

2023年4月25日 江東区保健所令和5年度給食施設講習会

給食施設における子どもの食物アレルギー 基礎知識と食事管理のポイント



昭和大学医学部 小児科学講座
小児アレルギーエデュケーター
管理栄養士 長谷川 実穂

こどもと食物アレルギー

日常生活の管理と、症状出現時の対応



食物アレルギーがあっても
食べられるものを理解し、
食事や生活を楽しみ、
その後の食習慣を作っていく。

食物アレルギー

原因になる食物により、免疫反応を介して
体にとって不利益な症状

(皮膚、粘膜、消化器、呼吸器、アナフィラキシーなど)

が引き起こされる現象。

症状が重なって全身に及ぶ危険性があります。



アナフィラキシー



食物、薬物、ハチ毒などが原因で起こる

多臓器に症状があらわれる 即時型アレルギー反応。

（皮膚、消化器、呼吸器、循環器、神経など）

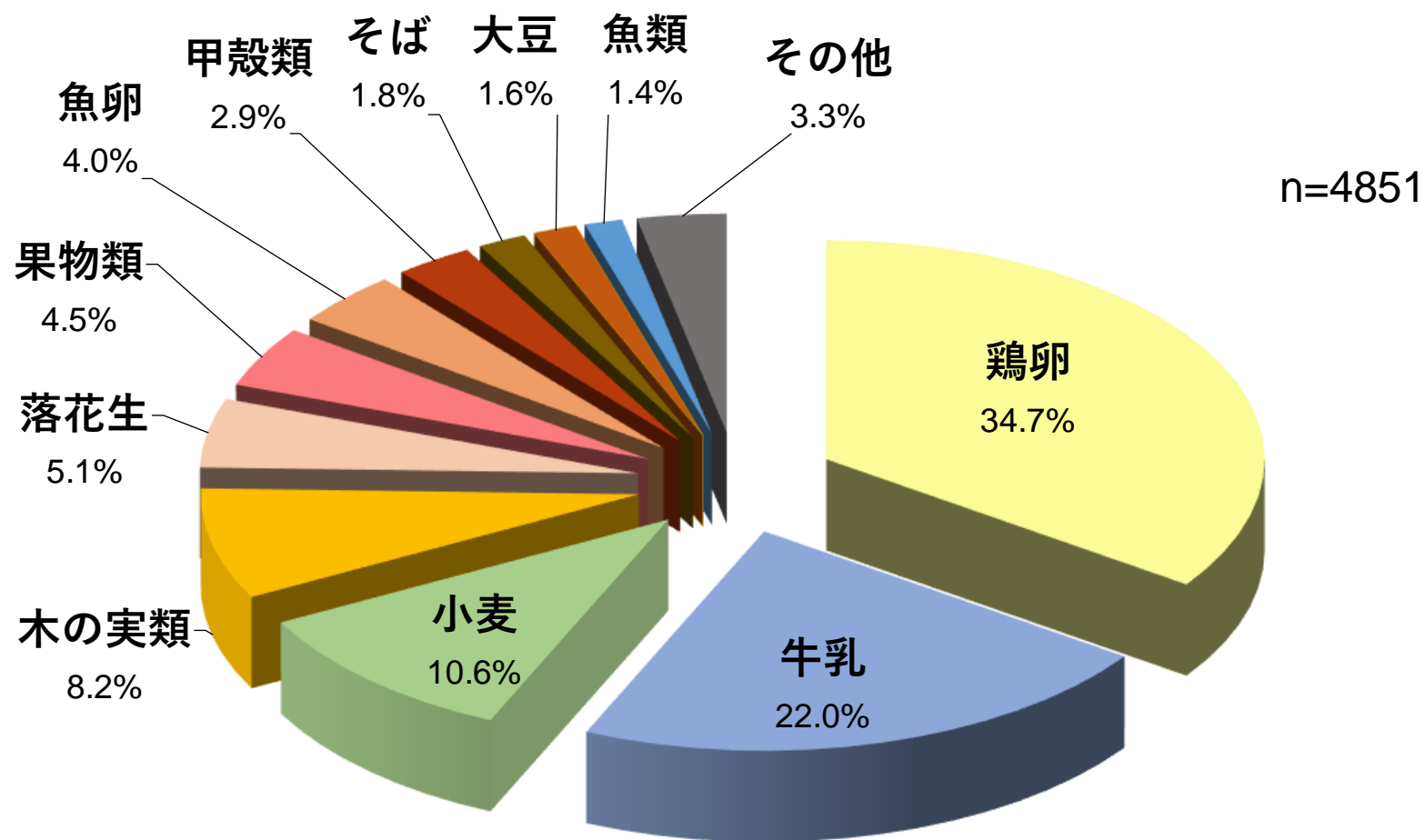
血圧低下など生命にかかわる危険な状態を

アナフィラキシーショック という。

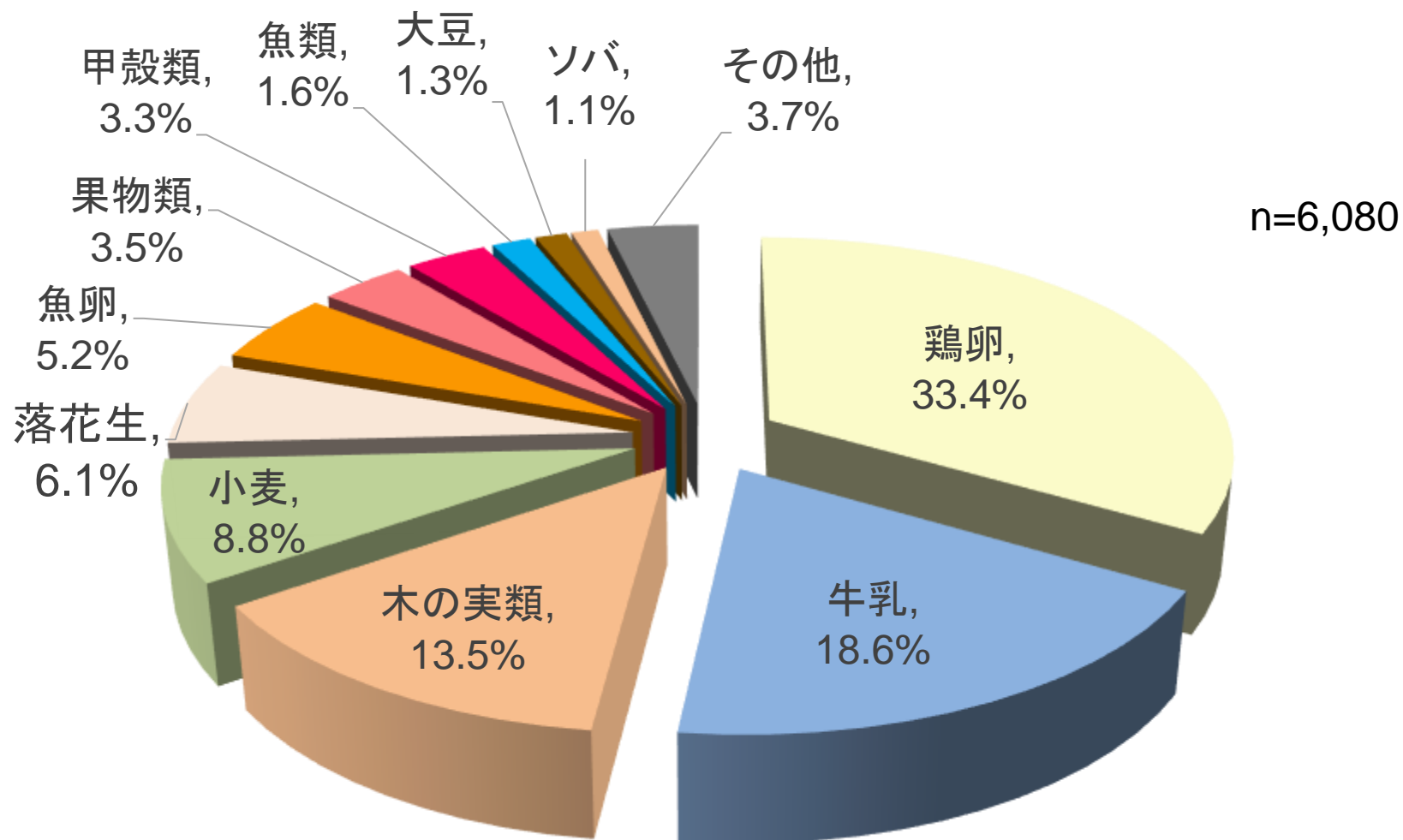
症状出現からの進行が速く危険な場合があります。



原因食物抗原



原因食物抗原



木の実類の内訳

種類	n	全体に対する%
クルミ	463	7.6%
カシューナッツ	174	2.9%
マカダミアナッツ	45	0.7%
アーモンド	34	0.6%
ピスタチオ	22	0.4%
ペカンナッツ	19	0.3%
ヘーゼルナッツ	17	0.3%
ココナッツ	8	0.1%
カカオ	1	0.0%
クリ	1	0.0%
松の実	1	0.0%
ミックス・分類不明	34	0.0%
合計	819	

n=6,080

食物アレルギーって血液検査でわかるの？



血液検査(特異的IgE)だけではわかりません。

血液検査の結果は食物アレルギーの原因食物の診断の参考にしますが、血液検査が陽性でも食べられる人もいれば血液検査が陰性でも食べられない人もいます。

医師の指示に従って、実際に食べて症状が出る必要最小限の食物だけを、症状を起こさないために除去することが大切です。

鶏卵アレルギーは鶏肉も除去した方がいい？

鶏卵と鶏肉をまとめて除去する必要はありません。鶏卵と魚卵も同様です。



食物アレルギーは食品のたんぱく質を、体が異物ととらえて反応することで症状が起こります。鶏卵と鶏肉のたんぱく質は違うので、まとめて除去する必要はありません。牛乳と牛肉、大豆と小豆など他の豆類も同様です。

ナッツ等の種類

科	種
ウルシ科	カシューナッツ、ピスタチオ
クルミ科	クルミ、ペカンナッツ
バラ科	アーモンド
カバノキ科	ハシバミ（ヘーゼルナッツ）
サガリバナ科	ブラジルナッツ
ヤオギリ科	カカオ
ヤシ科	ココナッツ
マメ科	ピーナッツ

新規発症の原因食物抗原

n=3,905

	0歳 (1,736)	1、2歳 (848)	3-6歳 (782)	7-17歳 (356)	≥18歳 (183)
1	鶏卵 61.1%	鶏卵 31.7%	木の実類41.7%	甲殻類 20.2%	小麦 19.7%
2	牛乳 24.0%	木の実類 24.3%	魚卵 19.1%	木の実類 19.7%	甲殻類 15.8%
3	小麦 11.1%	魚卵 13.0%	落花生 12.5%	果実類 16.0%	果実類 12.6%
4		落花生 9.3%		魚卵 7.3%	魚類 9.8%
5		牛乳 5.9%		小麦 5.3%	大豆 6.6%
6					木の実類 5.5%

令和3年度 食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業

※各年齢群で5%以上の頻度の原因食物を示す

食物アレルギーは、治らないの？



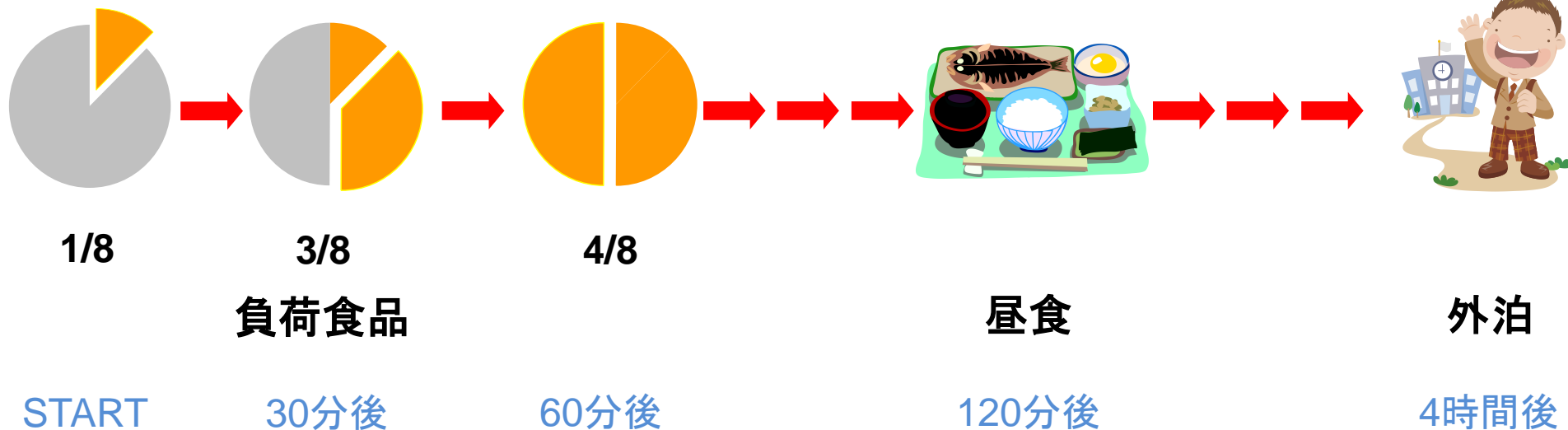
乳幼児期に発症した
卵、牛乳、小麦が原因の食物アレルギーは

3歳までに50%、6歳までに60-70%
が、やがて食べられるようになります。

食物アレルギーと診断された後も、
症状を起こさないよう原因食物の除去をしながら、
定期的に、食べられるようになったかどうかを
食物負荷試験などで確認することが大切です。

食物負荷試験

除去していた食物を実際に食べてみて、
症状が現れないか、どのくらい食べると症状が出るのかをみる試験。



食物負荷試験 牛乳(例)

原因食物	STEP	負荷相当量
牛乳	STEP0	牛乳3ml
	STEP1	牛乳24ml
	STEP2	牛乳200ml

=重症度の確認

家庭で安全に“食べられる範囲”を確認する。

食べてもいいって言われたけど、
本当は食べない方がもっといい？



食物アレルギーの原因食物であっても、
食べて症状が出ない“食べられる範囲”までは
積極的に食べることができます。

食物アレルギーの治療では、症状を起こさないために
食べて症状が誘発される最小限の食物を除去をします。
食物負荷試験などで、安全に“食べられる範囲”を
確認することができれば、その量までは原因食物も
むしろ積極的に食べることができます。

日常生活での混入や誤食に対する注意

!

必要？ 不必要？？？

- ▲ 専用の調理器具(包丁、鍋、まな板など)
- ▲ 専用の食器(箸、お皿、コップなど)
- ▲ 兄弟の食べこぼし防止のために家族で除去
- 調理ごとに、揚げ油は新しくする



離乳食って遅らせた方がいい？



食物アレルギーがあっても、
基本にそって進めます。
遅らせた方がいいわけではありません。

他の赤ちゃんと同じように、5～6ヶ月から始めます。
極端に早く離乳食を始めたり、まだ離乳期のお子さんが充分消化することができないような食品を食べさせたり、体調の悪いときに無理に離乳食を進めたりしないよう注意することが大切です。

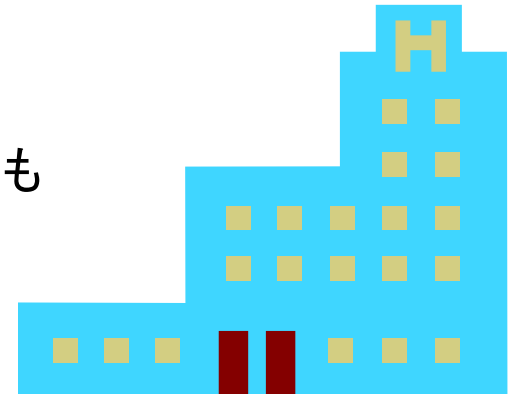
離乳食の進め方



食物アレルギーのある食品以外は、
離乳食の基本にそって進めましょう。

- お子さんの体調のよいときに
- 月齢にあった新鮮な食材を選び
- 十分に加熱し消化しやすくして
- 少量ずつから
(肉や魚はだしなどから)

もし不安な時は、食物アレルギーの症状が出てしまっても
すぐに病院で診察を受けられる 平日昼間の時間帯 を
選んで試すと安心です



特定の原因食物による栄養素不足の問題

- 乳製品 : カルシウム



- 魚類 : ビタミンD



ミルクアレルギー児が利用できるミルク



		加水分解乳				アミノ酸乳	大豆乳
		明治ミルフィーHP (明治)	MA-mi (森永乳業)	ビーンスターク ペプディエット (雪印ビーンスターク)	ニューMA-1 (森永乳業)	明治エレメンタル フォーミュラ (明治)	ボンラクトi (アサヒグループ食品)
	最大分子量	3,500以下	2,000以下	1,500以下	1,000以下	—	—
乳タンパク	カゼイン分解物	—	+	+	+	—	—
	乳清分解物	+	+	—	—	—	—
その他の主な組成	乳糖	—	+	—	—	—	—
	大豆成分	—	—	大豆レシチン	—	—	+
	ビタミンK	+	+	+	+	+	+
	銅、亜鉛	+	+	+	+	+	+
	ビオチン	+	+	+	+	+	+
	カルニチン	+	+	± (添加はないが微量含む)	+	+	+
	セレン	—	—	—	—	—	+
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)	53 (14%調乳)

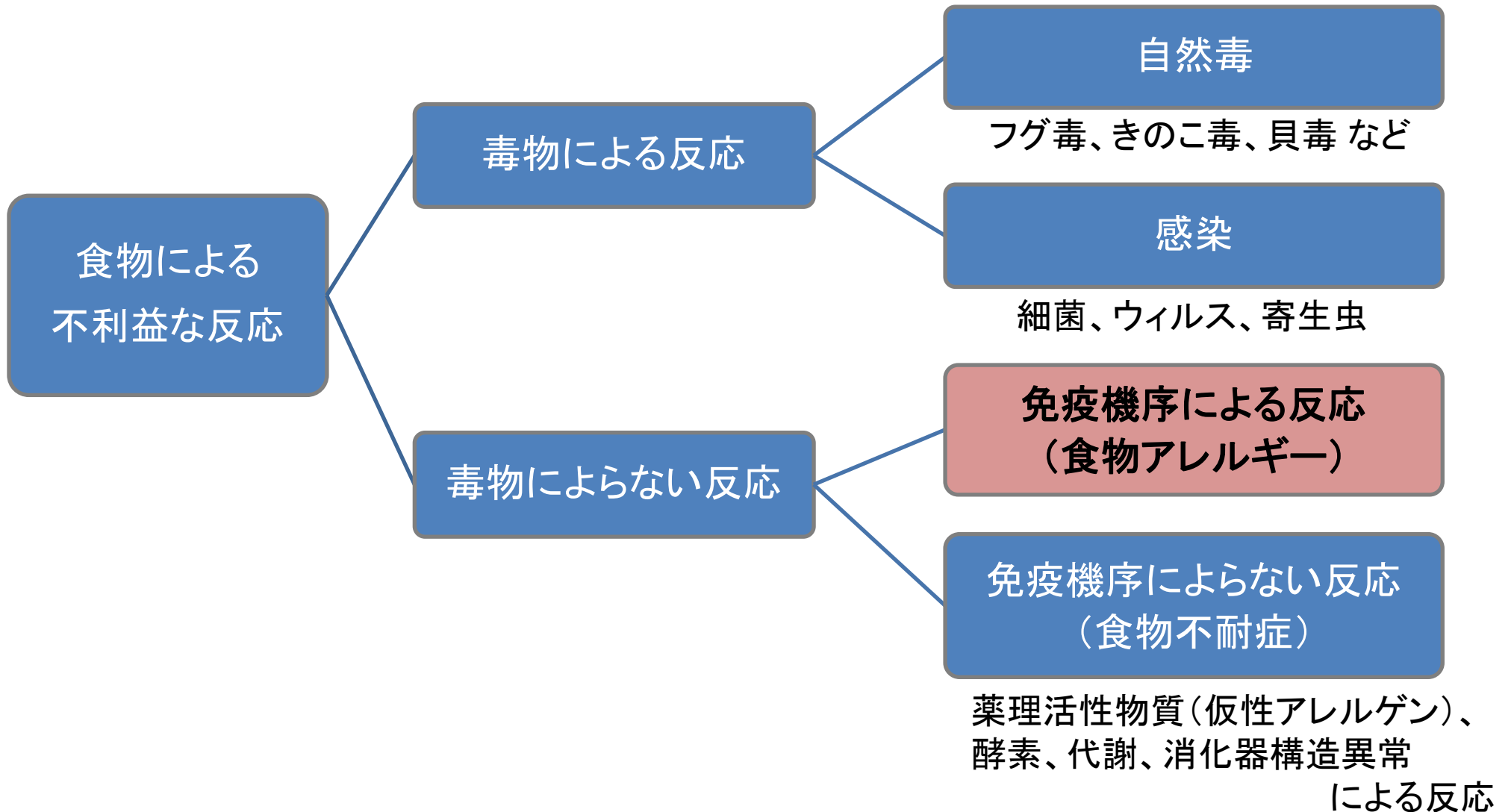
アクの強い野菜は除去した方がいい？

除去する必要はありません。
食品に含まれるかゆみのもとになる物質
(仮性アレルゲン)が原因で、それを食べると
かゆみや発疹を引き起こすことがあります。



仮性アレルゲンは、アクの強い食品や、
鮮度の落ちた魚などに多く含まれます。
アク抜きをしたり、新鮮な食材を選んで
仮性アレルゲンを減らせば症状を防ぐことができます。
食物アレルギーとは区別して考えましょう。

食物による不利益な反応



加熱すればアレルギーでも食べられる？



なんでも加熱すれば
食べられやすくなるわけではありません。



一部の食品では、加熱や発酵などの加工でアレルギーが起こりにくくなることがありますが、加熱や発酵をしても変わらない食品もあります。食品ごとの特徴を理解することが大切です。

除去する食物ごとの特徴

鶏卵アレルギー



- 鶏卵アレルギーの多くは卵白のタンパク質が原因であり、卵黄から解除できる場合が多い。
- 卵殻カルシウムは、焼成・未焼成とも鶏卵アレルギーの症状を誘発しないため、除去の必要は基本的にない。また、鶏肉や魚卵は、鶏卵と原因タンパク質が異なるため、除去する必要は基本的にない。
- 鶏卵は加熱により抗原性が大きく低減するため、加熱卵が食べられても、生卵や半熟卵などの摂取には注意する。

除去する食物ごとの特徴

牛乳アレルギー



- 牛乳アレルギーの原因タンパク質は加熱や発酵による変化を受けにくい。

このため、食品に含まれるタンパク質の量にもとづいて、“食べられる範囲”の具体的な食品例を考えやすい。
乳製品の中でも、タンパク質量の少ない食品（バターなど）や、多い食品（チーズなど）がある。

- 牛肉は牛乳と原因タンパク質が異なるため、除去する必要は基本的にない。

除去する食物ごとの特徴

小麦アレルギー



- 醤油の原材料に利用される小麦は、醤油を作る過程で小麦のタンパク質が完全に分解され、完成した醤油には残存していない。
このため、原材料に小麦の表示があっても、醤油を除去する必要は基本的にない。
- 大麦やライ麦など他の麦類は小麦と異なる麦だが、大麦やライ麦には小麦と交差抗原性* があることが知られているため、除去の必要の有無を主治医に確認する。

除去する食物ごとの特徴

大豆アレルギー



- 大豆アレルギーで他の豆類の除去が必要なことは非常に少ない。
- 精製した大豆油には大豆のタンパク質は含まれないため、大豆油を除去する必要は基本的にない。
- 発酵食品である醤油や味噌は 製造の過程で大部分の大豆のタンパク質が分解されるため、食べられる場合が多い。
醤油や味噌の除去に伴う生活の質（QOL）の低下は大きいいため、除去の必要の有無を主治医に確認する。

除去する食物ごとの特徴

魚類アレルギー

- 魚は魚種間で交差抗原性*があることが知られている。まれに全ての魚が食べられないことがあるが、種類によって食べられる魚があることが多い。また青身魚や白身魚など、魚種を色で区別して除去することには根拠がない。
- 重症でなければ、だし（かつおだし、いりこだしなど）の除去は必要ないことが多い。



加工食品の原材料表示の見方

2015年4月 食品表示法

特定原材料等と
それに準ずるもの

義務

卵、乳、小麦、えび、かに、
落花生、そば

推奨

特定原材料
に準ずる
もの

* 表示義務
はない

アーモンド、あわび、いか、いくら、
オレンジ、カシューナッツ、
キウイフルーツ、牛肉、くるみ、
ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、
バナナ、豚肉、まつたけ、もも、
やまいも、りんご、ゼラチン

患者数が多いまたは 重篤度の高い

特定原材料 7品目

(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば)

はその表示が義務付けられている。

2025年に くるみ が**特定原材料**
として義務化



表示の対象と精度管理

容器包装された加工食品及び添加物が表示の対象。

加工食品に特定原材料が数 ppm(1g 中に100 万分の数 g)以上で
含まれていれば 必ず表示しなければならない。

《 義務表示の対象外 》

- ① ファストフードやレストランなどの 外食全般
- ② その場で調理して販売される 惣菜やパンなどの食品
- ③ ~~※容器包装の~~ 表示面積が小さい(30cm²以下の)食品

※ ③表示面積30cm²以下の食品も、2015年4月表示法改正により表示が義務付けられた。完全施行は2020年4月～。

アレルギー表示の『対象外』の食品は
安全なものを選んで、慎重に利用する。

注意喚起表示 ≠ 可能性表示

原材料表示欄外の、以下のような表記。

「本品製造工場では〇〇を含む製品を生産しています」

「本製品は、〇〇、△△を含む製品と共通の設備で
製造しています」

“特定原材料が表示を必要とする量で含有していないが、
微量に混入する可能性がある”ことを意味する。

原材料欄に書かれていなければ、
基本的に避ける必要はない。

加工食品のアレルギー表示（代わりにになる表記）

特定原材料	代替表記	
	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と理解できる表記	
卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵	卵→ ○卵殻カルシウム
乳	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム	乳→ ○乳化剤 ○カカオバター ○乳酸カルシウム ○乳酸ナトリウム ○乳酸菌 ○マーガリン
小麦	こむぎ、コムギ	
えび	海老、エビ	
かに	蟹、カニ	
そば	ソバ	
落花生	ピーナッツ	小麦→ ○麦芽糖

環境再生保全機構 無償冊子



ぜん息予防のための
よくわかる 食物アレルギー対応ガイドブック2021



卵、乳、小麦不使用!
食物アレルギーの子どものためのレシピ集

環境再生保全機構 離乳食動画



独立行政法人 環境再生保全機構

1日前 · 🌐

【予防事業部から動画配信のお知らせ～食物アレルギーに配慮した離乳食の進め方～】

ERCA予防事業部では、ぜん息等の発症の予防、健康回復を目的とした情報提供を行っております。

今回は、「初めての離乳食でどうしたらいいのかわからない・・・」、「食物アレルギーが心配で・・・」そんなご不安や疑問を抱える方向けに、食物アレルギーに配慮した離乳食教室を動画形式で作成しました！

動画は3項目に分かれており、すべてこちらのサイトからご確認いただけます。

<https://www.erca.go.jp/yobou/event/r02remote01/index.html>

- 1.食物アレルギーの診断・治療
- 2.離乳食の基本の進め方
- 3.食物アレルギーに配慮した離乳食のポイント

また、副教材として、「食物アレルギーに配慮した離乳食の進め方-レシピ集-」をこちらに掲載しておりますので、動画と併せてご確認ください。

https://www.erca.go.jp/.../r02remote01/pdf/recipe_low.pdf

なお、こちらの動画につきましては、ERCA公式Youtubeチャンネルからもご確認くださいませ。

予防事業部のほかにも随時、動画を公開しておりますので、こちらもお覧ください！

<https://www.youtube.com/user/ercachannel>



園や学校での対応 -リスクマネジメント-

- ① 事故予防対策
- ② 事故発生時の対応



アレルギーに関する学校、保育所のガイドライン



初版 2008年



学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン
〈令和元年度改訂〉
財団法人 日本学校保健会 (2020年3月)

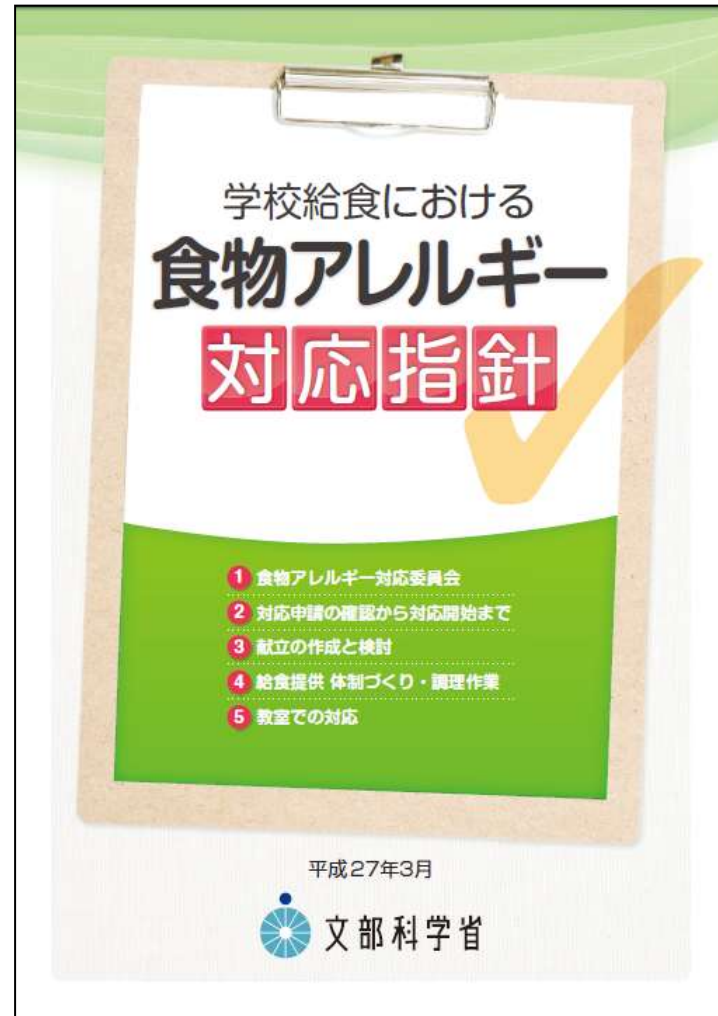


初版 2011年



保育所におけるアレルギー対応ガイドライン
厚生労働省 (2019年4月)

学校給食における食物アレルギー対応指針



1 食物アレルギー対応



□ 設置の趣旨

学校長を委員長として、委員は、学校給食に関する関係者（調理員など）を幅広く

□ 給食対応の取組

学校給食における食物アレルギー対応の取組

□ 面談における取組

面談に関する具体的な取組プラン作成を担当する

□ 対応の決定

個別の取組プラン案を、委員会の取組プランを、

□ 事故等の情報収集

事故及びヒヤリハット等に関する情報を収集し、対策を検討します。[p.14]

□ 委員会の年次報告

委員会におけるその他の取組内容を報告し、作成します。[p.14]

II 解説

1 食物アレルギー対応

1 設置の趣旨・委員会の役割

校長を責任者とし、関係者で構成する委員会では、校内の児童生徒の食生活に配慮します。また校内危機管理体制の構築、研修を企画、実施、参加を促す

【委員構成例と主たる役割例】

- ◎委員長 校長（対応の総括）
- 委員
 - ・副校長・教頭（校長補佐）
 - ・教務主任・主幹教諭（教務管理）
 - ・兼課教諭（実態把握、主幹教諭）
 - ・栄養教諭・学校栄養職員（栄養管理）
 - ・保健主事（教務主任・主幹教諭）
 - ・給食主任（栄養教諭等の指導）
 - ・関係学級担任・学年主任

※各委員は相互に緊密な情報交換並びに必要に応じて、委員会に、共同調理場を設ける。

2 給食対応の基本方針

学校給食に係る環境は、以下町村教育委員会等の統一した対応

III 総論

1 学校給食における食物アレルギー対応の考え方

（目標）アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができる

- （原則）
- 食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とする。
 - 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
 - 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
 - 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
 - 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
 - 教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

1 食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供する

ポイント 児童生徒が学校生活を安全にかつ楽しんで過ごせるために

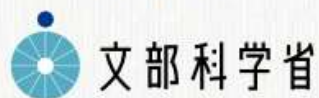
- ・安心・安全な給食の提供
- ・食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立った対応
- ・すべての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解する

食物アレルギーを有する児童生徒であっても、他の児童生徒と同じように給食時間や学校生活を過ごすようにします。

学校給食における 食物アレルギー 対応指針

- 1 食物アレルギー対応委員会
- 2 対応申請の確認から対応開始まで
- 3 献立の作成と検討
- 4 給食提供 体制づくり・調理作業
- 5 教室での対応

平成27年3月



文部科学省

1 食物アレルギー対応委員会

設置の趣旨・委員構成

学校長を委員長として、年度ごとに委員を決定します。

委員は、学校給食に関連する職種（養護教諭、学級担任、栄養教諭・学校栄養職員、調理員など）を幅広く集めて構成します。[p.12]

給食対応の基本方針の決定

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な方針を決定します。[p.12]

面談における確認事項

面談に関する具体的な方法（面談での確認項目、面談実務者と面談参加者、個別の取組プラン案作成担当者など）を決定します。[p.13]

対応の決定と周知

個別の取組プラン案をもとに学校給食における対応を決定します。

個別の取組プランを、教職員全員へ周知します。[p.13]

事故等の情報共有と改善策の検討

事故及びヒヤリハット等が発生したときは、すべての事例等の情報共有と、改善策等を検証します。[p.14]

委員会の年間計画

委員会におけるその他検討・確認事項（緊急時対応研修等）をまとめ、年間計画を作成します。[p.14]

2 対応申請の確認から対応開始まで

□ 対応申請の確認

就学時健康診断、保護者会等で、学校におけるアレルギー対応及び学校給食における食物アレルギー対応の内容を説明するとともに、アレルギー対応を希望する保護者に「学校生活管理指導表」を必ず提出してもらいます。[p.15]

□ 対応開始前の面談の実施

面談の日程等詳細は実務者が担い、面談は可能な限り食物アレルギー対応委員会委員が幅広く参加できるようにします。

また、実際の面談では、対応委員会で決定した項目を保護者から聴取します。[p.15]

□ 面談調書・個別の取組プラン案の作成

面談の結果等をもとに、個別の取組プラン案を作成し、食物アレルギー対応委員会で討議します。[p.15]

□ 個別の取組プランの決定と情報共有

委員会で個別の取組プランを決定し、その情報をすべての職員に周知・共有します。

保護者には内容の確認も含め、個別の取組プランを通知します。[p.16]

□ 教育委員会等における対応内容の把握

教育委員会等は、学校における食物アレルギー対応に関する委員会を開催し、学校及び調理場からの報告を受け、対応内容を確認・把握し、必要な支援等を行います。[p.16]

□ 評価・見直し・個別指導

定期的に対応の評価と見直しを行います。[p.17]

3 献立の作成と検討

□ 献立作成における食物アレルギー対応の基本方針作成

教育委員会等は、献立作成委員会等と連携して、献立作成における食物アレルギー対応の基本方針を作成し、定期的に見直します。[p.18]

□ 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供します。そのためにも、安全性を最優先とします。また、安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかないか）を原則とします。[p.18]

□ 食品選定のための委員会との連携

食品選定のための委員会等は、献立作成委員会等と連携して、食品の選定、物資選定方針等を見直しを行います。[p.21]

□ 実施献立の共有

決定した献立は、食物アレルギー対応委員会で明確にした方法により、詳細な献立表とともに、栄養教諭・学校栄養職員と保護者等とで確認し、学校・調理場の関係職員と共有します。[p.22]

□ 問題への対応を報告する体制の整備

学校や調理場で起きたすべての事故及びヒヤリハット事例について、食物アレルギー対応委員会と、教育委員会等に報告します。[p.22]

4-1 給食提供 体制づくり

食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有

食物アレルギー対応を行う児童生徒に関する情報を全調理員で共有します。また共有する方法や掲示場所等を事前に決定しておきます。[p.23]

調理器具、食材の管理

使用する調理器具、材料、調味料等の管理についてルールを決め混入を防止します。[p.23]

調理担当者の区別化

対応食担当の調理員を区別化することで、作業の単純化、引継ぎによるエラーを防ぎます。十分な人員がない場合にも、調理作業等を区別して行えるようにします。[p.24]

調理作業の区別化

調理作業場の区別化を検討します。専用の設備がない場合には、調理作業等を区別して行えるようにします。[p.24]

確認作業の方法、タイミング

調理作業工程の確認作業の方法やタイミングを決めておきます。[p.25]

調理場における対応の評価

調理場における対応限界を整理し、食物アレルギー対応委員会に問題提起します。委員会では、調理場の状況を踏まえ、対応方法を検討します。[p.25]

4-2 給食提供 調理作業

実施献立・調理手順等の確認

当日の実施献立の確認を行います。

緊急の変更事項や留意点に漏れないよう、作業前の必須確認項目を確認します。

[p.26]

対応食の調理手順

食材の検収を確実に行うとともに、調理作業の区別化を意識して作業を行うなど、混入を防止します。[p.27]

調理済みの食品管理

調理後に混入や取り違えが起きないように管理（明示、ふた、ラップなど）します。[p.28]

適時チェック作業

決められたチェック箇所、タイミングで確認を行います。[p.29]

実施における問題の報告

日常のヒヤリハットも含め、対応における問題点等を食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に施設ごとに対応方法の評価、検討を行います。[p.29]

児童生徒や保護者との連携

児童生徒の重症度や保護者の不安に応じて定期的に保護者と面談を行います。また児童生徒の給食への思いにも傾聴し、対応に生かせるように考えます。[p.29]

5 教室での対応

□ 給食の時間における配慮

日々の給食の受け取り、内容確認、配膳、おかわり等のルールを決定します。対応食について、原材料がわかる統一した献立表で確認する方法や、対応食と普通食との違いを監督者、本人が確認するための具体的な方法等について取り決めます。

喫食中に誤食事故が起きない配慮をします。[p.30]

□ 食材・食物を扱う活動

給食当番等、食材・食物に関わる活動について、個別の取組プランに基づき、監督者が確認します。[p.30]

□ 食物アレルギーを有する児童生徒及び学級での指導

食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食に関するルールを、他の児童生徒へ説明し、理解を促します。[p.31]

□ 実施における問題の報告

配膳、喫食時の問題点等は、ヒヤリハットも含めて食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に対応方法の評価、検討を行います。[p.31]

□ 緊急時対応の確認

児童生徒が誤食、症状出現時の緊急時対応について職員間で共通認識のもと、具体的に確実に対応できる体制を整えておきます。[p.31]

給食における食物アレルギー対応に関する連携の流れ

文部科学省

- ▶ 対応実施状況の調査、把握、フィードバック
- ▶ 事故及び重大なヒヤリハット等の把握



都道府県教育委員会

- ▶ ガイドラインに基づいた基本方針の策定と対応の徹底
- ▶ 対応実施状況の調査、把握、フィードバック
- ▶ 事故及びヒヤリハット事例の件数及び重大な事例の把握



市区町村教育委員会等

- ▶ 対応実施状況の調査、報告、フィードバック
- ▶ すべての事故及びヒヤリハット事例のまとめ、フィードバック
- ▶ マニュアル作成と問題点の検討



学校（調理場）

- ▶ 対応実施状況の報告
- ▶ すべての事故及びヒヤリハット事例の報告（随時）
- ▶ マニュアルの問題点などの報告

※市区町村教育委員会等
都道府県教育委員会（都道府県立学校）、政令指定都市をきむ市区町村教育委員会、国立大学法人、学校法人等の学校設置者をきむ

園、学校内での体制を整える

◎食物アレルギー対応委員会の設置



入園、入学する食物アレルギーの子どもの情報や対応について
施設長を中心に、職員全体で共有する場所を設けましょう。

園、学校内での体制を整える

情報の共有化

- いつでも
- 誰でも

お子さんの情報の確認ができるようにしておく。

Aちゃんは、卵と牛乳のアレルギーがあって
預かっているお薬は、飲み薬とエピペンね。
ランドセルの中と教室の担任の先生の
引き出しに入っているのね。



保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表

(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) _____ 組 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 アナフィラキシー	病型・治療	保育所での生活上の留意点		緊急連絡先
	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: _____) 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 () [除去根拠] _____ 該当するものを全て()内に番号を記載 (1) 即時型アレルギー	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 ミルフィーユIP・ニューMA-1・MA-mil・ベプディエット・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	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)
				記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____ 電話 _____

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®」

1. 管理不要
 2. 原因食材を教材とする活動の制限 ()
 3. 調理活動時の制限 ()
 4. その他 ()

保育所においてアレルギー疾患の管理に配慮が必要な児は
 医師の指示に基づき対応を検討する。

本当に対応が必要な患児をきちんと整理する。

- 保護者の自己判断によるものではないのか
- 患児が標準的な診療に基づいた診断を受けているのか 等

食物除去の指示について ①

医師の診断に基づき、食物アレルギーがある食品は提供しない。

C. 原因食品・除去根拠	C. 除去食品においてより厳しい除去が必要なもの																											
該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載	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。																											
<table border="0"> <tr> <td>1. 鶏卵</td> <td>《 》</td> <td rowspan="9" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> [除去根拠] 該当するもの全てを《 》内に番号を記載 ①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体等検査結果陽性 ④未摂取 </td> </tr> <tr><td>2. 牛乳・乳製品</td><td>《 》</td></tr> <tr><td>3. 小麦</td><td>《 》</td></tr> <tr><td>4. ソバ</td><td>《 》</td></tr> <tr><td>5. ピーナッツ</td><td>《 》</td></tr> <tr><td>6. 大豆</td><td>《 》</td></tr> <tr><td>7. ゴマ</td><td>《 》</td></tr> <tr><td>8. ナッツ類*</td><td>《 》 (すべて・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・)</td></tr> <tr><td>9. 甲殻類*</td><td>《 》 (すべて・エビ・カニ・)</td></tr> </table>	1. 鶏卵	《 》	[除去根拠] 該当するもの全てを《 》内に番号を記載 ①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体等検査結果陽性 ④未摂取	2. 牛乳・乳製品	《 》	3. 小麦	《 》	4. ソバ	《 》	5. ピーナッツ	《 》	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・)	<table border="0"> <tr><td>1. 鶏卵:</td><td>卵殻カルシウム</td></tr> <tr><td>2. 牛乳・乳製品:</td><td>乳糖</td></tr> <tr><td>3. 小麦:</td><td>醤油・酢・麦茶</td></tr> <tr><td>6. 大豆:</td><td>大豆油・醤油・味噌</td></tr> </table>	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	6. 大豆:	大豆油・醤油・味噌
1. 鶏卵	《 》	[除去根拠] 該当するもの全てを《 》内に番号を記載 ①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体等検査結果陽性 ④未摂取																										
2. 牛乳・乳製品	《 》																											
3. 小麦	《 》																											
4. ソバ	《 》																											
5. ピーナッツ	《 》																											
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・)																											
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																											
6. 大豆:	大豆油・醤油・味噌																											
<table border="0"> <tr><td>13. 肉類*</td><td>《 》 (鶏肉・牛肉・豚肉・)</td></tr> <tr><td>14. 果物類*</td><td>《 》 (キウイ・バナナ・)</td></tr> <tr><td>15. その他</td><td>《 》 ()</td></tr> </table> <p>「*は()の中の該当する項目に○をするか具休</p>	13. 肉類*	《 》 (鶏肉・牛肉・豚肉・)	14. 果物類*	《 》 (キウイ・バナナ・)	15. その他	《 》 ()	<table border="0"> <tr><td>3. 小麦:</td><td>醤油・酢・麦茶</td></tr> <tr><td>6. 大豆:</td><td>大豆油・醤油・味噌</td></tr> <tr><td>13. 肉類:</td><td>豚肉・牛肉・鶏肉</td></tr> <tr><td>14. 果物類:</td><td>バナナ・キウイ</td></tr> <tr><td>15. その他:</td><td>油</td></tr> <tr><td></td><td>だし・いりこだし</td></tr> </table>	3. 小麦:	醤油・酢・麦茶	6. 大豆:	大豆油・醤油・味噌	13. 肉類:	豚肉・牛肉・鶏肉	14. 果物類:	バナナ・キウイ	15. その他:	油		だし・いりこだし									
13. 肉類*	《 》 (鶏肉・牛肉・豚肉・)																											
14. 果物類*	《 》 (キウイ・バナナ・)																											
15. その他	《 》 ()																											
3. 小麦:	醤油・酢・麦茶																											
6. 大豆:	大豆油・醤油・味噌																											
13. 肉類:	豚肉・牛肉・鶏肉																											
14. 果物類:	バナナ・キウイ																											
15. その他:	油																											
	だし・いりこだし																											

基本は、原因食物の完全除去食対応 or 解除

⇒ “卵除去” の対応で

●つなぎ可

●1/2までは可

などの部分対応はしない。

解除へのステップ

量に制限がある時は、症状が不安定なことがあります。

一定期間、無症状で
あることを確認



負荷試験
での解除

自宅での
自由摂取

園や学校
での解除

食後の運動



入浴



体調の悪いとき



安全

献立・対応
の工夫

子どもへの思い

単純

煩雑

個別対応

危険



個別対応を減らすために除去対応を単純化することが
事故防止対策に有用である。

● 医師の指示をもとに 除去する食物 を確認する

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のみ○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 |
| 6. 大豆: | 大豆油・醤油・味噌 |
| 7. ゴマ: | ゴマ油 |
| 12. 魚類: | かつおだし・いりこだし |
| 13. 肉類: | エキス |

= 食べられる患児が多く、
除去対応の頻度が高いもの

医師の指示があるときだけ除去する

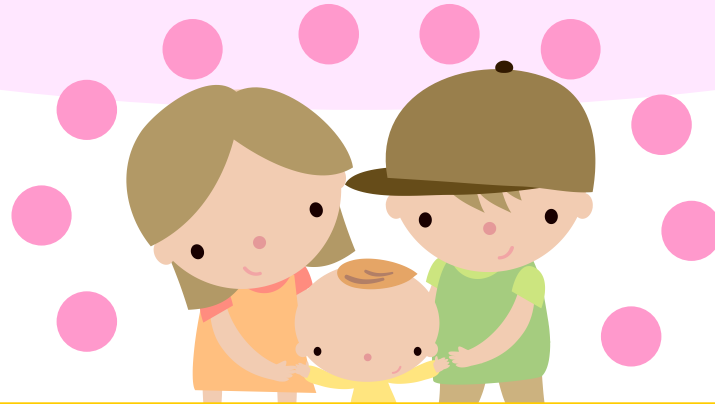
学校における給食アレルギー対応 ヒヤリハット・ヒント事例集



平成29年3月改定
東京都教育庁地域教育支援部義務教育課

食物アレルギーの食生活

1. 食物除去の正しい方法と考え方を理解する
2. 除去していても十分な栄養素を摂取する
3. 除去をしながら、安全に食事を楽しむ



食物アレルギーと一緒に毎日の食事を楽しみましょう！