保護者が保育園に提出します。

症状等に変化がなくても引き続き配慮や管理が必要な場合は、毎年1回以上、医療機関を受診し、生活管理指導表を保育園に提出します。

生活管理指導表を提出することで…

- 医師による正しい診断を基に、適切な対応をすることができます。
- 不必要な制限をしないで済むことがあります。
- 安全で楽しい保育園生活を送ることにつながります。



保育園生活の中で、食材を扱う活動には…

保育園給食の対応

- 詳細な献立表対応（配布）
- 弁当対応（一部・完全）
- 除去食対応
- 代替食対応（牛乳からお茶への代替）



食品を扱う生活等

- クラス活動
- 園行事（節分）など
- 栽培物
- キッズクッキング



園外保育

- 遠足（おやつ・弁当）
- さんぽなど



内服薬・エピペン®などの保管について

内服薬やエピペン®などを保育園に預ける場合は、受け渡し、受け取り方法、管理方法を保育園と相談して決めましょう。

保育園における食物アレルギー対応のための基本的な流れ（例）

- ① 「乳・幼児の状況表」で、保育園に食物アレルギーがあることを知らせます。食物アレルギー対応が必要な場合は「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」の用紙を保育園からもらいましょう。
- ② かかりつけ医を受診して正確な診断を受け、生活管理指導表を書いてもらい、保育園に提出しましょう。
- ③ 実際の対応について保育園と面談します。毎日の保育園給食や活動、行事等の場面で食物アレルギーに対する配慮や対応が必要になることが考えられます。活動の内容、食事内容など十分に相談しておきましょう。
- ④ 保育園は面談の内容を踏まえて「アレルギー一覧表」を作成します。
- ⑤ 全ての職員が「アレルギー一覧表」を共通理解するため、保育園内で周知します。

保育園における食物アレルギー対応 毎月の流れ（例）

- ① 献立表《アレルギーチェック表》で、お子さんのアレルゲンとなる食品がないか確認をします。
- ② 加工品の食材については「加工食品の原材料明細」を確認します。
- ③ 保護者は《アレルギーチェック表》に対応内容を記入し、クラス担任に提出します。
- ④ 園長・副園長・担任・調理員が《アレルギーチェック表》を確認し、必要があれば保護者へ再確認後、決定した献立を共有します。

お問い合わせ先

多治見市こども健康部保育幼稚園課 TEL: 23-5947(直通)

主治医 様

多治見市こども健康部

保育幼稚園課

「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」に関するお願い

日頃は多治見市の保育行政に、ご理解・ご協力を賜り誠にありがとうございます。

多治見市の保育園では、安全な給食の提供をおこなうため、食物アレルギーのある園児に「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表（食物アレルギー、アナフィラキシー）」の提出を必須としています。つきましては園児の生活管理指導表の作成をお願い申し上げます。

【多治見市のアレルギー対応について】

多治見市の食物アレルギー対応は「完全除去対応」を基本としております。
(ただし、卵と乳については特例を設けております。)

アレルギーを含む食材を給食で食べることができると診断された場合は、
保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表の E. 特記事項欄に、
裏面の記載例をご覧ください、記述をお願い申し上げます。

<問い合わせ先>

多治見市こども健康部 保育幼稚園課

TEL：23-5947（直通）

< 保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表 記載例 >

(参考様式) ※「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」(2019年改訂版)

保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表 (食物アレルギー・アナフィラキシー・気管支ぜん息)

名前: _____ 男・女 _____ 年 _____ 月 _____ 日生 (_____ 歳 _____ ヶ月) _____ 保育園 _____ 提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

※ この生活管理指導表は、保育所の生活において特別な配慮や管理が必要となった子どもに限って、医師が作成するものです。

食物アレルギー (あり・なし) アナフィラキシー (あり・なし)	病型・治療 A. 食物アレルギー病型 ① 食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎 ② 即時型 ③ その他 (新生児・乳児消化管アレルギー・口腔アレルギー症候群・食物依存性運動誘発アナフィラキシー・その他) B. アナフィラキシー病型 ① 食物 (原因 小麦) ② その他 (医薬品・食物依存性運動誘発アナフィラキシー・ラテックスアレルギー・昆虫・動物のフケや毛) C. 原因食品・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ()内に除去根拠を記載 ① 鶏卵 () ② 牛乳・乳製品 () ③ 小麦 () ④ ソバ () ⑤ ビーナッツ () ⑥ 大豆 () ⑦ ゴマ () ⑧ ナッツ類* () ⑨ 甲殻類* () ⑩ 軟体類・貝類* () ⑪ 魚卵* () ⑫ 魚類* () ⑬ 肉類* () ⑭ 果物類* () ⑮ その他 () *は()の中の該当する項目に○をするか具体的に記載すること D. 緊急時に備えた処方薬 ① 内服薬 (抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) ② アドレナリン自己注射薬「エピペン®」 ③ その他 ()	保育所での生活上の留意点 A. 給食・離乳食 ① 管理不要 ② 管理必要(管理内容については、病型・治療のC.欄及び下記C. E欄を参照) B. アレルギー用調整粉乳 ① 不要 ② 必要 下記該当ミルクに○、又は()内に記入 ミルフィーHP・ニューMA-1・MA-mi・ベプティエット・エレメンタルフォーミュラ その他() C. 除去食品においてより厳しい除去が必要なもの 病型・治療のC.欄で除去の際に、より厳しい除去が必要となるものみに○をつける ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります ① 鶏卵: 卵殻カルシウム ② 牛乳・乳製品: 乳糖 ③ 小麦: 醤油・酢・麦茶 ④ 大豆: 大豆油・醤油・味噌 ⑤ ゴマ: ゴマ油 ⑥ 大豆: かつおだし・いりこだし ⑦ 魚類: エキス ⑧ 肉類: エキス D. 食物・食材を扱う活動 ① 管理不要 ② 原因食材を教材とする活動の制限 (小麦) ③ 調理活動時の制限 (小麦) ④ その他 ()	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____ 電話 _____
	病型・治療 A. 症状のコントロール状態 ① 良好 ② 比較的良好 ③ 不良 B. 長期管理薬 (短期追加治療薬を含む) ① ステロイド吸入薬 剤形: _____ 投与量(日): _____ ② ロイコトリエン受容体拮抗薬 ③ DSGO吸入薬 ④ ベータ刺激薬(内服・貼付薬) ⑤ その他 () C. 急性増悪(発作)治療薬 ① ベータ刺激薬吸入 ② ベータ刺激薬内服 ③ その他 () D. 急性増悪(発作)時の対応 (自由記載)	保育所での生活上の留意点 A. 寝具に関して ① 管理不要 ② 防ダニ剤等の使用 ③ その他の管理が必要() B. 動物との接触 ① 管理不要 ② 動物への反応が強いため不可 動物名() ③ 飼育活動等の制限() C. 外遊び、運動に対する配慮 ① 管理不要 ② 管理必要 (管理内容) _____ D. 特記事項 (その他に特別な配慮や管理が必要な事項がある場合には、医師が保護者と相談のうえ記載。対応内容は保育所が保護者と相談のうえ決定)	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____ 電話 _____

● 保育所における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を保育所の職員及び消防機関・医療機関等と共有することに同意しますか。
 同意する _____
 同意しない _____
 保護者氏名 _____

医師より、アレルギーを含む食材を給食で食べることができると診断された場合は、「保育所での生活上の留意点」の「E. 特記事項」に、下記の記載例のようにご記入願います。

◆卵のアレルギー

①卵料理が食べられる場合

加熱卵なら1個食べても問題なし または **加熱卵で鶏卵1個は食べられることを負荷試験確認済み**

②マヨネーズが食べられる場合

マヨネーズは可

③①・②が両方食べられる場合は、**加熱卵とマヨネーズが食べられる**

◆乳・乳製品のアレルギー

※①、②どちらとも飲用牛乳を、豆乳かお茶に代替することが条件です。

【給食のパン提供が可能となる基準】

≪目分量は保育園給食用のパンの乳たんぱく質量を考慮しています。≫

1斤340g市販食パン目分量: **園児(6枚切1枚)**

①パンを含めた乳・乳製品料理を食べることができる場合

牛乳200mlまではOK または **牛乳を200ml飲むことを負荷試験で確認済み**

②パンのみ食べられる場合

給食のパンは食べても問題なし

多治見市保育園の食物アレルギー対応と
「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」の記載例について

重要

多治見市こども健康部保育幼稚園課

1. 多治見市保育園の食物アレルギー対応について

平成27年3月に文部科学省より示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき完全除去対応を実施します。

2. 保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表を必ず提出ください

保育園給食での安全な対応や、園外保育（遠足・さんぽ）などで必要な情報となりますので、病院に受診し、主治医へ作成を依頼して下さい。

※作成にかかる費用（文書料など）は令和4年度診療報酬改定において負担がわかりました。医療機関にてご確認ください。

3. 完全除去対応を基本とします

完全除去対応とは、安全性を最優先とし、アレルゲンを含む料理をすべて食べるか、すべて食べないかの二者択一の対応のことです。食物アレルギーの発症数や重篤度の高さを考慮し、特定原材料は完全除去対応とします。

完全除去対応品目は卵、乳、えび、小麦です。卵と乳について一部特例を設けています。

4. 多段階対応とは

献立によって、アレルゲンを含む給食の量を調整することをいいます。

多段階対応は、人によって食べられる食品も量も様々で、非常に複雑な対応です。そのため重大な事故につながる恐れがあります。

現在、食物アレルギーの治療は「正しい診断に基づき、食べられる範囲（量）までは食べる」ということになっています。しかし、

「何グラムまでは食べられるので、給食もそこまでは出してください」という対応は治療の段階であり、保護者の目の届かない保育園では発症のリスクがあるため、おこなえません。

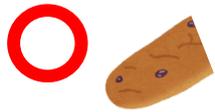


5. 保育園給食で使用しない食品

アレルゲン表示対象品目28品目

給食対応	食品名
義務表示品目	かに、くるみ、そば、落花生（ピーナッツ）
推奨表示品目	アーモンド、カシューナッツ、マカダミアナッツ、あわび、いくら、キウイフルーツ、やまいも

【例】完全除去対応

卵の場合	<p>多段階対応</p> <p>・生卵が食べられない</p> <p>✕ </p>	<p>完全除去対応</p> <p>卵が含まれるため給食では提供しません</p> <p>特例 保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表の「E. 特記事項」に医師による下記の記入がある場合は提供します。</p>
	<p>・親子煮やオムレツは食べられる</p> <p>○ </p>	<p>①卵料理が食べられる場合</p> <p>加熱卵なら1個食べても問題なし または 加熱卵で鶏卵1個は食べられることを負荷試験確認済み</p> <p>②マヨネーズが食べられる場合</p> <p>マヨネーズは可</p> <p>③①・②が両方食べられる場合</p> <p>加熱卵とマヨネーズが食べられる</p>
乳の場合	<p>多段階対応</p> <p>・飲用牛乳が飲めない</p> <p>✕ </p>	<p>完全除去対応</p> <p>乳製品が含まれるため給食では提供しません</p> <p>特例 保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表の「E. 特記事項」欄に医師による下記の記入がある場合は提供します。</p> <p>※①②ともに飲用牛乳を豆乳またはお茶に代替することが条件です。</p>
	<p>・パンやシチューは食べられる</p> <p>○ </p>	<p>【給食のパン提供が可能となる基準】</p> <p>≪目安量は保育園給食用のパンの乳たんぱく質量を考慮しています。≫</p> <p>1斤340g市販食パン目安量:園児(6枚切1枚)</p> <p>①パンを含めた乳・乳製品料理を食べることができる場合</p> <p>牛乳200mlまではOK または 牛乳を200ml飲めることを負荷試験で確認済み</p> <p>②パンのみ食べられる場合</p> <p>給食のパンは食べても問題なし</p>
えびの場合	<p>多段階対応</p> <p>・えびの天ぷらは食べられない</p> <p>✕ </p>	<p>完全除去対応</p> <p>えびが含まれるため給食では提供しません</p> <p></p>
	<p>・えびのグラタンはえびを除いて食べられる</p> <p>○ </p>	
小麦の場合	<p>多段階対応</p> <p>・パン1個は食べられない</p> <p>✕ </p>	<p>完全除去対応</p> <p>小麦が含まれるため給食では提供しません。食べられる量の対応も行いません</p> <p></p>
	<p>・パン1/2量は食べられる</p> <p>○ </p>	

< 保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表 記載例 >

(参考様式) ※「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」(2019年改訂版)

保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表 (食物アレルギー・アナフィラキシー・気管支ぜん息)

名前: _____ 男・女 _____ 年 _____ 月 _____ 日生 (_____ 歳 _____ ヶ月) _____ 保育園 _____ 提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

※ この生活管理指導表は、保育所の生活において特別な配慮や管理が必要となった子どもに限って、医師が作成するものです。

食物アレルギー (あり・なし) アナフィラキシー (あり・なし)	病型・治療 A. 食物アレルギー病型 ① 食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎 ② 即時型 ③ その他 (新生児・乳児消化管アレルギー・口腔アレルギー症候群・食物依存性運動誘発アナフィラキシー・その他) B. アナフィラキシー病型 ① 食物 (原因 小麦) ② その他 (医薬品・食物依存性運動誘発アナフィラキシー・ラテックスアレルギー・昆虫・動物のフケや毛) C. 原因食品・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ()内に除去根拠を記載 ① 鶏卵 (①②③) ② 牛乳・乳製品 (①②③) ③ 小麦 (①②③) ④ ソバ (①②③) ⑤ ビーナッツ () ⑥ 大豆 () ⑦ ゴマ () ⑧ ナッツ類* () (すべて・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・) ⑨ 甲殻類* () (すべて・エビ・カニ・) ⑩ 軟体類・貝類* () (すべて・イカ・タコ・ホタテ・アサリ・) ⑪ 魚卵* () (すべて・イクラ・タラコ・) ⑫ 魚類* () (すべて・サバ・サケ・) ⑬ 肉類* () (鶏肉・牛肉・豚肉・) ⑭ 果物類* () (キウイ・バナナ・) ⑮ その他 () *は()の中の該当する項目に○をすか具体的に記載すること D. 緊急時に備えた処方薬 ① 内服薬 (抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) ② アドレナリン自己注射薬「エピペン®」 ③ その他 ()	保育所での生活上の留意点 A. 給食・離乳食 ① 管理不要 ② 管理必要(管理内容については、病型・治療のC.欄及び下記C. E欄を参照) B. アレルギー用調整粉乳 ① 不要 ② 必要 下記該当ミルクに○、又は()内に記入 ミルフィーHP・ニューMA-1・MA-mi・ベプティエット・エレメンタルフォーミュラ その他() C. 除去食品においてより厳しい除去が必要なもの 病型・治療のC.欄で除去の際に、より厳しい除去が必要となるものみに○をつける ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります ① 鶏卵: 卵殻カルシウム ② 牛乳・乳製品: 乳糖 ③ 小麦: 醤油・酢・麦茶 ④ 大豆: 大豆油・醤油・味噌 ⑤ ゴマ: ゴマ油 ⑥ 魚類: かつおだし・いりこだし ⑦ 肉類: エキス D. 食物・食材を扱う活動 ① 管理不要 ② 原因食材を教材とする活動の制限 (小麦) ③ 調理活動時の制限 (小麦) ④ その他 () E. 特記事項 (その他に特別な配慮や管理が必要な事項がある場合には、医師が保護者と相談のうえ記載。対応内容は保育所が保護者と相談のうえ決定) 加熱卵で鶏卵1個は食べられることを負荷試験で確認済み 牛乳を200ml飲むことを負荷試験で確認済み 小麦は完全除去をお願いします	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____ 電話 _____
	病型・治療 A. 症状のコントロール状態 1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良 B. 長期管理薬 (短期追加治療薬を含む) 1. ステロイド吸入薬 剤形: _____ 投与量(日): _____ 2. ロイコトリエン受容体拮抗薬 3. DSGO吸入薬 4. ベータ刺激薬(内服・貼付薬) 5. その他 () C. 急性増悪(発作)治療薬 1. ベータ刺激薬吸入 2. ベータ刺激薬内服 3. その他 () D. 急性増悪(発作)時の対応 (自由記載)	保育所での生活上の留意点 A. 寝具に関して ① 管理不要 ② 防ダニ剤等の使用 ③ その他の管理が必要() B. 動物との接触 ① 管理不要 ② 動物への反応が強いため不可 動物名: () ③ 飼育活動等の制限() C. 外遊び、運動に対する配慮 ① 管理不要 ② 管理必要 (管理内容:) D. 特記事項 (その他に特別な配慮や管理が必要な事項がある場合には、医師が保護者と相談のうえ記載。対応内容は保育所が保護者と相談のうえ決定)	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____ 電話 _____

● 保育所における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を保育所の職員及び消防機関・医療機関等と共有することに同意しますか。
 同意する _____
 同意しない _____
 保護者氏名 _____

アレルギーのある食材を給食で食べることができると診断された場合、
 「保育所での生活上の留意点」の「E. 特記事項」に、下記の記載例のように記入依頼をしてください。

◆卵のアレルギー

①卵料理が食べられる場合

加熱卵なら1個食べても問題なし または **加熱卵で鶏卵1個は食べられることを負荷試験確認済み**

②マヨネーズが食べられる場合

マヨネーズは可

③①・②が両方食べられる場合は、**加熱卵とマヨネーズが食べられる**

◆乳・乳製品のアレルギー

※①、②どちらとも飲用牛乳を、豆乳かお茶に代替することが条件です。

【給食のパン提供が可能となる基準】

≪目安量は保育園給食用のパンの乳たんぱく質量を考慮しています。≫

1斤340g市販食パン目安量: **園児(6枚切1枚)**

①パンを含めた乳・乳製品料理を食べることができる場合

牛乳200mlまではOK または **牛乳を200ml飲むことを負荷試験で確認済み**

②パンのみ食べられる場合

給食のパンは食べても問題なし

多治見市保育園の食物アレルギー対応申込みの流れ

1. 入園受付

「保育所生活管理指導表(アレルギー疾患用)」をもらう

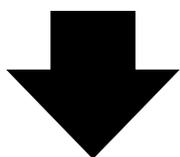


2. 医療機関に受診

医師の診察、検査の結果を「保育所生活管理指導表(アレルギー疾患用)」に記述してもらう

※記述には1週間程度かかる場合があります。

再受診の可能性があるので、日程に余裕を持って受診してください。



3. 入園決定先の園長よりアレルギー面談日の連絡があります

《 面 談 日 》

令和 年 月 日() 時 分～

<持ち物>

1. 医師の診断を受けた「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」
2. 筆記用具(黒・赤ボールペン)

<面談内容>

- ・アレルギーチェック表の記入方法
- ・原材料明細の配付と確認の説明
- ・様式2 アレルギー児における緊急時対応 の記入
- ・備蓄品の原材料明細の確認
- ・その他確認事項等

ご不明な点は下記までお問い合わせください

問い合わせ先: 多治見市こども健康部保育幼稚園課 TEL23-5947

【参考文献】

- | | |
|---------------------------------------|-------------|
| ○学校給食における食物アレルギー対応指針（平成 27 年 3 月） | 文部科学省 |
| ○食物アレルギーの診療の手引き 2023 | 厚生労働省 |
| ○保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（2019 年改訂版） | 厚生労働省 |
| ○加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック（令和 6 年 3 月一部改訂） | 消費者庁 |
| ○学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン | 日本保育園保健会 |
| ○食物アレルギーによるアナフィラキシー学校対応マニュアル | 日本保育園保健会 |
| ○学校における食物アレルギー対応の手引き | 岐阜県教育委員会 |
| ○食物アレルギー緊急時対応マニュアル（岐阜県版） | 岐阜県教育委員会 |
| ○食物アレルギーの栄養指導の手引 2023 | 厚生労働省科学研究班 |
| ○食物アレルギー対応マニュアル | 東京都調布市 |
| ○食物アレルギー対応の手引き | 名古屋市保育幼稚園課 |
| ○食物アレルギーの基礎と対応 | アレルギー大学テキスト |

「保育園の食物アレルギー対応マニュアル」
多治見市保育幼稚園課

平成14年11月策定

平成16年10月改訂

平成23年 4月改訂

平成31年 3月改訂

令和 2年12月改訂

令和 5年 2月改訂

令和 6年 9月改訂

令和 7年 4月改訂