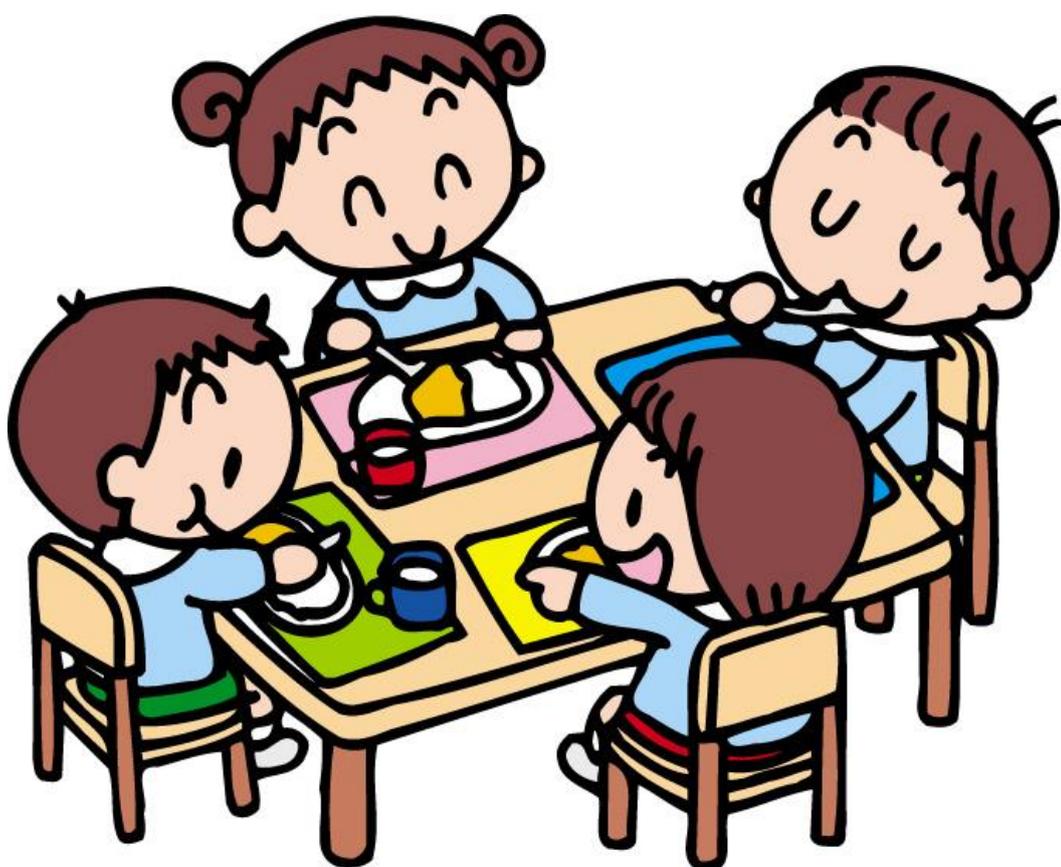


奈良市立 こども園・保育園
食物アレルギー対応マニュアル



令和2年度改訂

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、奈良市立園においても食物アレルギーを持つ園児数が増加するとともに、そのアレルゲン（アレルギー症状を引き起こす食材）の種類も多岐にわたります。食物アレルギーは時に生命にかかわ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。

平成 23 年 3 月に厚生労働省によって「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」が作成されました。ガイドラインでは、複雑化した給食対応は調理や管理において混乱や事故の誘引となり、完全除去か解除の両極で対応を進めるべきとの方向性が示されています。

そこで本市においても集団給食として安全な給食対応方針を見直すべく、奈良市立保育園食物アレルギー検討部会を立ち上げました。アレルギー検討部会では、医師からの助言をいただきながら、保育士・看護師・調理員・栄養士・その他関係職員がそれぞれの立場で子どもたちに安全でおいしい給食が提供できることを第一に議論を重ねました。どこまで給食を提供できるのか食物アレルギーの対応方針を決定するまでに一番の時間を要し、改めて保護者の方のご協力が不可欠であることを認識しました。そして、全関係職員が同じ思いで給食対応が実施できるように研修会や議論の場を設けるとともに、本マニュアルを作成しました。各園では、食物アレルギーを持つ園児の状況を正確に把握し、本マニュアルを活用して職員全員が共通認識のもとリスク管理を行うことが必要です。

また、食物アレルギーを持つ園児についてクラスのみんなが正しく理解し、配慮した行動がとれるように支援・指導していくことも大切です。みんなが給食の時間を共に楽しみ、心も体も育まれるように、そして、園生活が温かい思い出となるよう職員一同、力を尽くしていきましょう。

奈良市立保育園食物アレルギー対応検討部会

目次

1 食物アレルギーの対応について

- (1) こども園・保育園における食物アレルギー対応の基本的な考え方……………3
- (2) こども園・保育園給食における食物アレルギー対応方針……………3
- (3) 対応方法について……………4
- (4) 食物アレルギー児の把握からアレルギー対応食提供までのフローチャート……………9
- (5) 食物アレルギー児の把握からアレルギー対応食提供までの各場面での対応……………10
- (6) アレルギー用食器について……………13
- (7) 離乳食について……………13
- (8) 食材を扱う活動（クッキング保育等）……………14
- (9) ヒヤリハット発生時の対応について……………15
- (10) 誤食事故発生時の報告について……………15
- (11) 各職員の役割および組織体制について……………16

2 食物アレルギー症状への対応

- (1) 日頃からの準備……………17
- (2) 消防機関との連携……………17
- (3) 「食物アレルギーにおける緊急時に備えた処方薬 保管・与薬依頼書」について……………18
- (4) 緊急時の対応について……………19
- (5) エピペン®の園での取り扱いについて……………27
- (6) エピペン®の使用方法について……………29

3 食物アレルギーについての基本知識

- (1) 食物アレルギーとは……………31
- (2) 食物アレルギーの症状……………31
- (3) 食物アレルギーの診断と検査の方法……………32
- (4) 食物アレルギーの原因食物……………33
- (5) 加工品の表記……………34
- (6) 即時型食物アレルギー症状の治療薬……………36
- (7) 園で給食対応を行うためのポイント……………37
- (8) 園生活における配慮……………38

4 こんな場合 Q&A ……………39

5 各種様式 ……………42

1 食物アレルギーの対応について

(1) こども園・保育園における食物アレルギー対応の基本的な考え方

こども園・保育園における給食は、栄養を補給することはもちろん、食を通じて心と体を育むという食育の役割を担っている。しかし、食物アレルギーは生命にかかわる重大な症状を呈する可能性があるため、園生活ではアレルギー反応を起こさないこと、誤食等による重大な事故を予防することを最優先に考える。そのため、給食の提供は医師の指示により完全除去を基本とする。給食の提供に安全性が欠如すると判断する場合は、保護者に持参の協力を求める。そして、保育士、看護師、調理員、栄養士、その他関係職員が安全管理体制のもと、細心の注意を払い安全な給食提供に努める。万が一、事故が起きてしまった場合は即時に役割分担のもと緊急時対応を行う。

(2) こども園・保育園給食における食物アレルギー対応方針

① 医師の指示に基づいた対応

食物アレルギーをもつ園児への給食提供は、成長期の発育及び発達を妨げることなく、安全に提供できるよう医師の診断に基づき行う。

食物アレルギーへの配慮が必要な場合は、保護者が事前に医療機関を受診し、「給食管理指導表」(※資料③p48・49)を園に提出していただく。給食での配慮が必要な期間は、年に1回以上は医療機関を受診して指導表を提出していただく。また、園は指導表の提出を通じて、園生活での配慮及び注意事項、症状が誘発された際の対処方法等を把握する。

「給食使用食材一覧表」(※資料⑤p52)は、奈良市立こども園・保育園の給食食材として主に利用しているものであり、保護者の方に家庭での喫食状況を確認していただくための資料である。保護者が医療機関を受診する際に医師に提示することで、アレルギー診断の参考として役立てていただくこともできる。

② 完全除去

家庭では子どもの症状に合わせて徐々に食べるようにしている食材でも、園の給食では安全に給食が提供できるように、アレルゲンとなる食材が完全に食べられるようになるまで除去する。ただし、特定原材料の「卵」・「乳」は2区分に分けて対応する。「卵」は加熱により摂取可能となる場合があるため(非加熱)と(加熱)に分けて提供する。「牛乳(飲用)・育児用ミルク」は、提供時間が昼食と区分され、代替対応も明確であると判断できるため「牛乳(飲用)・育児用ミルク」と「その他牛乳・乳製品」に分けて提供する。

その他の食材については、過剰な除去を防ぎ、メニューの持参による保護者の負担を防ぐために、(食材・その加工品)と(その成分を含む製品)に分けて提供する。

③ アレルギー対応食は、原則 1 種類

各園で対応するアレルゲンの状況に応じて、アレルギー対応食を原則 1 種類調理し提供する。食物アレルギーをもつ子どもたちの共通食として作成するため、その園児にとってアレルゲンとならない食材についてもメニューから取り除く場合がある。

④ 除去解除は保護者からの申請

除去食品の解除は、医師の指導のもと適切かつ慎重にすすめられるべきもので、子どもに無理がないようまず家庭で実施していただく。給食の提供において除去解除を行う際には、家庭において給食で提供する量を目安とし、複数回食べて症状が誘発されないことを確認した上で「除去・制限解除申請書」（※資料④ p50・51）を園に提出していただく。

「給食管理指導表」では医師により食材名でアレルゲンの除去指示をいただいている。そのため、「その他の食材」におけるアレルゲンの摂取可能なレベル（食材・その加工品）および（その成分を含む製品）は、必要に応じて上記同様に確認した上で「除去・制限解除申請書」を提出していただく。

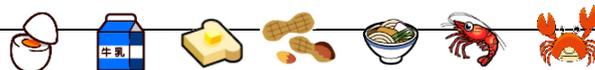
(3) 対応方法について



① アレルゲン別の対応

アレルゲンとなる食材を「特定原材料」、「その他の食材」、「コンタミネーション」に分けて対応する。

<特定原材料>とは？



「卵」・「乳」・「小麦」・「落花生」・「そば」・「エビ」・「カニ」の 7 品目。加工品に含まれると、必ずパッケージに表示される。

※「卵」・「乳」は 2 区分に分けて対応

- ・鶏卵は加熱することによりアレルギー症状が出にくくなる。非加熱の卵（マヨネーズ等）は食べられなくても、加熱した卵（卵焼き等）は食べることができる場合があるため。
- ・飲用する「牛乳・育児用ミルク」は、提供時間が昼食と区分され、代替対応も明確であると判断できるため。

<その他の食材>とは？



<特定原材料>以外の食材。加工品に含まれていても、パッケージに表示されないことがある。

<コンタミネーション>とは？

食品を製造するときに原材料として使用されていないにもかかわらず、同じ製造工場・施設内で製造している他の食品の原材料が混入してしまうことをいう。

| | アレルギー (アレルギー症状を引き起こす食材) | 対応 |
|--------|----------------------------|--|
| 特定原材料 | 卵（非加熱） | ①除去食・代替食の提供 一部持参のお願い ※離乳食は除去食の提供  |
| | 卵（加熱） | |
| | 牛乳（飲用）・育児用ミルク | |
| | その他牛乳・乳製品 | |
| | 小麦 | |
| | 落花生 | |
| | そば | |
| | エビ | |
| | カニ | |
| その他の食材 | 食材・その加工品 | <除去食・代替食>とは？ アレルギーとなる食材を取り除いたメニューを「除去食」、除去した上で代わりとなる食材を補ったメニューを「代替食」としている。 |
| | その成分を含む製品 → | |
| | コンタミネーション → | ③お弁当の持参のお願い |

② 除去食・代替食の提供の対応 ※離乳食は除去食の提供

対象 「特定原材料」および「その他の食材（食材・その加工品）」が食べられない場合

調理工程上、アレルギーとなる食材およびその食材が含まれている加工品は取り除くことができる。取り除く食材等がメニューの主材料や調味料の場合、それに代わる食品を補って提供する。

その他の食材の「食材・その加工品」とは？

目で見てそのアレルギーが含まれていると分かる食品や、製品の製造・加工上、その食材が含まれていることが明確な食品。調理の工程で、取り除くことができる。

※分類については、「除去・制限解除申請書」を参照。

例) 豚肉アレルギーの場合、豚肉、食肉加工品（ハム・ベーコン・ウインナー）を「食材・その加工品」に分類。

より多くの園児に給食が提供できるように「その他の食材」は（食材・その加工品）と（その成分を含む製品）に分けて対応する。

《アレルギー対応食の例》

(例1) メニュー：「焼き鮭」

アレルギー：＜鮭（食材・その加工品）および（その成分を含む製品）＞

| 使用食材 | 代替食材 |
|------|-----------|
| 鮭 | 白身魚（その他魚） |
| 塩 | ○ |

アレルギーとなる「鮭」を除去し、代わりに「白身魚（その他魚）」を提供する。

(例2) メニュー：「スパゲッティサラダ」

アレルギー：「卵」・「小麦」



| 使用食材 | 除去・代替食材 |
|--------|-------------|
| スパゲッティ | アレルギー用麺 |
| ツナ | ○ |
| きゅうり | ○ |
| にんじん | ○ |
| マヨネーズ | マヨネーズドレッシング |

主材料の「スパゲッティ」を除去し、代わりに「アレルギー用麺」を使用する。また、「マヨネーズ」を除去し、代わりに「マヨネーズドレッシング」を使用する。

参考：給食献立表（アレルギー確認用）

| | |
|------|--|
| 表記方法 | 持参対応→「持参」、商品による場合は要確認として「※」、代替食材は欄に記載。 |
| | その他の食材については、アレルギーとそれに対する除去・代替食材を記載。 |
| | 統一調味料及び市販菓子は、別紙「統一調味料」及び「市販菓子購入候補」に基づき記載。 |
| | 特定原材料(7品目)は統一調味料及び市販菓子を含めて商品パッケージを必ず確認してください。 【小麦粉ケーキ】及び【米粉ケーキ】は、「小麦粉or米粉+BP+砂糖+水」で焼き上げてください。 |

11.25

月曜

〇月こども園・保育園給食献立表(アレルギー確認用)

| 区分 | 献立名 | 食品名 | 可食量 | 卵 | | 乳 | 小麦 | その他の食材 | | |
|-------|-----------|--------|------|-----|----|---|---------|----------|------|-----------|
| | | | | 非加熱 | 加熱 | | | 食材・その加工品 | | その成分を含む製品 |
| | | | | | | | | アレルギー | 代替食材 | |
| 昼食 | 焼き鮭 | 鮭 | 1.0 | | | | | 鮭 | | |
| | | 塩 | 0.0 | | | | | その他魚 | | |
| | スパゲッティサラダ | スパゲッティ | 7.4 | | | | アレルギー用麺 | | | |
| | | ツナ水煮缶 | 7.37 | | | | | 鰹・鯖 | × | 持参 |
| | | きゅうり | 9.38 | | | | | きゅうり | × | |
| | | にんじん | 6.7 | | | | | にんじん | × | |
| マヨネーズ | 6 | マヨドレ | マヨドレ | | | | | | | |

③ メニューの一部持参

対象「その他の食材（その成分を含む製品）」が食べられない場合

メニューに加工品が含まれる場合は、給食を提供することができない。家庭から代わりとなるメニューを持参いただく。

その他の食材の「その成分を含む製品」とは？

特定原材料及び「その他の食材（食材・その加工品）」以外の食品。「その他の食材」は表示義務がないため、すべての加工品にアレルギーの成分が含まれる可能性がある。安全のために加工品を全て除去すると給食食材が限定され、メニューとして成り立たないため給食を提供することができない。

※奈良市立園給食対応では、「牛乳・塩・さとう・片栗粉・油」は、原材料のみで製造されていることを確認した製品を使用している。メニューに使用された食材がアレルギーとして該当しなければそのメニューを提供できる。（今後の取り扱い製品の状況により対応が変更する場合がある。）

④ 弁当持参

対象コンタミネーションへの配慮が必要な場合



同じ調理室内での調理にはアレルギー混入の可能性があるため、事故のリスクを回避するため、家庭からお弁当の持参（お茶・おやつを含む）をお願いします。

<お預りしたメニュー及びお弁当の保管と提供について>

（保管方法）

安全に温度管理できる場所（事務所・保育室）で預かる。預かった持参メニューやお弁当を提供時に配膳漏れのないように預かる担当者（担任・その他職員）や保管場所を園で明確に取り決めておき、給食前に引き取り、提供する。

（提供方法）

安全に園児に食べてもらうため、預かった状態のまま提供する。食器への盛り付けや温め直しは行わない。温かい状態での提供を希望される場合は、保温機能のある容器等で持参いただく。また、夏場の食中毒の発生しやすい時期には、保冷剤の添付や保冷機能のある容器等を利用していただく。

園で誤配膳防止体制がある場合のみ、持参容器からアレルギー用食器へ盛り付けても構わない。コンタミネーションへの配慮が必要な場合は園使用食器への盛り付けは、食器にアレルギーとなる成分の付着が否定できないため安全面から行わない。



離乳食について

離乳食は細かくすりつぶす等の作業工程があること、水分が多く食中毒菌が発生しやすいこと、また、喫食者が乳児であり食中毒発症時には重症化しやすいことから、食中毒を考慮した温度管理の徹底を必要とする。

1. 保管方法・提供方法

保管は冷蔵庫で行い、提供前に電子レンジで温め直し、適温で園児に提供する。調乳室の冷蔵庫及び電子レンジを使用する。調乳室に冷蔵庫及び電子レンジがない場合、各園の状況に応じて、保管および温め直しを行う。

市販のベビーフードを持参される場合は、湯を加えるなどの工程を伴わず開封後にそのまま提供できる状態で持参していただく。

2. 冷蔵庫の衛生管理について

「奈良市立園給食調理衛生管理マニュアル」記載の調理室の衛生管理に準じて取り扱う。

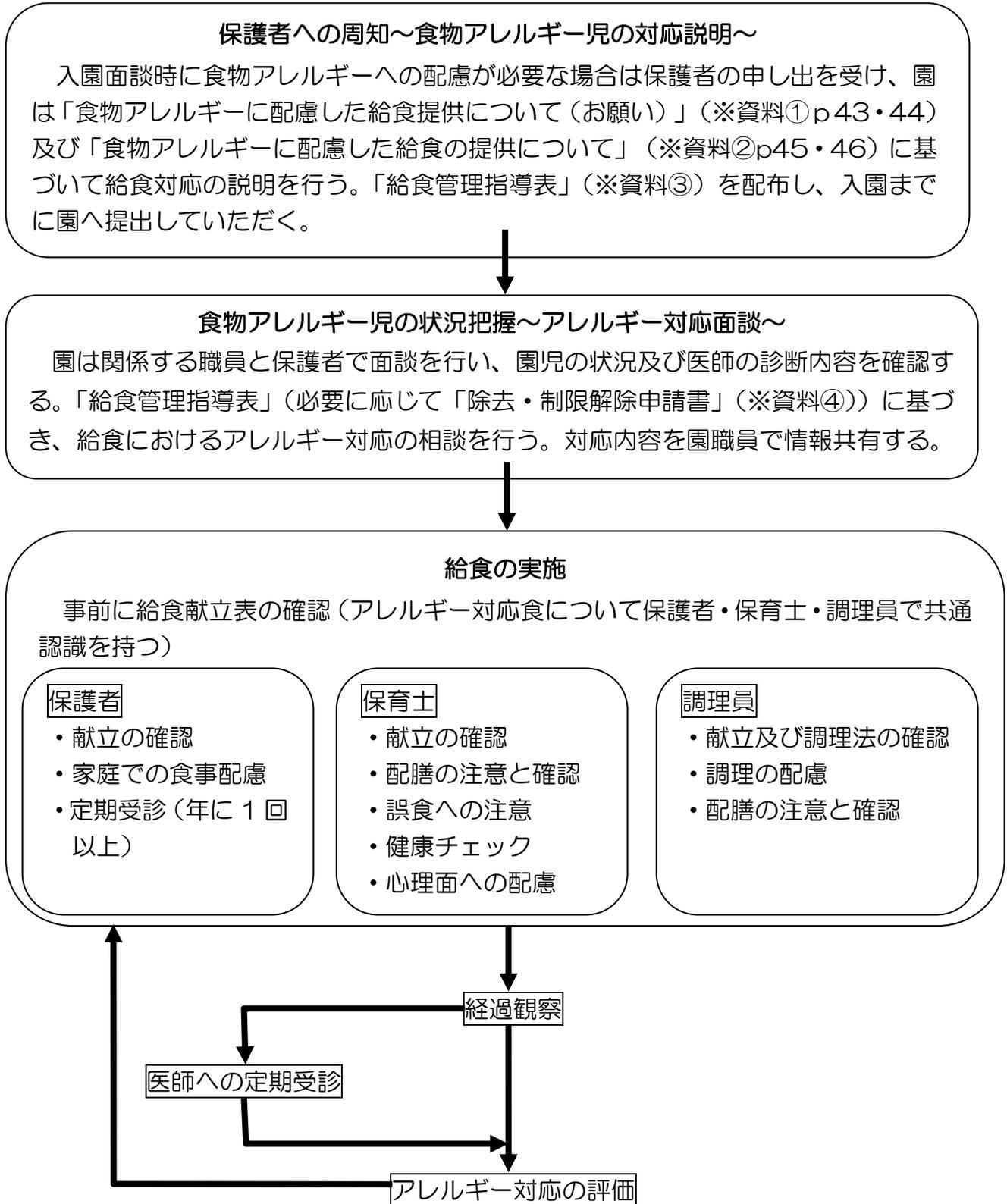
- 適正な温度管理を行う。冷蔵庫は10℃前後（5℃以下が望ましい）を保持する。
- 扉の開閉は速やかに行う。
- 未処理の食品と調理済み食品は、区別して保管する。
- 保管容器は蓋やラップなどで密閉する。
- 加熱調理のもので、冷めていないものは庫内に入れない。



「庫内の清掃、消毒方法」（1週間に1回清掃、消毒する。）

- 1 全在庫品を取り出す。
 - 2 取り出せる棚などは洗剤で洗浄し、食器消毒保管庫で消毒・乾燥させる。（食器消毒保管庫が使用できない場合は、塩素消毒液（ピューラックス等）に浸し、軽く絞った消毒用布巾で拭く。）
 - 3 庫内は、塩素消毒液（ピューラックス等）に浸し、軽く絞った消毒用布巾で拭く。
- ※ 取っ手は、毎日、軽く絞った消毒用布巾で塩素消毒を行う。

(4) 食物アレルギー児の把握からアレルギー対応食提供までのフローチャート



※何らかの理由（行事や調理機器の故障等）で給食の予定献立を変更する場合は、必ず事前に保護者に使用食材（アレルギー対応食）について確認する。

(5) 食物アレルギー児の把握からアレルギー対応食提供までの各場面での対応

| ①保護者への周知～食物アレルギー児の対応説明～（入園面談） | 担当者 |
|--|--------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ・入園面談時にアレルギー疾患の有無を確認する。 ・園において配慮の必要がある場合、保護者宛通知文である資料①・資料②に基づき、園でのアレルギー対応を説明する。 ・入園までに医療機関を受診の上で医師記載の資料③及び、必要に応じて保護者記載の資料④を園へ提出していただくよう説明する。資料⑤は家庭での喫食状況を確認し、医療機関受診の際に持参していただく。 ・薬が処方される場合のために資料⑥（p53）を配布する。 | 園長 副園長 保育士 (看護師) |
| ②食物アレルギー児に関する把握～アレルギー対応面談～ | |
| <p>園は関係する職員と保護者で面談を行い、上記資料③（資料④⑤⑥は必要に応じて）を回収するとともに園児の状況及び医師の診断内容を確認する。</p> <p>＜確認するポイント＞</p> <p>①アレルギー疾患の状況</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー疾患名 ・コンタミネーションへの配慮が必要かどうか（必要であれば園から提供不可） ・過去のアレルギー症状（いつ、どこで、何を、どのくらい食べてどのような症状が出たのか） ・医師の診断内容及び指示、かかりつけ病院等 <p>②食物アレルギーの詳細</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アレルゲンとなる食材、運動との関連の有無、園遊びを含めた園生活で配慮すること、給食の対応、家庭での喫食状況 <p>③アナフィラキシー等緊急時の対応</p> <ul style="list-style-type: none"> ・初発症状などの症状、主治医や救急病院、預かり処方薬、連絡体制、園で対応する内容を確認しておく。 | 園長 副園長 看護師 保育士 調理員 |
| ③毎月の給食内容の確認 | |
| <p>園は前月末に翌月のメニュー表を保護者に配布し、アレルギー対応食（除去食・代替食・持参）について保護者と相談を行う。担任保育士・調理員・保護者各々がアレルギー対応についてチェックしておき、照らし合わせて確認する。その内容を園職員で共有する。</p> | 園長 副園長 看護師 保育士 調理員 |
| ④前日までの確認 | |
| <p>1) アレルギー用食材の発注</p> <p>2) 前日の確認内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各園児のアレルギー対応食（除去食・代替食・持参） ・アレルギー用食材の発注漏れがないかどうか確認する。 ・持参メニュー及びお弁当について各クラス担任から保護者に伝えているか確認する。 | 副園長 調理員 保育士 |

| | |
|--|--------------------------------|
| ⑤朝礼時 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・職員間で通常メニューとアレルギー対応食（除去食・代替食・持参）を確認する。 ・持参メニュー及びお弁当がある場合は、登園時に持参忘れがないか確認し安全に温度管理できる場所（事務所・保育室）で預かる。※預かった持参メニューやお弁当を提供時に配膳漏れのないように預かる担当者（担任・その他職員）や保管場所を園で明確に取り決めておく。 | 園長 副園長 看護師 保育士 調理員 |
| ⑥-1 給食の実施～調理作業前～ | |
| 1) 当日の出欠人数の連絡 <ul style="list-style-type: none"> ・各クラス担任は、各クラスの園児の出欠人数を把握次第、その都度調理員に伝える。特にアレルギー児は午前8時40分までに連絡するように努める。 2) 調理工程の確認 <ul style="list-style-type: none"> ・既成品に含まれるアレルギーを複数の職員で確認し、調理方法を再確認する。 ・調理担当者の分担を行う。 | 調理員 保育士 |
| ⑥-2 給食の実施～調理作業時～ | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・各調理工程でアレルギーが混入しないように徹底する。 ・アレルギー用食器に盛り付け、ラップをし、食札等を使用する。 (食札の項目例) ・名前 ・クラス ・アレルギーとなる食材（除去すべき食材） | 調理員 |
| ⑥-3 給食の実施～配膳時～ | |
| <調理員→保育士への引渡し> <ul style="list-style-type: none"> ・保育士は各園児のアレルギー用献立表を確認した上で調理室に給食を引き取りに行く。原則、引渡しは対面で行う。 ・アレルギー児の献立及び食器を確認し、①アレルギー児名、②各児のアレルギーとなる食材、③各アレルギー対応食（除去食・代替食・持参）、④持参の有無の声かけ確認をする。 <保育室> ①アレルギー児に配膳する前に、複数の職員でアレルギー用献立表を基にアレルギー対応食の確認をする。おかわりの有無も確認する。 ＊「今日のアレルギー対応食は、○除去・△除去・□代替です。対象は、××ちゃん・▽▽ちゃんです。☆☆くんは、持参です。」等の声かけをする。持参メニュー及びお弁当を事務所で預かっている場合は、事務所に引き取りに行く。 | 調理員 保育士 |

| | |
|---|--------------------|
| <p>②アレルギー児が着席後に配膳し、保育士が付き添い、食べる直前にラップを外す。</p> <p>※全ての園児において、配膳は個々が着席後に配膳する。</p> <p>※他の園児の食事と混同しないようにし、アレルギー児の席は定めておく。特に重症なアレルギーの場合は、他の園児の手の届かない位置まで席（机及びいす）を隔離する。また、必要に応じて個人専用トレー（氏名記載）を使用してもよい。個人専用トレーは、調理室または、直接食品に触れないため保育室で洗浄・消毒する。</p> | |
| <p>⑥-4 給食の実施～喫食時～</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・担当保育士は食事終了までそばを離れず、他の園児の食事に手を伸ばして誤食、誤飲しないように注意する。また、アレルギー症状などの出現がないか十分観察する。園児のそばを離れる場合は、他の保育士に交代を伝える。 ・おかわりをする時は誤食のないように保育士が付き添い、アレルギー児が一人でおかわりしないようにする。保育士がおかわりを盛り付ける場合は、手洗いを再度行い、アレルギーとなる食材が混入しないようにする。 | <p>保育士</p> |
| <p>⑦下膳時</p> | |
| <p><保育室></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食べこぼしに注意しながら保育室を丁寧に清掃する。その際、アレルギー児が他の園児の食べこぼしに接触しないように注意する。特に重篤な症状を持つアレルギー児は、清掃が終わるまで保育室から離すか、接触しない場所で過ごすことが望ましい。 <p><調理室></p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理器具や食器は洗浄、消毒を徹底する。 | <p>保育士 調理員</p> |

*各工程で、職員間の連携が重要である。



(6) アレルギー用食器について



① アレルギー用食器活用の意義

アレルギー対応食は、調理員から保育士を経て園児に提供される。外観からアレルギー対応食を明確に区別・認識でき、また園児自身の意識付けができるよう、アレルギー用食器を活用する。

食器の種類



・柄付きコップ
(青・赤)



・湯呑
(青・赤)



・中皿



・深皿



・ボール
(小)



・ボール
(大)

② 活用方法

アレルギー対応食は、調理室でアレルギー用食器に盛り付ける。

※調理員から保育士にアレルギー対応食を引き渡す時は、①アレルギー児名②各児のアレルゲンとなる食材③各アレルギー対応食（除去食・代替食・持参）について確実に伝える。

※おかわりの対応をする際は、アレルギー用食器によりアレルギー対応が必要であることを認識できる。園児のアレルゲンを確認し、提供できる内容（アレルギー対応食・通常食）を必ず確認し、おかわり時の誤配膳を防ぐ。

アレルギー用食器に不足が生じれば、保育総務課に連絡する。

アレルギー用食器は保育総務課で購入する。

- ・「柄付きコップ」か「湯呑」、「ボール（大）」か「ボール（小）」の選択は園で行う。
- ・お茶は「赤色」、豆乳は「青色」のコップ又は湯呑を使用し、区別する。

(7) 離乳食について

園では、家庭での離乳食の進み具合や月齢に応じて、離乳食をすすめていく。

保護者に「離乳食使用食材 喫食状況の確認表」（※資料⑩ p58）で食べたことがある食材について確認を行う。

家庭の喫食経験がない食材は、給食では提供しない。アレルゲンとなる食材が使用されている場合は、除去食を提供する。ただし、除去によりメニューが成り立たなくなる場合は家庭からの持参をお願いする。

(8) 食材を扱う活動（クッキング保育等）

食物アレルギー児がいる場合は、「給食管理指導表」に基づき、活動内容や使用する素材を十分に検討して計画を行う。原則、アレルギーとなる食材を使用せず、それに代わるものを選択し、他の園児と同様の活動ができるように配慮する。いずれも事前に保護者へ説明した上で了承を得ておく。

① クッキング保育

アレルギー児がいる場合、アレルギーとなる食材を使用しないなど、計画段階から内容の検討をする。

② 牛乳パックを使った遊び

乳アレルギー児は、牛乳パックに微量の乳成分が残存していた場合、それに接触することでアレルギー症状が出る場合がある。牛乳パックは乳成分が残っている可能性があるため、使用しない。ジュースパック等、症状出現に關与しないものを利用する。

③ 小麦粉を使った遊び

小麦アレルギー児は、小麦粉粘土に触れることにより、アレルギー症状が出る場合があるため、小麦が含まれている粘土は使用しない。

④ 園行事（豆まき）

豆まきを行う時に大豆アレルギー児がいる場合は、誤食する可能性があるため、使用しない。また、落花生（ピーナッツ）は、アナフィラキシーを起こす危険性が高い食材であるため、使用しない。

⑤ 園のイベント（夕涼み会・クリスマス会）

普段と異なる環境や活動を行う時は、通常行っているアレルギーの確認作業が希薄になり事故が起きやすくなる。アレルギーとなる食材を使用しないなど計画段階から内容の検討をする。業者から納品されるものを使用する際には、事前に納品される予定のものの成分表示を保護者に確認してもらうなど、入念な打ち合わせと準備をしておく。

(9) ヒヤリハット発生時の対応について

園で園児が安全かつ安心して過ごすため、また、事故を未然に防ぐためにもリスクマネジメントの取り組みが不可欠である。

リスクマネジメントのプロセスとして「リスクの把握」、「リスクの評価・分析」、「リスクの改善・対応」、「リスクの再評価」という流れがリスクを発生させない体制を形成させる。園内でインシデントが発生した場合、分析及び検証と改善策を検討し、園で独自のヒヤリハット事故報告書としてまとめて園内で周知を行う。その後、改善策の再評価を行い、インシデントを事故防止体制づくりにつなげる。

(10) 誤食事故発生時の報告について

園内で誤食事故が発生した場合は、p19「緊急時の対応について」を基に即時に緊急時の対応をとる。連絡体制（※資料⑧ p55）をとり、園児の安全が確認できた後は、報告書（※資料⑨ p56・57）を活用して、発生原因及び再発防止策等を園内で議論し、事故を未然に防ぐための体制づくりに取り組む。

(11) 各職員の役割および組織体制について

園職員は「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 平成31年4月）を熟読した上で、日頃から園での健康・安全対策に専門性を活かし協力し合う。また、アレルギー関連の研修会などに積極的に参加し、常に新しい知識を習得する。

| 職 種 | 役 割 | 具体的な役割 |
|--------------|-----------------------------|---|
| 園 長 (副園長) | 園総括責任者 | 現場における責任者 保護者の対応・面談 全職員への周知徹底・情報共有 個別対応に関する最終決定 園内の役割分担 |
| 保育士 | 園児・保護者、及びその他園児への支援 | 保護者との面談 園児が安全に園生活を送れるよう配慮 アレルギー対応食の確認 混入事故のない調理（行事食等）と配膳の管理 緊急時の「エピペン®」の取扱いの把握 職員間の役割分担 状況に応じた対応の準備 アレルギー児及び保護者の心のケア 他の園児への配慮 |
| 調理員 | 安全なアレルギー対応食の提供 保護者支援 | アレルギー対応食の確認 調理手順等の共有と確認 混入事故のない調理 調理室から保育室までの配膳手順等の共有 緊急時の「エピペン®」の取扱いの把握 職員間の役割分担 状況に応じた対応の準備 個別対応のサポート |
| 看護師 | 子どもの健康面の把握と集約 園医や主治医との連携 | アレルギー児の把握 個別対応のサポート 緊急時の「エピペン®」の取扱いの把握 主治医や園医と連携した緊急対応の事前確認 事故時の迅速かつ適切な看護活動 |
| 栄養士 | 安全なアレルギー対応食の提供 保護者支援 | アレルギー対応献立表の作成 個別対応のサポート |

(3) 「食物アレルギーにおける緊急時に備えた処方薬 保管・与薬依頼書」(※資料⑥p53)について

(使用対象)園生活の中で、食物アレルギーの緊急時の対応として医師の指示に基づき、保護者から処方薬の預かりおよび与薬の依頼があった場合。

(使用方法)保護者記入欄は、「給食管理指導表」の指示内容および処方箋を基に、保護者に記入してもらう。園職員は、記入内容を基に保護者と薬の与薬方法について定めておく。また、対応方法について全職員が共通認識しておく。

日々の保護者からの薬の受け渡しは、「緊急時に備えた処方薬 管理書」(※資料⑦p54)に記録し、薬を紛失することないよう安全に管理する。薬の管理書については、園が作成した様式を活用してもよい。

食物アレルギーにおける緊急時に備えた処方薬 保管・与薬依頼書

園長宛

緊急時に備えた処方薬を園に保管・与薬を依頼する場合、以下を記入してご提出ください。

| | |
|---|-------------------------------|
| 園児名 | |
| 名前 (男・女) | 年 月 日生(歳) |
| 保護者名 | 緊急連絡先 |
| 名前 | TEL: |
| 医療機関名 | 受診日(処方日) |
| TEL: | 年 月 日 |
| 薬品名 | 薬の種類 |
| 使用期限 ※薬局・医師にご確認ください。 | ※お預かりの薬につけてください。その他は記載してください。 |
| 年 月 日 | 抗ヒスタミン薬・ステロイド薬・エピペン その他() |
| 与薬方法 ※「奈良市立こども園・幼稚園・保育園 給食管理指導表」に基づいて記載してください。 | |
| ①与薬時(与薬する児の症状) | |
| ②方法 | |
| 園での保管場所(保管上の注意点があれば記載してください。) | |
| 受け取り者名 | |
| 園 記 録 欄 | |
| ※エピペンの保管・与薬依頼がある場合は、保育総務課に連絡すること。 | |
| その他注意事項 | |

※医師の処方箋のみ保管・与薬します。(処方箋や、薬の説明書等のコピーを添付してください。)

※薬の容器や袋に、クラス名・氏名を記載してください。

※お預かりさせていただく処方薬は、原則1包とさせていただきます。

※緊急時である為、与薬後に保護者様にご連絡させていただく場合があります。

※薬品名や与薬量(用量)に変更がある場合は、すみやかに申し出てください。

緊急時に備えた処方薬 管理書

| クラス名 | 園児名 | 保護者氏名 | 薬品名 |
|------|-----|-------|-------------------------------|
| | | | 抗ヒスタミン薬・ステロイド薬・エピペン その他() |

| 月 | 受取者 | 返却者 | 与薬者 | 保管 確認欄 |
|-----|-----|-----|-----|-----------|
| 1日 | | | | |
| 2日 | | | | |
| 3日 | | | | |
| 4日 | | | | |
| 5日 | | | | |
| 6日 | | | | |
| 7日 | | | | |
| 8日 | | | | |
| 9日 | | | | |
| 10日 | | | | |
| 11日 | | | | |
| 12日 | | | | |
| 13日 | | | | |
| 14日 | | | | |
| 15日 | | | | |
| 16日 | | | | |
| 17日 | | | | |
| 18日 | | | | |
| 19日 | | | | |
| 20日 | | | | |
| 21日 | | | | |
| 22日 | | | | |
| 23日 | | | | |
| 24日 | | | | |
| 25日 | | | | |
| 26日 | | | | |
| 27日 | | | | |
| 28日 | | | | |
| 29日 | | | | |
| 30日 | | | | |
| 31日 | | | | |

(4) 緊急時の対応について

アレルギーを含む食品を口に入れたとき

→口から出し、口をすすがせる。大量に摂取したときは飲み込ませないように注意して吐かせる。

皮膚についたとき

→よく洗い流し、触った手で目をこすらないように注意する。

眼症状（かゆみ、充血、球結膜浮腫）が出現したとき

→洗顔後、**預かり薬**がある場合、抗アレルギー薬、ステロイド薬点眼等を与薬する。

※保護者への連絡は状況に応じて随時行う。

※発見者は・園児から目を離さず、一人にしない。

- ・園児の全身症状を確認する。
- ・助けを呼んで人を集める。（園長もしくは副園長を呼び、指示を受ける。）
- ・**預かり薬**を持って来るように指示する。

緊急性の高いアレルギー症状がないか5分以内に判断する。

下記「緊急性の高い症状」が
1つでも当てはまる場合

- ①ただちにエピペン®を使用する。
 - ②救急車を要請する。その場で安静にして救急隊を待つ。
- ※可能なら**預かり薬**を飲ませる。

下記「緊急性の高い症状」が
当てはまらない場合

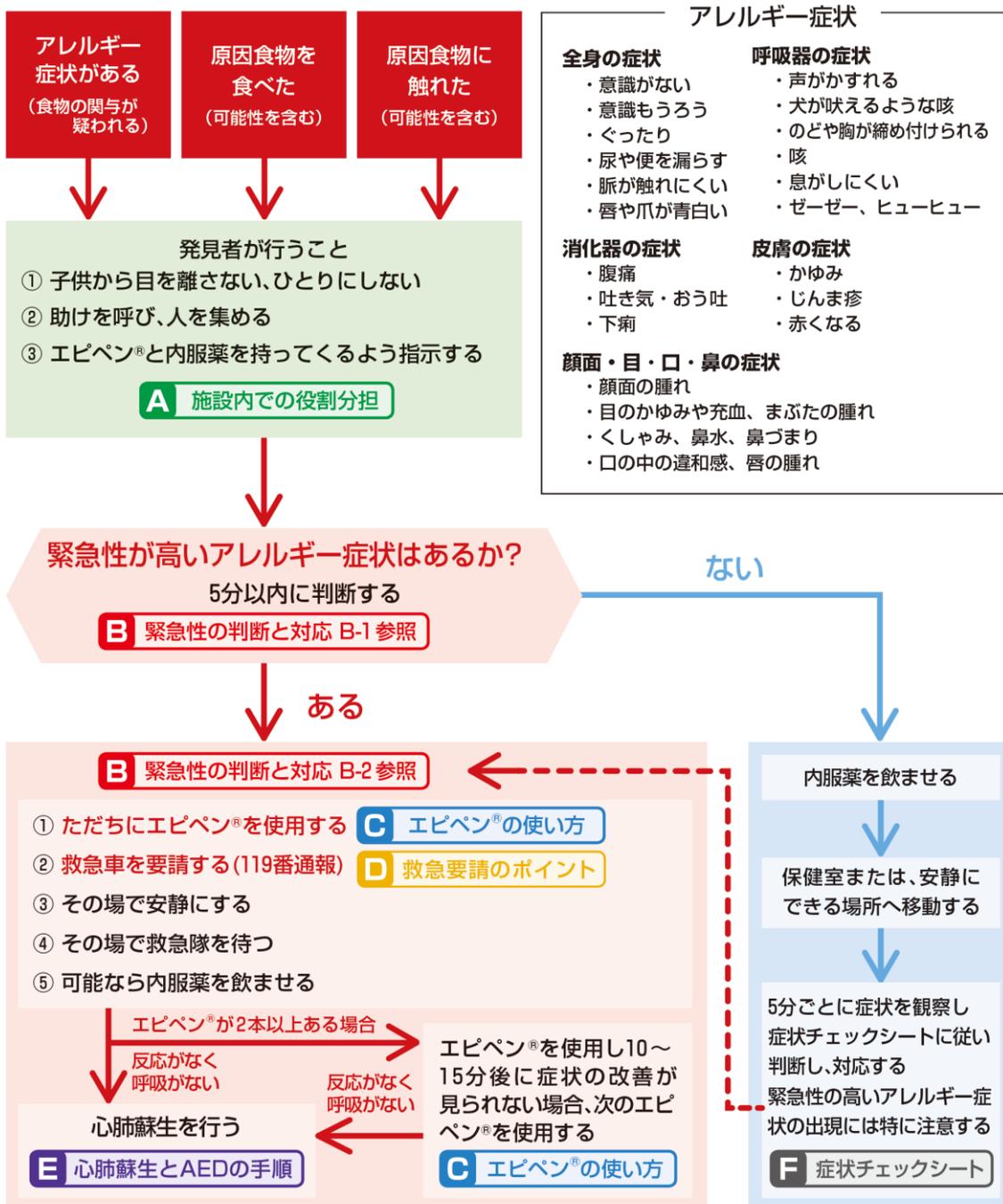
預かり薬を飲ませ、安静にできる場所へ移動し、5分ごとに症状の観察をする。
緊急性の高い症状の出現に注意する。

緊急性の高い症状

| 全身症状 | 呼吸器症状 | 消化器症状 |
|---------------|--------------|-------------|
| ぐったりしている | のどや胸が締め付けられる | 持続する強いお腹の痛み |
| 意識がもうろうとしている | 声がかすれる | 繰り返し吐き続ける |
| 尿や便を漏らす | 犬が吠えるような咳 | |
| 脈が触れにくいまたは不規則 | 息がしにくい | |
| 唇や爪が青白い | 持続する強い咳き込み | |
| | ゼーゼーする呼吸 | |

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

アレルギー症状への対応の手順



アレルギー症状

- | | |
|---|---|
| <p>全身の症状</p> <ul style="list-style-type: none"> ・意識がない ・意識もうろう ・ぐったり ・尿や便を漏らす ・脈が触れにくい ・唇や爪が青白い <p>消化器の症状</p> <ul style="list-style-type: none"> ・腹痛 ・吐き気・おう吐 ・下痢 <p>顔面・目・口・鼻の症状</p> <ul style="list-style-type: none"> ・顔面の腫れ ・目のかゆみや充血、まぶたの腫れ ・くしゃみ、鼻水、鼻づまり ・口の中の違和感、唇の腫れ | <p>呼吸器の症状</p> <ul style="list-style-type: none"> ・声がかすれる ・犬が吠えるような咳 ・のどや胸が締め付けられる ・咳 ・息がしにくい ・ゼーゼー、ヒューヒュー <p>皮膚の症状</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かゆみ ・じんま疹 ・赤くなる |
|---|---|

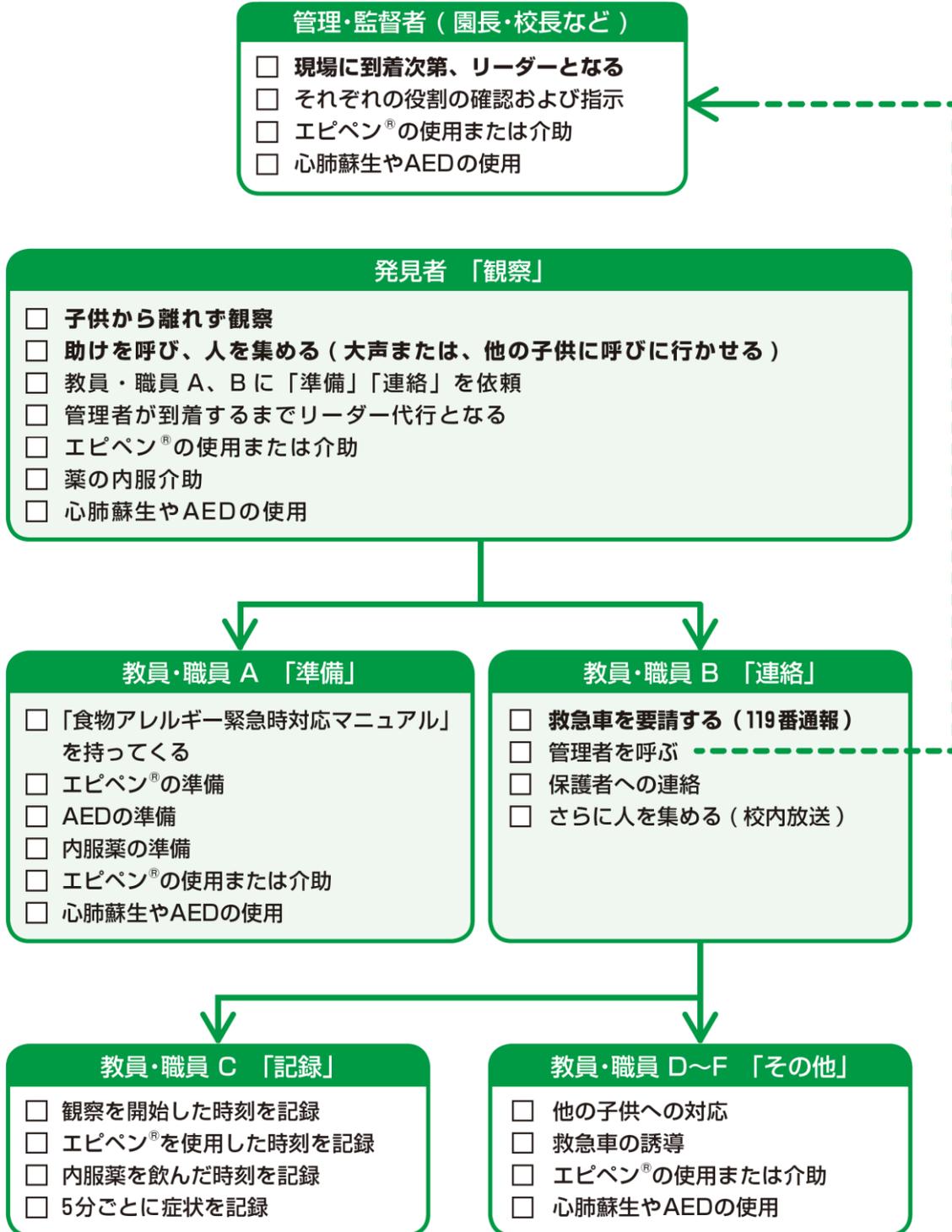
2013年 7月版

奈良県

A

施設内での役割分担

◆各々の役割分担を確認し事前にシミュレーションを行う



（「食物アレルギー緊急時対応マニュアル（奈良県）」より転載）

B

緊急性の判断と対応

◆アレルギー症状があったら5分以内に判断する！

◆迷ったらエピペン®を打つ！ ただちに119番通報をする！

B-1 緊急性が高いアレルギー症状

【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
(ぜん息発作と区別できない場合を含む)

【消化器の症状】

- 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み
- 繰り返し吐き続ける

1つでもあてはまる場合

ない場合

B-2 緊急性が高いアレルギー症状への対応

① ただちにエピペン®を使用する！

→ **C** エピペン®の使い方

② 救急車を要請する(119番通報)

→ **D** 救急要請のポイント

③ その場で安静にする(下記の体位を参照)

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

◆ エピペン®を使用し10～15分後に症状の改善が見られない場合は、次のエピペン®を使用する(2本以上ある場合)

◆ 反応がなく、呼吸がなければ心肺蘇生を行う → **E** 心肺蘇生とAEDの手順

内服薬を飲ませる

↓
保健室または、安静にできる場所へ移動する

↓
5分ごとに症状を観察し症状チェックシートに従い判断し、対応する緊急性の高いアレルギー症状の出現には特に注意する

F 症状チェックシート

安静を保つ体位

ぐったり、意識もうろうの場合



血圧が低下している可能性があるため仰向けで足を15～30cm高くする

吐き気、おう吐がある場合



おう吐物による窒息を防ぐため、体と顔を横に向ける

呼吸が苦しく仰向けになれない場合



呼吸を楽にするため、上半身を起こし後ろに寄りかからせる

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 (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

「食物アレルギーによるアナフィラキシー患者の搬送依頼です」

「ぜん息患者の搬送依頼です」



住所はどこですか？

区(市町村) 町
丁目 番 号
保育園
(幼稚園、学校名)です。



②救急車に来てほしい住所を伝える

- ・学校（園）の所在地：
- ・学校（園）名：
- ・学校（園）の電話番号：
- ・近くの目標となるもの：



どうしましたか？

5歳の園児が
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[®]の有無を伝える

- ・かかりつけの医療機関名：
- ・協力医療機関名：



あなたの名前と
連絡先を教えてください

私の名前は
×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（携帯電話等）を伝える

学校への侵入経路（例：西門等）について、具体的に伝える

※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

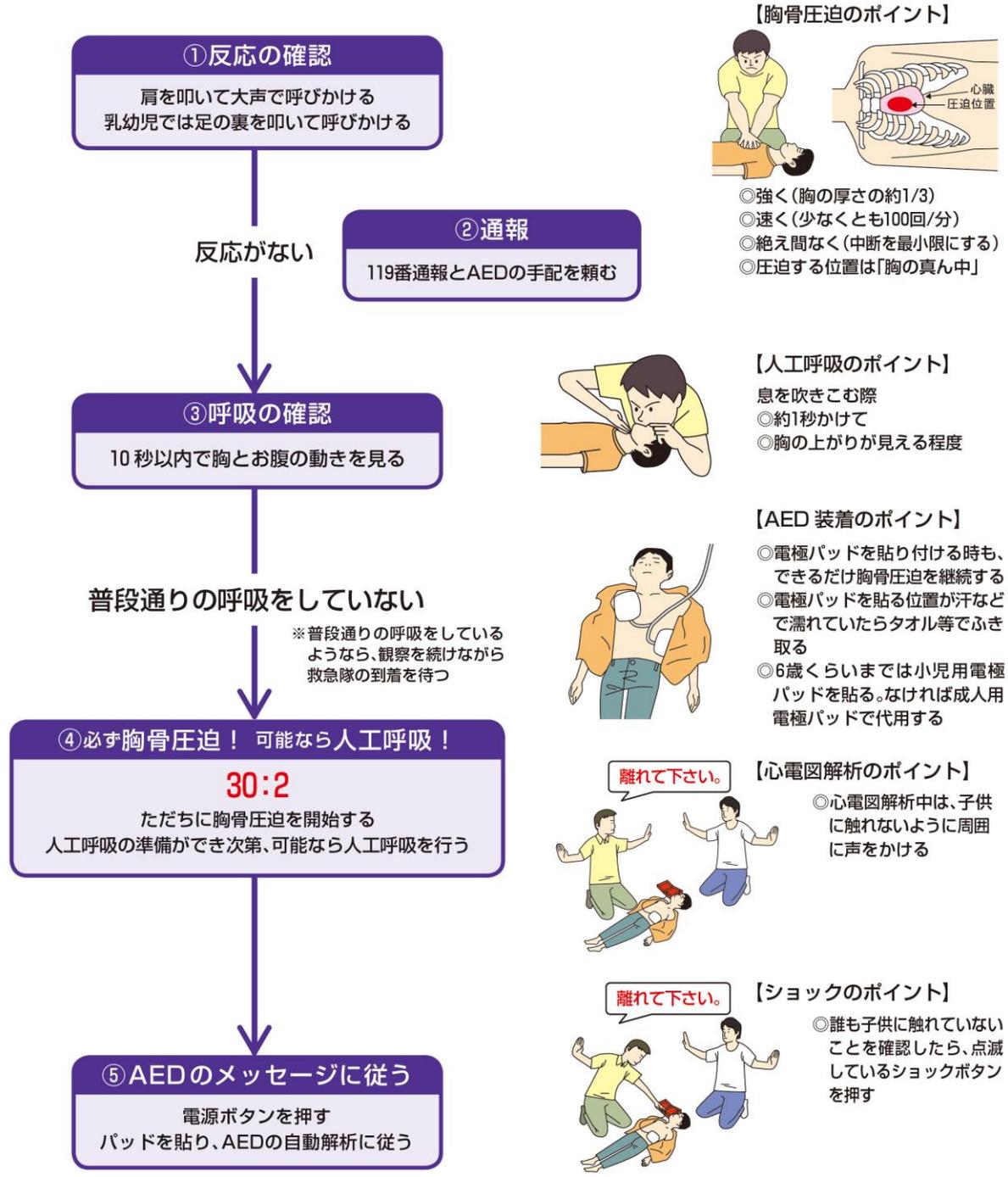
- ・通報時に伝えた連絡先の電話は、常につながるようにしておく
- ・その際、救急隊が到着するまでの応急手当の方法などを必要に応じて聞く

（「食物アレルギー緊急時対応マニュアル（奈良県）」より転載）

E

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



（「食物アレルギー緊急時対応マニュアル（奈良県）」より転載）

F

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 | <input type="checkbox"/> ぐったり <input type="checkbox"/> 意識もうろう <input type="checkbox"/> 尿や便を漏らす <input type="checkbox"/> 脈が触れにくいまたは不規則 <input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い | | |
| 呼吸器の症状 | <input type="checkbox"/> のどや胸が締め付けられる <input type="checkbox"/> 声がかすれる <input type="checkbox"/> 犬が吠えるような咳 <input type="checkbox"/> 息がしにくい <input type="checkbox"/> 持続する強い咳き込み <input type="checkbox"/> ゼーゼーする呼吸 | <input type="checkbox"/> 数回の軽い咳 | |
| 消化器の症状 | <input type="checkbox"/> 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み <input type="checkbox"/> 繰り返し吐き続ける | <input type="checkbox"/> 中等度のお腹の痛み <input type="checkbox"/> 1~2回のおう吐 <input type="checkbox"/> 1~2回の下痢 | <input type="checkbox"/> 軽いお腹の痛み(がまんできる) <input type="checkbox"/> 吐き気 |
| 目・口・鼻・顔面の症状 | 上記の症状が 1つでもあてはまる場合 | <input type="checkbox"/> 顔全体の腫れ <input type="checkbox"/> まぶたの腫れ | <input type="checkbox"/> 目のかゆみ、充血 <input type="checkbox"/> 口の中の違和感、唇の腫れ <input type="checkbox"/> くしゃみ、鼻水、鼻づまり |
| 皮膚の症状 | | <input type="checkbox"/> 強いかゆみ <input type="checkbox"/> 全身に広がるじんま疹 <input type="checkbox"/> 全身が真っ赤 | <input type="checkbox"/> 軽度のかゆみ <input type="checkbox"/> 数個のじんま疹 <input type="checkbox"/> 部分的な赤み |
| | | 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**

(5) エピペン®の園での取り扱いについて

エピペン®が処方され、園での預かり依頼を受けた場合は、保育総務課に連絡する。園は、園医及び保育総務課とともに適切にエピペン®を与薬できる園内体制づくりを行う。エピペン®の取り扱いについては、保管やアレルギー症状出現時の使用等について保護者と確認を行う。※参考p28「エピペン®の取り扱いについて」必要に応じて保護者と相談、共有をしておく。

① 園におけるエピペン®使用

園児や保護者自らがエピペン®を管理、注射することが基本であるが、園においては園児が自ら管理、注射することは困難なため、アナフィラキシーが起こった場合等、緊急時には、その場にいる保育者が注射することも想定される。園職員全員の理解を得て、保護者、園医との十分な協議を行った上で、連携体制を整える。

エピペン®を使用するタイミングはできるだけ早いことがポイントである。エピペン®で症状が改善しても再び重篤な症状に陥ることがあるため、必ず速やかに救急搬送し、医療機関を受診する必要がある。

② 園でのエピペン®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いる。
- 職員全員がエピペン®の使い方（注射するタイミングと方法）を知っている。
- 園児の手の届かないところ、すぐに取り出せるところに保管する。
- 15～30℃の場所で、冷蔵庫や、日光の当たる場所等を避けて保管する。

③ 保護者との確認ポイント

- 保護者が園に薬を預ける前には有効期限切れでないか、薬液が変色していないか、沈殿物がないか等、異常がないかを確認してもらう。
- アレルギー症状出現時には、「緊急時に備えた処方薬 管理書」およびその他園で作成したマニュアル等に基づき対応することを確認しておく。
- 緊急時の連絡先は必ず連絡が取れるようにしてもらう。
- 体調で気になることがある時は必ず登園時に伝えてもらう。

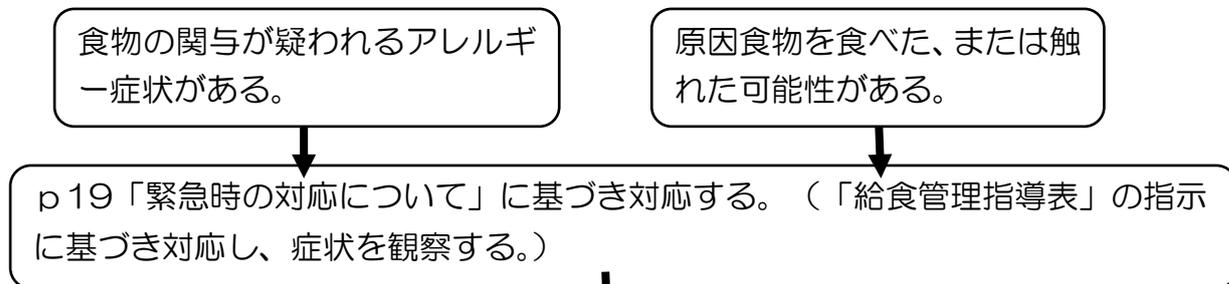
エピペン®の取り扱いについて（例）※各園で作成してください。

1. エピペン®の保管

- ・専用ケースに入れ、事務所の〇〇に配置。※遠足等園外に出る際は、持参。

2. アレルギー症状出現時の対応

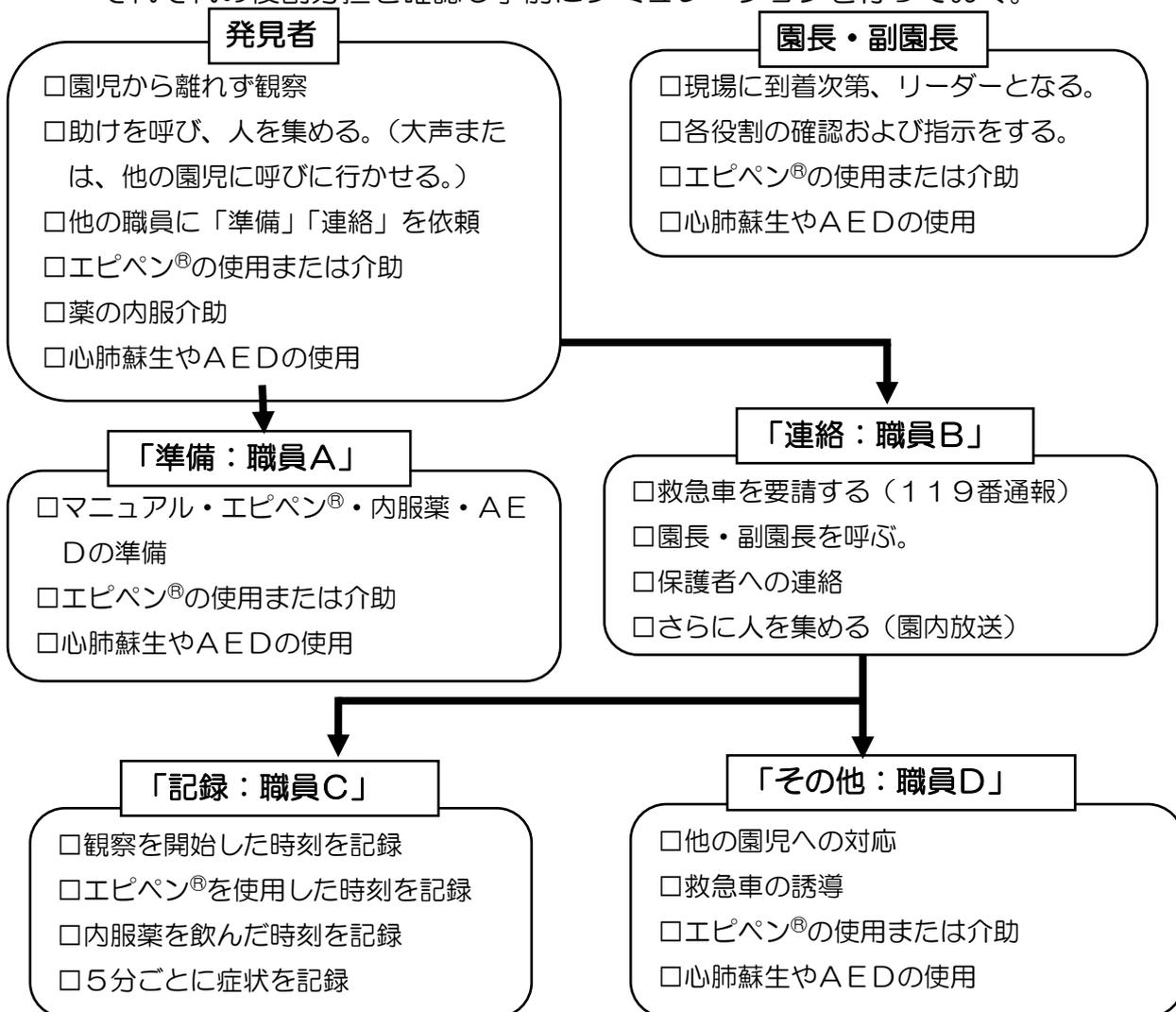
(1) エピペン®使用基準



※緊急性の高いアレルギー症状が1つでも当てはまるか5分以内に判断した上で、エピペン®を使用する。（エピペン®を使用する場合でも可能であれば「緊急時に備えた処方薬 保管・与薬依頼書」に基づき、内服薬を飲ませる。）

(2) エピペン®を打つ際の流れと役割分担

それぞれの役割分担を確認し事前にシミュレーションを行っておく。



(6) エピペン®の使用方法について

エピペン®の使い方

アナフィラキシーの徴候や症状を感じたときに、太ももの前外側

● エピペン®の使い方 —アナフィラキシーがあらわれたら—

STEP 1 準備

携帯用ケースのカバーキャップを指で開け、エピペン®を取り出します。オレンジ色のニードル（針）カバーを下に向けて、エピペン®のまん中を利き手でしっかりと握り、もう片方の手で青色の安全キャップを外し、ロックを解除します。



- 青色の安全キャップをかぶせた状態では、バネが固定されており、注射針が不用意に飛び出さないようになっています。使用時まで青色の安全キャップは取り外さないでください。
- 安全キャップを外した後は、誤注射を防ぐため取り扱いに十分注意してください。
- 絶対に指または手などをオレンジ色のニードル（針）カバーの先端に当てないように注意してください。
- 使用する前に注射器の窓から見える薬液が変色していないか、また沈殿物がないかを必ず確認してください。

STEP 2 注射

エピペン®を太ももの前外側に垂直になるようにし、オレンジ色のニードル（針）カバーの先端を「カチッ」と音がするまで強く押し付けます。太ももに押し付けたまま数秒間待ちます。エピペン®を太ももから抜き取ります。



- エピペン®の上下先端のどちらにも親指をかけないように握ってください。
- 太ももの前外側以外には注射しないでください。
- 投与部位が動かないようにしっかり押さえてください。
- 太ももにエピペン®を振りおろして接種しないでください。
- 緊急の場合には、衣服の上からでも注射できます。

環境再生保全機構 ERCA (エルカ)
「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2014」
(https://www.erca.go.jp/yobou/pamphlet/form/00/pdf/archives_24514.pdf) 21頁より、
エピペン®を座位で注射する場合の画像を加工して掲載 (2019/10/30参照)

患者本人以外が投与する場合

- 注射時に投与部位が動くと、注射部位を損傷したり、針が曲がって抜けなくなったりするおそれがあるので、投与部位をしっかり押さえるなど注意してください。



に速やかに注射してください。

使い方動画は
エピペン®サイト
<https://www.epipen.jp>
をご覧ください



STEP 3 確認

注射後、オレンジ色のニードル（針）カバーが伸びているかどうかを確認します。ニードル（針）カバーが伸びていれば注射は完了です（針はニードルカバー内にあります）。



- オレンジ色のニードル（針）カバーが伸びていない場合は、注射は完了していませんので、再度、STEP1～3を繰り返して注射してください。
- エピペン®の注射後は、直ちに医師による診察を受けてください。

STEP 4 片付け

使用済みのエピペン®は、オレンジ色のニードル（針）カバー側から携帯用ケースに戻します。



- 注射後は、オレンジ色のニードル（針）カバーが伸びているため、携帯用ケースのキャップは閉まりません。無理に押し込まないようにしてください。
- 注射後、薬液の大部分（約1.7mL）が注射器内に残っていますが、再度注射することはできません。
- エピペン®注射液を使用した旨を医師に報告し、使用済みのエピペン®注射器と青色の安全キャップを医療機関等にお渡しください。

Check

エピペン®注射液0.3mgおよびエピペン®注射液0.15mgの使い方は同様です。お尻や腕には絶対に注射しないでください。もしも、誤ったところにエピペン®を使用してしまったら、直ちに最寄りの医療機関を受診してください。

★誤注射を避けるために

- オレンジ色のニードル（針）カバーの先端に指などを押し当てると、針が出て危険です。絶対に行わないでください。オレンジ色のニードル（針）カバーの先端部から露出する針の長さは0.3mg約1.5cm、0.15mg約1.3cmです。
- 危険ですので絶対に分解しないでください。

正しい
持ち方



誤った
持ち方



3 食物アレルギーについての基本知識

(1) 食物アレルギーとは

ポイント

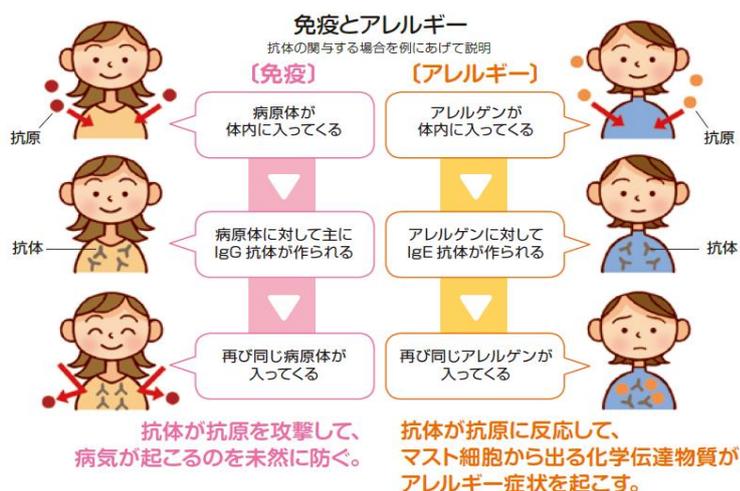
- 食物アレルギーとは、食べたり、触ったり、吸い込んだりした食物に対して、体を守るはずの免疫のシステムが、過剰に反応して起きる有害な症状をいいます。
- 食物アレルギーには、年齢によって起こりやすい特徴的なタイプがあります。
- 最近の調査では、食物アレルギーの有病率は増加傾向にあります。
- 鶏卵、牛乳、小麦はアレルギーを起こしやすい食物ですが、ほかにも様々な食物がアレルギーを起こします。

免疫が過敏に働いてしまうアレルギー

私たちの体には、有害な細菌やウイルスなどの病原体から体を守る「免疫」という働きがあります。食物アレルギーは、この「免疫」が本来無害なはずの食べ物に対して過敏に反応してしまうようになった状態のことをいいます。

原因食物が体内に侵入すると、IgE（アイ・ジー・イー）抗体を仲介してマスト細胞からヒスタミンなどの化学伝達物質が放出され、それによってじんま疹やかゆみ、くしゃみや鼻水などを生じる、いわゆる「アレルギー反応」を起こしてしまうようになります。

食物アレルギーは、食物を食べた時だけでなく、触ったり、吸い込んだりした時にも起こります。



(2) 食物アレルギーの症状

◎皮膚の症状

かゆみ、じんま疹、赤み（紅斑）

◎目の症状

結膜の充血、かゆみ、まぶたの腫れ

◎口・のどの症状

口・のどの中の違和感、イガイガ感、唇・舌の腫れ

◎鼻の症状

くしゃみ、鼻汁、鼻づまり



◎呼吸器の症状

声がかすれる、犬が吠えるような咳、のどがしめ付けられる感じ、咳、息が苦しい、ゼーゼー・ヒューヒューする（ぜん鳴）、低酸素血症

◎消化器の症状

腹痛、吐き気、おう吐、下痢

◎循環器の症状

脈が速い（頻脈）、脈が触れにくい・脈が不規則、手足が冷たい、唇や爪が青白い（チアノーゼ）、血圧低下

◎神経の症状

元気がない、ぐったり、意識もうろう、不機嫌、尿や便を漏らす（失禁）



一つの臓器にとどまらず、複数の臓器に重い症状が現れる場合を**アナフィラキシー**と呼びます。



アナフィラキシーに血圧低下や意識障害などのショック状態を伴う場合を**アナフィラキシーショック**と呼びます。生命を脅かす可能性がある、非常に危険な状態です。

（「ぜんそく予防のために食物アレルギーを正しく知ろう」、

「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2014」より転載）

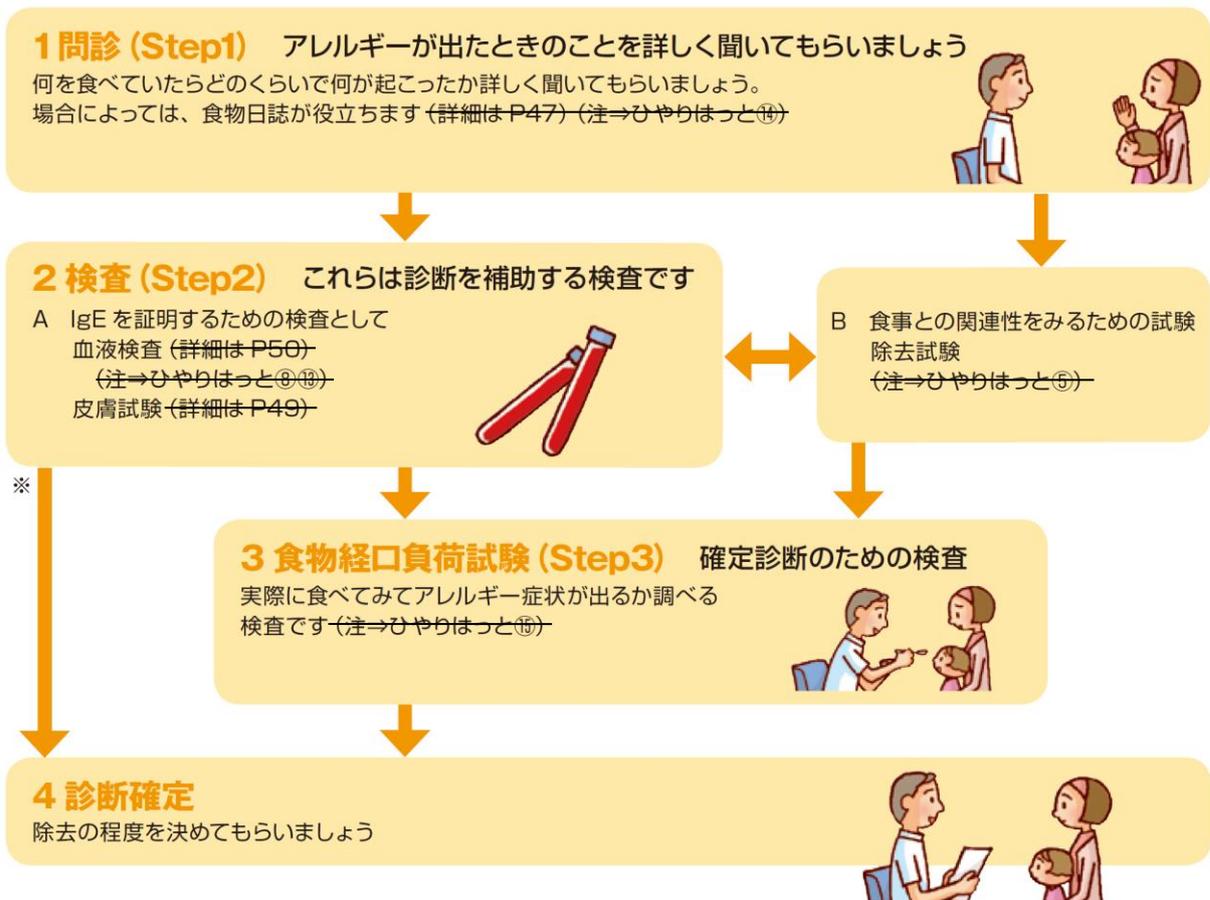
(3) 食物アレルギーの診断と検査の方法

ポイント

- 多くの食物アレルギーにはIgE抗体が関与しています。
- 食物アレルギーの診断のために行われる、主な検査の特徴を知っておきましょう。
- 問診が診断に最も有力な情報源です。できるだけ詳細に聞いてもらいましょう。
- はっきりしない原因食物の推定に問診や食物日誌が役立ちます。
- アレルギー検査で食物抗原特異的IgE抗体が検出されても、食物アレルギーと診断するのは早計です。
- 問診や検査ではっきりしない場合に、食物経口負荷試験を行います。

食物アレルギーの診断

- 問診は原因食物を診断するために最も大切な過程です。症状を起こした直前の具体的な食品全てについてできるだけ詳しく話しましょう。食品とアレルギー症状の発現時間がいつも2時間以上離れているようなケースでは、食物日誌で再現性をみることに役立ちます。
- 問診で疑わしい食品については補助検査を行います。IgEを証明する方法として、血液検査、皮膚試験、食事との関連性を調べる除去試験があります。
- 問診や補助検査でも診断がつかない場合は、疑わしい食品を一品ずつ少しずつ実際に食べてアレルギーが出るか調べます。この検査は病院内で行います。



※ 問診で因果関係が明らかな場合や、抗原特異的 IgE 抗体が高値でプロバビリティカーブから経口負荷試験が陽性となる確率が高い (90~95%) と予測される場合、「3 食物経口負荷試験」をスキップすることがあります。

- アレルギー検査で食物抗原特異的 IgE 抗体が検出されても、食物アレルギーと診断するのは早計です。
- アトピー性皮膚炎を合併する場合、適切なスキンケア・軟膏療法も同時に行います。また、ダニなどの吸入アレルゲンが原因であれば、こちらに対する室内環境整備も必要です。

(「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 2014」より転載)

(4) 食物アレルギーの原因食物

原因食物は多岐にわたるが、厚生労働省によると保育所では鶏卵が最も多く、次いで乳製品とされている。その他は小麦、落花生（ピーナッツ）、大豆製品、そば、ゴマ、甲殻類（エビ、カニ）などである。そのほとんどは食品に含まれるタンパク質が原因となる。



鶏卵

食品表示
ここに注意!

- 鶏卵を除去しても、他食品中の動物性・植物性タンパク質による栄養面での代替が容易です。
*肉や魚、牛乳、大豆製品などを食べましょう。
- 市販のクッキーやビスケット、ケーキミックスなどでも鶏卵を含まない製品があります。食品表示の確認をしましょう。
- 加熱により、アレルギー性は大きく低下します。ただし、調理条件によって低下の度合いが異なるので、注意が必要です。
- 鶏卵は、多くの加工食品に使われているので、アレルギー表示に注意してください。

| 卵(Mサイズ)1個分(50g)のタンパク質(6g)の代替の目安 | |
|---------------------------------|-------|
| 鶏肉 | 30g |
| 豚肉 | 30g |
| 牛肉 | 30g |
| 魚 | 30g |
| 絹ごし豆腐 | 120g |
| 牛乳 | 180ml |

- 卵殻カルシウム 卵の殻が原料です。高温処理されていない未焼成の卵殻カルシウムを含む食品には、表示義務濃度を少し上回る程度の卵タンパク質が検出されるため表示されます。ただし、多くの場合使用量が少なく、鶏卵アレルギーの方でも食べることができる程度の量なので、主治医に相談しましょう。
- レシチン(卵由来) 乳化剤です。レシチン(卵由来)と表示されている場合、卵黄が含まれているので、注意が必要です。レシチン(大豆由来)あるいはレシチンとのみ記載されている場合は、鶏卵は使用されていません。
- 卵卵、鶏肉 タンパク質の種類が異なるため、鶏卵アレルギーの原因にはなりません。



牛乳

食品表示
ここに注意!

- タンパク質源としての代替は容易ですが、カルシウム源としての代替が必要です。低年齢児では牛乳アレルギー除去調製粉乳(牛乳アレルギー用ミルク)による代替をします。
- 加熱してもアレルギー性が低下しにくいので、注意が必要です。
- 乳製品に関する加工食品のアレルギー表示は複雑です。正しく理解しておきましょう。

| 牛乳90ml(コップ1/2杯)中のカルシウム(100mg)の代替の目安 | |
|-------------------------------------|-------------------|
| 牛乳アレルギー用ミルク | 180ml |
| 木綿豆腐 | 83g (1/5-1/4丁) |
| 桜えび(干) | 5g |
| ししゃも(生干) | 33g(1.5尾) |
| ひじき(乾物) | 7.1g |
| 小松菜(生) | 60g |

- 乳糖 乳糖には牛乳タンパク質が混入しているため拡大表記に指定されており、食品表示欄に表示されます。ただし、乳糖の使用量が少ない場合には食べられることが多いので、主治医に相談しましょう。
- ホエイ、カゼイン 牛乳タンパク質が含まれているので、注意が必要です。ホエイパウダー、カゼインナトリウムなど表示にはいろいろありますが、「〇〇(乳由来)」と表示されます。
- 乳化剤 「乳」という文字が入りますが、卵黄、大豆、牛脂などから作られているので、牛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」という文字が入りますが、化学物質であり、牛乳アレルギーの原因にはなりません。
- 乳酸菌 菌の名前であり、牛乳成分ではないため、牛乳アレルギーの原因にはなりません。漬物などにも含まれていることがあります。ただし、「乳酸菌飲料」は乳製品で牛乳タンパク質が含まれているので、注意が必要です。
- 牛以外の動物の「乳」 牛以外の動物の乳(山羊乳、めん羊乳など)は、アレルギー表示の対象外です。山羊乳は牛乳とタンパク質がよく似ている(交差抗原性が高い)といわれており、山羊乳を含む食品を食べると症状を起こすおそれがあるので、主治医に相談しましょう。



小麦

食品表示
ここに注意!

- しょう油中の小麦タンパク質は醸造の過程で分解されるため、ほとんどの場合、安全に使えます。
- 小麦アレルギー患者は主食を米飯にすることで栄養面での代替ができます。また、小麦の代わりに、米粉や雑穀を使っためんやパンも使えます。
*米粉パンは小麦グルテンを使っている製品が多いので、アレルギー表示に注意しましょう(下記参照)。

- しょう油、みそ、酢 製品に残存している小麦タンパク質が微量であるため、多くの小麦アレルギーの方が食べられます。特に大豆、小麦、塩のみを原材料とするしょう油中には小麦タンパク質であるグリアジンは検出されません。これらの調味料が使用できれば、生活の質は大きく向上するので、主治医に相談しましょう。
- グルテン 小麦のタンパク質が含まれており、注意が必要です。米粉パンなどに使用されることがあります。グルテン(小麦由来)などと表示されます。
- 麦芽糖 主としてとうもろこしでん粉が原料であるため、小麦アレルギーの原因にはなりません。小麦からつくられる麦芽糖は「麦芽糖(小麦を含む)」などと表示されます。
- 小麦以外の麦類 小麦以外の麦類はアレルギー表示の対象外です。小麦アレルギーの方は他の麦類(大麦、ライ麦、えん麦、はと麦など)や製品(麦ご飯等)と交差抗原性があるために、食べると症状を起こす可能性があります。麦茶は飲めることが多いですが、麦ご飯では症状を起こすことがあるので、主治医に相談しましょう。

(5) 加工品の表記

○表示されるアレルギー（特定原材料等について）

| | |
|-----------------------------|--|
| 必ず表示される7品目（特定原材料） | えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ） |
| 表示が勧められている21品目（特定原材料に準ずるもの） | 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 |

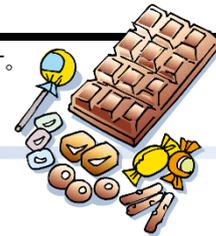
◎アレルギーを含む食品の原材料表示の表示例

個別で表示される場合

個々の原材料や添加物ごとに、アレルギーを表示する方法です。（～を含む）等と表示されます。どの原材料に何のアレルギーが含まれているかが分かります。

名 称：洋菓子
 原材料名：小麦粉（国内製造）、砂糖、植物油（大豆を含む）、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉
 添 加 物：ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤（大豆由来）、着色料（カラメル、カロテン）、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）

アレルギーは添加物にも表示されます。



一括で表示される場合

加工食品に使われているアレルギーを、原材料名等の最後にまとめて表示する方法です。どの原材料にどのアレルギーが使われているかは分かりませんので、詳しく知りたい時は、製造者・販売者などに問い合わせてください。

名 称：洋菓子
 原材料名：小麦粉（国内製造）、砂糖、植物油、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉、（一部に小麦・大豆・卵・アーモンド・乳成分を含む）
 添 加 物：ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、着色料（カラメル、カロテン）、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）、（一部に大豆を含む）

アレルギーの表示は省略される場合もあります。

同じアレルギー名が何度も出てくる場合は、二度目以降は省略されることもあります。



■省略しない表示例

名 称：肉だんご
 原材料名：豚肉（国産）、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、香辛料（小麦を含む）、酵母エキス
 添 加 物：調味料（アミノ酸等）

■省略した表示例

名 称：肉だんご
 原材料名：豚肉（国産）、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、香辛料、酵母エキス
 添 加 物：調味料（アミノ酸等）

香辛料にも小麦が含まれていますが、しょうゆに「小麦」と表示しているため、香辛料の小麦は省略されています。

※下線部は、アレルギーに関するもの

- ・特定加工食品^(注1)及びその拡大表記^(注2)を廃止することにより、より広範囲の原材料について アレルゲンを含む旨の表示を義務付け
- ・消費者の商品選択の幅を広げるため、個別表示を原則とし、例外的に一括表示を可能とする。
- ・一括表示する場合、一括表示欄を見ることでその食品に含まれる全てのアレルゲンを把握できるよう、一括表示欄に全て表示（現行は、例えば、「卵」や「小麦」が原材料として表示されている場合や、「たまご」や「コムギ」が代替表記^(注3)で表示されている場合は、改めて一括表示欄に表示しなくともよいが、今後は、「卵」、「小麦」も一括表示欄に改めて表示が必要）

等

(注1) 特定加工食品

表記に特定原材料等を含まないが、一般的にアレルゲンを含むことが予測できると考えられてきた食品
(例: オムレツ⇐卵を含む、うどん⇐小麦を含む)

(注2) 特定加工食品の拡大表記

表記に特定加工食品の名称を含むことにより、アレルゲンを含むことが予測できると考えられてきた表記
(例: からしマヨネーズ⇐卵を含む、ロールパン⇐小麦を含む)

(注3) 代替表記

表記方法や言葉が違うが、アレルゲンを含む食品と同一であるということが理解できる表記
(例: たまご⇐卵と同一、コムギ⇐小麦と同一)

- ◆表示されるアレルゲンは、食物アレルギーの実態に応じて見直されることがある。
- ◆28品目の表記以外にも、「卵」→『玉子』のように、表示方法は異なるが特定原材料と同じものであることが理解できる表示を代替表記として認めている。
- ◆可能性表示（「入っているかもしれない」等の表示）は禁止されている。
- ◆食物アレルギーでは、極微量でも発症する可能性があることから、加工食品1kgに対して数mg以上含まれる場合、表示されている。
- ◆対面販売で量り売りされる食品は、アレルゲンの表示の義務はないが、健康被害防止のため情報提供を行う、自主的な取り組みが促されている。

(6) 即時型食物アレルギー症状の治療薬 (自宅や学校・園で使用する薬物)

即時型食物アレルギー症状は進行することがあるため速やかに治療を開始することが大切です。即時型食物アレルギー症状が出現したときの対処法を確認しておくとともに、緊急時の医薬品を準備しておく必要があります。日頃から保管場所や使用期限についての確認も行います。

即時型食物アレルギー症状が出現した場合に使用される薬剤には以下のようなものがあります。

① 抗ヒスタミン薬

皮膚のかゆみ、赤み(紅斑)、じんま疹に有効ですが、アナフィラキシーには十分な効果は期待できません。抗ヒスタミン薬には多くの種類があり、眠気などの鎮静作用や苦味の有無、剤型(錠剤、ドライシロップ、シロップなど)の飲みやすさを考慮し、主治医と相談して選択します。

② 気管支拡張薬

気管支が狭くなるために起こるぜん鳴や咳き込みには有効ですが、のどの腫れ(喉頭浮腫)による咳や呼吸困難には無効です。気管支拡張薬には、吸入薬、内服薬、貼付薬がありそれぞれに特徴があります。効果が現れるまでの時間は、吸入薬は最も即効性があり吸入してからすぐに効果がみられます。内服薬では効果がみられるまでに30分以上かかります。貼付薬は貼ってから効果が現れるまで数時間かかるため、即時型食物アレルギー症状の治療薬としては使用しません。また、吸入薬では吸入器や吸入補助具が必要な場合もあります。効果が現れるまでの時間だけでなく、使いやすさなども考慮して、主治医と相談し選択します。

③ ステロイド薬

即時型食物アレルギー症状に対する効果が、4～6時間かけてゆっくり現れます。また、数時間後に症状が再発する遅発型アレルギーを予防したりする効果もあります。ただし、即効性を期待することはできません。

④ アドレナリン自己注射製剤(エピペン®)

アナフィラキシーの全ての症状を和らげます。具体的には、以下のような作用があります。

- 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(喉頭浮腫)を軽減する
- 気管支を広げて呼吸困難を軽減する など

これらの効果は5分以内に認められ即効性があります。その一方で、体の中で代謝(分解)されやすい薬剤であり、効果の持続時間は約20分程度です。アナフィラキシーやアナフィラキシーショックの場合に、エピペン®の投与が必要です。より早期に対応するためには、前述した「緊急性が高い症状」が1つでもあればエピペン®を投与してください。エピペン®は医療機関外でアドレナリンを自己注射するための薬剤であり、緊急時の補助治療薬です。使用後には必ず救急車で医療機関を受診する必要があります。

- エピペン®は、体重15～30kg未満用のエピペン®0.15mg製剤、体重30kg以上用のエピペン®0.3mg製剤の2種類があります。
- エピペン®は、医師が患者さんの過去の病歴、原因食物の種類、体重など様々なことを考慮して、アナフィラキシーの危険性が高いと判断した場合に処方します。処方にあたっては、主治医と相談する必要があります。
- エピペン®は内服薬とは異なり自己注射製剤ですので、緊急時に正しく使用できるよう、使用方法と管理方法を確認してください

| くすりの種類 | 効果 | 効果が現れるまでの時間 |
|-----------|--------------------------------|--------------------|
| ① 抗ヒスタミン薬 | 皮膚のかゆみやじんま疹を和らげる | 30分～1時間 |
| ② 気管支拡張薬 | 気管支を広げて、咳やぜん鳴を和らげる | 内服 30分以上 吸入 速やか |
| ③ ステロイド薬 | ゆっくり効果が出てくる、さらに数時間後に現れる症状を予防する | 4～6時間 |
| ④ エピペン® | アナフィラキシーのすべての症状を和らげる | 速やか |

(「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2014」より転載)

(7) 園で給食対応を行うためのポイント

1. 必要最小限の除去を通して 望ましい食習慣を確立する

“偏食をなくすこと”“よく噛んで食べること”“規則正しい食事を楽しくいただくこと”は食物アレルギー児にとっても大切です。乳幼児期は味覚や食習慣が形成される大切な時期です。必要最小限の除去の中で、新鮮な旬の野菜や、丁寧にだしをとった薄味の煮物、よく噛んで食べる肉料理などを食べさせましょう。こうした手作りの料理はアレルギーを含まないことが多く、除去食対応もしやすくなります。

2. おやつを提供

おやつはアレルギーとなりやすい鶏卵・牛乳・小麦を含むものが多いため、誤食事故が起きやすいものです。特に、行事に伴うおやつは担任以外の先生が配ることもあり、注意が必要です。本人のお誕生日など特別な行事のときには、クラス全員が同じおやつや行事食を食べられるように、配慮したいものです。

3. 除去の解除

初めて食べる食材や、除去していた食品の解除を進める場合は、家庭で繰り返し食べて安全性が確認されてから給食に導入することが原則です。しかし、解除が進む過程では、本人が食べたがらないこともしばしばあります。その理由として、①味に慣れない(嫌い)、②過去の症状に対する気持ちのトラウマ、③本当は軽いアレルギー症状(のどの違和感、軽い腹痛や吐き気)を感じている、などが考えられます。本人の気持ちと保護者の意向をくみ取って、しばらく給食では除去したり、食べ方や調理法を工夫します。

4. 誤食や誤飲

誤食事故の原因は、調理場の中ばかりではありません。隣の子が牛乳をこぼした、ほかの子のものを食べた、食べ物で汚れた手で触った、目をこすった、机や床の食べこぼしなど、多くの注意が必要です。しかし原因食物に接触してしまうことは、管理対象が年端のいかない子どもであるので、完全には予防しきれないのが事実でしょう。一般的に、原因食物の接触では、接触部位の皮膚・粘膜症状が出現するものの、アナフィラキシー症状が誘発されることは極めて重篤なごく一部の患児に限られます。

食器やトレーの区別、給食時の座席の配置や、入園当初に保護者に教室の様子を見てもらって、不可避の接触事故には保護者に理解を求めると良いでしょう。もちろん、誤食はこの限りではありません。

5. 保護者への助言や援助

広範囲にわたる除去指導や、誤った考え方に基づく除去指導を受け、必要最小限が実現できていない保護者や「食べさせるのが怖い」と思って、離乳食や除去食の解除をなかなか進められない保護者がいます。保育所や学校では、こうした保護者に対して正しい食物アレルギーの考え方や、園児・児童生徒らが給食で食べている様子を伝えていきましょう。

また、病院の受診の有無を確認し、長期間受診していないようであれば、受診を促すようにしましょう。こうした保護者のためにも、生活管理指導表を医師の指示に基づいて運用し、定期的に提出してもらうことが大事なのです。

(8) 園生活における配慮

食物アレルギーで配慮が必要なのは、給食の時間だけではなくありません。

日常の授業における教材や、遠足・修学旅行といった食事を伴う行事では、保護者や旅先の宿泊施設との綿密な打ち合わせや医療事情の把握が必要です。

1. アレルゲンにはできるだけ触れないようにする

食物アレルギーのある子どもは、触れただけで症状が出てしまうことは少なくありません。通常は触れた皮膚や粘膜の軽い症状でおさまりますが、できるだけ触れないようにする配慮は必要でしょう。

- 座席の配置（担任や保育士が管理しやすい座席、程度が重ければ机を少し離すなど）
- 食事中はもちろん、食後もしばらくは注意して見守ると良い
- 給食当番の役割分担への配慮や後片付け、掃除当番でアレルゲンに触れない工夫

2. 教材や日常活動での配慮

- 調理実習では、アレルゲンとなる食物を扱わないメニューを考慮する。重症児の場合には、前の授業の調理内容も注意を要することもある
- 小麦粘土、牛乳パックを使った工作、パン食い競走、植物栽培、豆まきなど



3. 学外活動・地域活動

- 修学旅行や林間学校での宿泊先との確認や地域の医療事情を事前に把握する。重症児の場合には、搬送先病院の選定や管轄する消防機関と連携を取っておくのも良い
- 工場見学、体験学習（そば打ち体験、乳搾りなど）
- 遠足のおやつ（友だち同士による交換）
- 学童保育、子ども会行事などで指導員やほかの保護者の理解

4. クラスの子どもたちの理解

- 心の授業や食育の授業の時間を利用して、食物アレルギーのために食べられないものがあることを説明する。保護者や患者会などが作成した絵本や紙芝居なども利用できる

4 こんな場合 Q&A

① 育児用ミルクの対応について

母乳育児であって園生活では育児用ミルクを希望する際、育児用ミルクでアレルギー症状を起こす場合があることを説明し、園で使用する育児用ミルクの種類を知らせて家庭で数回摂取し、下痢や湿疹等の症状が出ないかを確認してもらう。

アレルギー症状や乳糖不耐症が認められた場合は「給食管理指導表」に基づき、特殊ミルクを園で購入し提供する。請求書は保育総務課に提出する。入手が困難な商品は、保護者から持参の協力をお願いする。特殊ミルクの解除も給食除去解除申請書に基づき行う。

② 未摂食児への配慮について

離乳食を含め初めて摂取する食材は家庭環境のもとではじめることが原則であり、園で未摂取の食材は提供しない。家庭で複数回摂取した上でアレルギー症状等が認められない安全が確認された食材を提供する。

③ 卵（非加熱）アレルギーの対応について

生卵のみ摂取できないが、他の非加熱卵（マヨネーズ・ドレッシング等）は摂取できる場合は、卵アレルギーとして給食管理指導表を保管する。記載されたアレルギー診断内容を把握し、園生活で十分配慮する。また、1年に1回以上は、アレルギー状況を正確に把握し、食物アレルギーが認められる期間は安全な対応をするために給食管理指導表の提出をお願いする。給食の対応は、除去解除申請書により「卵（非加熱）」の解除対応を行う。

また、非加熱卵のアレルギー対応において、非加熱卵の食品（マヨネーズ・ドレッシング等）を使用し加熱調理する場合も除去対応とする。

④ 大麦アレルギーの対応について

大麦アレルギーの対応が必要な場合は、園では「お茶」として「ほうじ茶」を提供する。

⑤ 体調により症状が誘発され、医師からしばらくやめてみたらと指示があった場合

給食での対応は給食管理指導表に基づいて行う。給食管理指導表と異なる場合は、改めて新たな給食管理指導表を提出いただく。それまでは家庭からの持参をお願いする。

⑥ アレルギー児が欠席した場合のアレルギーメニュー内容の変更について

原則、在園するアレルギー対応状況で調理提供する。出欠状況の把握が徹底でき、変更による園内周知が確実であることを前提に、可能な園は出欠予定でアレルギー対応食を調理することを可能とする。急遽の出席への対応は、基本園からの提供とするが、保護者からの持参協力をお願いする場合は事前に園から持参していただく理由とともに保護者説明を十分に行うこと。

⑦ 提供可能な食材について

「その他の食材（その成分を含む製品）が食べられない」場合、「牛乳・塩・さとう・片栗粉・油」は、原材料が1種類でその他成分を含まないと捉えて、食材がアレルゲンとして該当しなければ提供可能とする。

⑧ 特殊なアレルギー及びその他疾患（乳糖不耐症・薬物治療のための食事制限等）の給食対応について

集団給食の意義及び特徴を踏まえ、誤食を防ぐことが先決である。そのため、アレルギー以外の疾患や宗教上の理由であっても、原則、アレルギー対応方針に合わせることにする。宗教上の理由により対応する場合は、給食管理指導表を保護者に記入してもらい、アレルギー対応と同様に対応する。（医師の所見は不要）

園のアレルギー児の状況により、アレルギー対応方針に合わせることで対応の混乱を招くような場合は、園及び課との協議により決定する。いずれにおいても事前に保護者から制限の程度を十分に確認すること、対応をアレルギー対応方針に合わせない場合は、原則の方針を事前に伝えた上で園の状況により対応が変更する可能性があることへの理解を得ておく。

⑨ アレルギー対応食内容の保護者への連絡について

保護者と除去すべき食材を個別に確認するだけでなく、他のアレルギー児のアレルゲン対応を合わせ、アレルギー対応食として園児に提供される共通食を事前に説明する。その後、変更が生じる可能性があることも併せて伝えておく。

⑩ 「鶏卵」は摂取可能であるが、「うずら卵」の除去が必要な場合について

うずら卵はアレルギー表示において「卵」に含まれる。鶏卵は摂取可能でうずら卵のみ制限がある場合は、「給食管理指導表」の提出を受け、「除去解除申請書」において特記することで把握する。

⑪ アレルギー対応食を1種類とすることについて

個々対応を行うとアレルギー対応食が複数種類存在し、誤食へのリスクとなることから、アレルギー対応食は1種類とする。

⑫ 今までアレルギーではなかったものを家庭等で食べて、アレルギー症状が出た場合の給食提供について

まずは医療機関を受診してもらい、アレルゲンが特定できるまで（給食管理指導表が提出されるまで）は、給食提供によってアレルギー症状が出現する危険性が高いため、基本的には家庭からの持参をお願いする。

5 各種様式 ※PCフォルダから最新版を印刷して使用してください

| 資料 | ページ | タイトル | 配布・記録管理 | 目的・活用方法 |
|----|-------|------------------------------------|---|--|
| ① | 43、44 | 食物アレルギーに配慮した給食提供について (お願い) | 給食において特別な配慮(食物アレルギー・その他アレルギー・乳糖不耐症・薬物治療による食物摂取制限等)を要する園児の保護者へ配布 | 奈良市立園における食物アレルギー対応方針・方法についての説明 |
| ② | 45~47 | 食物アレルギーに配慮した給食の提供について | | |
| ③ | 48、49 | 給食管理指導表 | ※③、④は原本を園で保管し、写しを保育総務課へ提出。 | 除去食品および園生活で配慮すべき事項、処方薬、緊急時対応等に関わる医師の指示 食品の除去解除の保護者確認からの申請 |
| ④ | 50、51 | 除去・制限解除申請書 | | |
| ⑤ | 52 | 給食使用食材一覧表(1歳以上児) | 園児の保護者へ配布 | 家庭での喫食状況の確認、 医療機関受診の際のアレルギー診断の参考 |
| ⑥ | 53 | 食物アレルギーにおける緊急時に備えた処方薬 保管・与薬依頼書 | 園での処方薬の預かりおよび与薬の依頼のあった保護者へ配布 | 処方薬の保管・与薬における保護者との共通理解 |
| ⑦ | 54 | 緊急時に備えた処方薬 管理書 | 園で記録管理 | 保護者との処方薬の受け渡しの管理 |
| ⑧ | 55 | 食物アレルギー児に対する誤食事故発生後の報告について | 園で記録後、保育総務課へ提出 | 誤食事故が発生した際の対応を記載 |
| ⑨ | 56、57 | 食物アレルギー児に対する誤食事故 報告書 | | 園内で事故内容の原因及び再発防止策の検討、保育総務課への報告 |
| ⑩ | 58 | 離乳食使用食材 喫食状況の確認表 | 離乳食喫食の園児の保護者へ配布 | 喫食経験の確認 |
| ⑪ | 59 | 経過観察記録票 | 園で記録し、救急隊員に提出 | 緊急時における救急搬送までの経過記録・伝達 |
| ⑫ | 60 | エピネフリン自己注射薬の交付を受けている園児・児童・生徒の情報提供 | エピネフリン自己注射薬(エピペン®)を処方されている園児の保護者に配布、写しを園で保管し、原本を保育総務課へ提出(課より消防局へ提出) | 消防機関との情報共有と連携体制の整備 |
| ⑬ | 61 | エピネフリン自己注射薬の交付を受けていた園児・児童・生徒の情報廃止届 | | |

奈良市立こども園・保育園
保護者の皆様

保育総務課

食物アレルギーに配慮した給食提供について(お願い)

近年、食物アレルギーを有する園児数は増加しており、アレルゲンも多種にわたっています。奈良市立こども園・保育園では、国の方針に基づきながら、食物アレルギーに配慮した給食提供を行っています。事前に面談を行いますので、必ず園へご相談ください。

お子様が笑顔で安心して給食を食べていただけるよう、保育士・調理員・看護師・栄養士等が連携をとり、安全な給食の提供に努めます。保護者の皆様におかれましては、次の1～5の点についてご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。

1 給食使用食材一覧表のご確認

ご家庭での喫食状況は、アレルギーの診断の上で重要な情報となります。給食提供において適切なアレルギー対応が実施できるよう、奈良市立こども園・保育園の給食で使用している主な食材を示した別紙「給食使用食材一覧表(1歳以上児)」をご確認の上、病院受診の際に医師にご相談ください。

2 給食管理指導表(医師の指示書)のご提出

給食におけるアレルギー対応は、成長期のお子様の発育・発達を妨げることのないよう、医師の診断と指示内容に基づき行います。給食への配慮が必要な期間は、年に1回以上は病院を受診し、別紙「給食管理指導表」を園にご提出ください。また、園生活での配慮や注意事項、また症状が誘発された際の対処方法等を医師から指示された場合は、園にお知らせください。

3 除去食品の解除

除去食品の解除は、医師の指導のもと適切かつ慎重にすすめられるべきものです。主治医にご相談の上で、お子様に無理のないよう、ご家庭での食事で安全確認をしてください。その上で給食の提供において除去・制限の解除をする際は、別紙「除去・制限解除申請書」を記入の上、園にご提出ください。

4 出欠状況の確認

登園が遅れる場合や欠席される場合は、調理作業の都合上、午前 8 時 40 分までに園へご連絡をお願いします。

5 その他

食べられない食品は毎月の献立表にチェックをし、期日までに担任にご提出ください。

給食で食品を除去することにより栄養素の摂取量が不足する場合には、ご家庭の食事で補えるようにご配慮をお願いします。

なお、園児の健康と安全を確保することが困難な場合は、お弁当や一部メニューの持参をお願いすることがあります。

【問い合わせ先】

奈良市役所 子ども未来部 保育総務課

TEL : 0742-34-5493

FAX : 0742-34-4752



奈良市立こども園・保育園



食物アレルギーに配慮した給食の提供について

奈良市立こども園・保育園では、お子様に安心して給食を食べていただけるように、食物アレルギーについて以下のとおり給食を提供いたします。保護者の皆様のご理解及びご協力をお願い申し上げます。

1 アレルゲンおよび給食対応について

| | アレルゲン (アレルギー症状を引き起こす食材) | 対応 |
|--------|----------------------------|--|
| 特定原材料 | 卵（非加熱） | ①除去食・代替食の提供 一部持参のお願い ※離乳食は除去食の提供 <除去食・代替食>とは？ アレルゲンとなる食材を取り除いたメニューを「除去食」、除去した上で代わりとなる食材を補ったメニューを「代替食」としています。 |
| | 卵（加熱） | |
| | 牛乳（飲用）・育児用ミルク・乳製品 | |
| | その他牛乳・乳製品 | |
| | 小麦 | |
| | 落花生 | |
| | そば | |
| | エビ | |
| カニ | | |
| その他の食材 | 食材・その加工品 | ②メニューの一部持参のお願い |
| | その成分を含む製品 | |
| | コンタミネーション | ③お弁当の持参のお願い |

<特定原材料>とは？

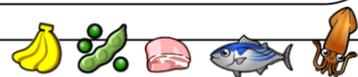


「卵」・「乳」・「小麦」・「落花生」・「そば」・「エビ」・「カニ」の7品目です。加工品に含まれると、必ずパッケージに表示されます。

※「卵」・「乳」は2区分に分けて対応します。

- ・鶏卵は加熱することによりアレルギー症状が出にくくなります。非加熱の卵（マヨネーズ等）は食べられなくても、加熱した卵（卵焼き等）は食べることができる場合があるため。
- ・飲用する「牛乳・育児用ミルク」は、他の食材との調理を伴わず、提供時間も昼食と区分され、代替対応も明確であるため。

<その他の食材>とは？



<特定原材料>以外の食材です。加工品に含まれていても、パッケージに表示されないことがあります。

<コンタミネーション>とは？

食品を製造するときに原材料として使用されていなくても、同じ製造工場・施設内で製造している他の食品の原材料が混入してしまうことをいいます。

2 対応について

① 除去食・代替食の提供の対応 ※離乳食は除去食の提供



対象「特定原材料」および「その他の食材（食材・その加工品）」が食べられない場合

調理工程上、アレルギーとなる食材およびその食材が含まれている加工品は取り除くことができます。取り除く食材等がメニューの主材料や調味料の場合、それに代わる食品を補って提供します。

その他の食材の「食材・その加工品」とは？

目で見てそのアレルギーが含まれていると分かる食品や、製品の製造・加工上、その食材が含まれていることが明確な食品としています。調理の工程で、取り除くことができます。

※分類については、別紙「除去・制限解除申請書」をご確認ください。

例) 豚肉アレルギーの場合、豚肉、食肉加工品（ハム・ベーコン・ウインナー）を「食材・その加工品」に分類しています。

より多くのお子様に給食を提供できるように「その他の食材」は（食材・その加工品）と（その成分を含む製品）に分けて対応します。

② メニューの一部持参のご協力の対応

対象「その他の食材（その成分を含む製品）」が食べられない場合

メニューに加工品が含まれる場合は、代わりとなるメニューの持参をお願いします。

その他の食材の「その成分を含む製品」とは？

特定原材料及び「その他の食材（食材・その加工品）」以外の食品です。「その他の食材」は表示義務がないため、すべての加工品にその成分が含まれる可能性があります。安全のために加工品を全て除去すると給食食材が限定され、メニューとして成り立たないため、給食を提供することができません。

※奈良市立こども園・保育園給食対応では、「牛乳・塩・さとう・片栗粉・油」は、原材料のみで製造されていることを確認した製品を使用しています。メニューに使用された食材がアレルギーとして該当しなければそのメニューを提供できます。（今後の取り扱い製品の状況により対応が変更する場合があります。）

《アレルギー対応食の例》

(例1) メニュー：「焼き鮭」

アレルギー：＜鮭（食材・その加工品）および（その成分を含む製品）＞



| 使用食材 | 代替食材 |
|------|------|
| 鮭 | 白身魚 |
| 塩 | ○ |

アレルギーとなる「鮭」を除去し、代わりに「白身魚」を提供します。

(例2) メニュー：「スパゲッティサラダ」

アレルギー：「卵」・「小麦」

| 使用食材 | 除去・代替食材 |
|--------|-------------|
| スパゲッティ | アレルギー用麺 |
| ツナ | ○ |
| きゅうり | ○ |
| にんじん | ○ |
| マヨネーズ | マヨネーズドレッシング |

主材料の「スパゲッティ」を除去し、代わりに「アレルギー用麺」を使用します。また、「マヨネーズ」を除去し、代わりに「マヨネーズドレッシング」を使用します。

③ お弁当持参のご協力の対応

対象 コンタミネーションへの配慮が必要な場合

同じ調理室内での調理にはアレルゲンの混入の可能性があります、事故のリスクを回避するため、お弁当の持参（お茶・おやつを含む）をお願いします。



メニューおよびお弁当の持参方法について

安全にお子様に召し上がっていただくため、お預かりさせていただいた状態のまま提供させていただきます。食器への盛り付けや温めなおしは行いません。温かい状態での提供をご希望される場合は、保温機能のある容器等でご持参ください。また、夏場の食中毒の発生しやすい時期には、保冷剤の添付や保冷機能のある容器のご利用等ご配慮をお願いします。

※離乳食について



保管は冷蔵庫で行い、提供前に電子レンジで温め直しを行い適温でお子様に提供します。調理で手を加える必要のない状態でご持参ください。



※持参していただいたメニューおよびお弁当にかかる費用につきましては保護者様のご負担とさせていただきます。ご理解とご協力をお願い申し上げます。

3 各園でのアレルギー対応の取り組み



① 職員の連携

毎日、朝礼・調理作業時・給食の受け渡し時・保育室での配膳時には、職員間で除去対応の正確な情報を共有し、複数名での確認を徹底しています。

② アレルギー対応食の調理

各園で対応するアレルゲンの状況により、どのアレルギーのお子様も食べることができる「アレルギー対応食」を提供します。そのため、お子様のアレルゲンとなる食材以外についてもメニューから取り除かせていただく場合があります。

また、ご家庭ではお子様の症状に合わせて徐々に食べるようにしている食材でも、園では安全に提供できるようにメニューから除去することがあります。

③ 配膳時の対応

アレルギー対応食は、アレルギー対応食用の食器に盛り付け、食札等を使用することで他と明確に区別しています。

今後ともご理解・ご協力のほどよろしくお願いいたします。



保育総務課

担当主治医 各位

奈良市子ども未来部 保育総務課

奈良市立園 給食管理指導表

本市のこども園・保育園では0歳児から5歳児を対象とした集団給食、幼稚園ではおやつを提供を実施しております。食物アレルギー等、給食において特別な配慮が必要な場合は、除去する食品について主治医のご意見を伺った上で、園として対応を検討したいと考えております。本紙によりまして、ご指示をお願い致します。なお、指導表は、年1回以上の提出を原則としています。

| | | | | | | |
|--------|------|--|------|---|---|--------|
| 保護者記入欄 | 園名 | | 生年月日 | 年 | 月 | 日生(歳) |
| | 園児氏名 | | | | | |

1 診断名

- ① 食物アレルギー
 ② その他のアレルギー()
 ③ その他の疾患()例:乳糖不耐症、薬物治療による食物摂取制限等

2 指示

① 除去すべき食材

除去すべき食材欄に○をつけてください。その他については、食材名を記載してください。

| ○欄 | 食材名 | ○欄 | |
|----|---------------|----|--------|
| | 卵(非加熱) | | 魚卵類() |
| | 卵(加熱) | | その他() |
| | 牛乳・育児用ミルク・乳製品 | | その他() |
| | 小麦 | | その他() |
| | 落花生 | | その他() |
| | そば | | その他() |
| | エビ | | その他() |
| | カニ | | その他() |
| | 大豆 | | その他() |

② コンタミネーション(食品を製造する際に、原材料として使用していないが同一施設内でアレルギーとなる食材を取り扱うことにより、ごく微量混入してしまう場合)への配慮が必要な場合は、その食材を記載してください。

()

③ 育児用ミルクにおける特別な配慮の必要(有・無)

「有」の場合は、以下該当するものに○をつけてください。

- | | |
|---|---|
| 1. 乳アレルギー(ミルフィーHP・MA-mi・ペプディエット・ニューMA-1・エレメンタルフォーミュラ・ その他 : |) |
| 2. 乳糖不耐症(ラクトレス・ノンラクト その他 : |) |
| 3. その他(|) |

④ 食品や食材を扱う活動における制限(有・無)

牛乳パックや小麦粉粘土等、園生活で接触を避けるべき食材について○をつけてください。

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. 卵 2. 牛乳 3. 小麦 4. 大豆 5. その他(|) |
|--------------------------------|---|

3 緊急時に備えた処方薬(有・無)

「有」の場合は、以下該当するものに○をつけてください。

- | | |
|------------------------|---|
| 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(|) |

4 症状が出現した場合の対処方法及び緊急時の対応

(園で預かる処方薬がある場合、与薬するタイミングや症状等について記載してください。)

| |
|--|
| |
|--|

5 アナフィラキシーの既往(有・無)

「有」の場合は、状況を記入してください。

原因食材:

最終出現時期:

出現症状:

| |
|--|
| |
|--|

年 月 日

医療機関名

連絡先

担当医師名

奈良市立園 除去・制限解除申請書 ※保護者記載

園長 宛

| | |
|----------|------------|
| 園児名 | 生年月日 |
| 名前 (男・女) | 年 月 日生(歳) |

①除去解除する項目に○をつけてください。

| ○欄 | 食材(その他は食材名を記載してください) | 食品および料理例 |
|--|----------------------|---|
| | 卵(非加熱) | 非加熱卵を含む製品 マヨネーズ・ドレッシング・カスタードクリーム・ホイップクリーム・プリン・アイスクリーム・シャーベット・マシュマロ |
| | 卵(加熱) | 加熱卵及び成分を含む製品 オムレツ・菓子類・調味料・その他加工品 |
| | 牛乳(飲用)・育児用ミルク | 牛乳(飲用)・育児用ミルク |
| | その他牛乳・乳製品 | 牛乳を使用した料理・乳製品及び乳成分を含む製品 シチュー・グラタン・ヨーグルト・チーズ・その他加工品 |
| | 小麦 | 小麦及び成分を含む製品 菓子類・調味料・その他加工品 |
| | 落花生 | 落花生及び成分を含む製品 その他加工品 |
| | そば | そば及び成分を含む製品 菓子類・調味料・その他加工品 |
| | エビ※ | エビ及び成分を含む製品 菓子類・調味料・その他加工品 |
| | カニ※ | カニ及び成分を含む製品 菓子類・調味料・その他加工品 |
| | 大豆 | 大豆/大豆製品 枝豆・黒大豆・大豆もやし・大豆水煮缶・豆腐・納豆・油揚げ・生揚げ・豆乳・がんもどき・おから・きな粉・黒豆煮 |
| | | その成分を含む製品 調味料(しょうゆ・みそ等)・その他加工品 |
| | 魚卵類 () | 食材/その加工品 ししゃも・いくら等 |
| | | その成分を含む製品 調味料・その他加工品 |
| | その他 () | 食材/その加工品 |
| | | その成分を含む製品 調味料・その他加工品 |
| | その他 () | 食材/その加工品 |
| | | その成分を含む製品 調味料・その他加工品 |
| コンタミネーションへの配慮(全ての食材においてコンタミネーションの配慮の必要性がなくなった場合) | | |
| 特殊ミルクの利用(特殊ミルクの利用の必要性がなくなった場合) | | |
| ②食品・食材を扱う活動において制限を解除する食材に○をつけてください。 | | |
| 卵・牛乳・小麦・大豆・その他() | | |

※「ちりめんじゃこ」には、一部「エビ」・「カニ」が混じっている可能性があるため、自園調理方式の園では、「ちりめんじゃこ」を除去します。

これまで除去・制限していた上記の食品について、医師(医療機関名:)の指導のもと、家庭で複数回食べることや、接触や吸引により症状が誘発されませんでした。つきましては、当該「食材」・「食材を扱う活動」につきまして、除去・制限の解除をお願いします。

年 月 日

保護者名

<その他食材の「食材／その加工品」「その成分を含む製品」分類>

園では、その他における「食材/その加工品」を以下のとおり分類して提供します。「食材/その加工品」は目で見てそのアレルゲンが含まれていると分かる食品や、製品の製造・加工上、その食材が含まれていることが明確だと判断される食品です。

| 食材 | 「食材/その加工品」として分類する食品 | 「その成分を含む製品」例 |
|-----------------------------|---|-----------------|
| 魚卵類 (例:ししゃも、いくら等) | 食材 | ドレッシング(魚介エキス) |
| その他豆類 (例:小豆、緑豆、ブラックマッペ等) | 緑豆もやし・ブラックマッペもやし・小豆等食材、 緑豆春雨、ゆで小豆 | 菓子(小豆でん粉) |
| その他麦類 (例:大麦) | 麦茶、押麦 | 菓子(麦芽粉末、麦芽水飴) |
| 魚類 | 食材、その食材の缶詰、魚肉加工品(ちくわ・かまぼこ・さつま揚げ・はんぺん)、ちりめんじゃこ | ドレッシング(魚介エキス) |
| 豚肉 | 豚肉、食肉加工品(ハム・ベーコン・ウインナー) | コンソメスープ(ポークエキス) |
| かんきつ類 | 食材、その食材の缶詰・ジャム・ジュース・ゼリー | ソース(果汁) |
| 野菜類 | 食材、野菜ジュース | ソース(野菜エキス) |
| トマト・ミニトマト | トマト、ミニトマト、ホールトマト、ケチャップ | ソース(野菜エキス) |
| じゃがいも | じゃがいも、フライドポテト、ハッシュドポテト、片栗粉 | ソース(馬鈴薯でんぷん) |
| とうもろこし | とうもろこし、ホールコーン缶、クリームコーン缶 | ソース(とうもろこしでん粉) |
| ごま | ごま(黒・白/いり・すり)、ごま油、ごまドレッシング、ごまそのものを含む製品 | ドレッシング(ごまエキス) |

奈良市立こども園・保育園 給食使用食材一覧表(1歳以上児)

令和2年度現在

ご家庭での喫食状況はアレルギーの診断の上で重要な情報となります。給食で使用している主な食材の喫食・飲食の経験について該当する箇所には○をつけ、医療機関受診の際に医師にご相談ください。

| 食品分類 | 飲食しても症状が出ない | 飲食したことがない | | 飲食して症状が出たことがある | |
|----------------------------------|----------------------------|-----------|---------|----------------|--|
| | | 医師の指示 | 左記以外の理由 | | |
| 卵 | 鶏卵 | | | | |
| 乳類 | 牛乳 | | | | |
| | ヨーグルト | | | | |
| | チーズ | | | | |
| | 乳酸菌飲料 | | | | |
| | バター | | | | |
| 穀類 | 米 | | | | |
| | 小麦粉 | | | | |
| いも類 | じゃがいも | | | | |
| | さつまいも | | | | |
| | さといも | | | | |
| | こんにゃく | | | | |
| 種実類 | ごま | | | | |
| | 落花生(ピーナッツ) | | | | |
| 豆類 | 大豆 | | | | |
| | きなこ | | | | |
| | 豆乳 | | | | |
| | もやし | | | | |
| | 豆苗(とうみょう) | | | | |
| | きぬさや(さやえんどう) | | | | |
| | さやいんげん | | | | |
| | グリーンピース | | | | |
| | 小豆 | | | | |
| | スナップえんどう | | | | |
| | 枝豆 | | | | |
| | 魚介類 | さわら | | | |
| さば | | | | | |
| ぶり | | | | | |
| さんま | | | | | |
| ししゃも | | | | | |
| ちりめんじゃこ | | | | | |
| 白身魚 | | | | | |
| 鮭 | | | | | |
| えび | | | | | |
| いか | | | | | |
| たこ | | | | | |
| かつお節 | | | | | |
| ツナ缶 | | | | | |
| 魚肉加工品 (竹輪・かまぼこ・さつま揚げ・かにかまぼこ等) | | | | | |
| 肉類 | 豚肉 | | | | |
| | 鶏肉 | | | | |
| | 牛肉 | | | | |
| | 肉加工品 (ベーコン・ウインナー・ソーシム等) | | | | |
| 果物 | かんきつ類 | オレンジ | | | |
| | グレープフルーツ | | | | |
| | みかん | | | | |
| | はっさく | | | | |
| | りんご | | | | |
| | 梨 | | | | |
| | 柿 | | | | |
| | イチゴ | | | | |
| | バナナ | | | | |
| | ぶどう | | | | |
| | スイカ | | | | |
| | パイナップル | | | | |
| | 桃 | | | | |
| 果物 | ブルーベリー | | | | |
| | ゆず | | | | |
| | レモン | | | | |
| | 野菜類 | アスパラガス | | | |
| | | オクラ | | | |
| | | かぶら(葉含む) | | | |
| | | かぼちゃ | | | |
| | | カリフラワー | | | |
| | | キャベツ | | | |
| | | きゅうり | | | |
| | | ごぼう | | | |
| | | 小松菜 | | | |
| | | しそ | | | |
| | | しょうが | | | |
| | | ズッキーニ | | | |
| | | 大根 | | | |
| | | 玉ねぎ | | | |
| | | チンゲン菜 | | | |
| | 冬瓜 | | | | |
| | とうもろこし | | | | |
| | トマト | | | | |
| | なす | | | | |
| | 菜の花 | | | | |
| | にら | | | | |
| | 人参 | | | | |
| | ニガウリ(ゴーヤ) | | | | |
| | にんにく | | | | |
| | ねぎ | | | | |
| | 白菜 | | | | |
| | パセリ | | | | |
| パプリカ | | | | | |
| ピーマン | | | | | |
| ブロッコリー | | | | | |
| ほうれん草 | | | | | |
| みつば | | | | | |
| れんこん | | | | | |
| きのこ類 | えのき茸 | | | | |
| | しめじ | | | | |
| | エリンギ | | | | |
| | しいたけ | | | | |
| 藻類 | なめこ | | | | |
| | まいたけ | | | | |
| その他 | マッシュルーム | | | | |
| | わかめ | | | | |
| | のり(青のり含む) | | | | |
| | ひじき | | | | |
| | 昆布(塩昆布含む) | | | | |
| | 春雨 | | | | |
| | ビーフン | | | | |
| | 梅干し(塩漬) | | | | |
| | 寒天 | | | | |
| | ゼラチン | | | | |
| こしょう | | | | | |
| カレー粉 | | | | | |
| マヨネーズ | | | | | |
| ケチャップ | | | | | |
| 塩こうじ | | | | | |

※喫食は医師の指示のもと、お子様の無理のないようにすすめてください。

※その他、年に数回、季節に応じた食材を提供します。毎月前月に配布する献立表で事前にご確認ください。

食物アレルギーにおける緊急時に備えた処方薬 保管・与薬依頼書

園長宛

緊急時に備えた処方薬を園に保管・与薬を依頼する場合、以下を記入してご提出ください。

| 園児名 | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 名前 | (男・女) | 年 月 日生(歳) |
| 保護者名 | | 緊急連絡先 |
| 名前 | | TEL: |
| 医療機関名 | | 受診日(処方日) |
| TEL: | | 年 月 日 |
| 薬品名 | 使用期限 ※薬局・医師にご確認ください。 | 薬の種類 該当箇所には○をつけてください。その他は記載してください。 |
| | 年 月 日 | 抗ヒスタミン薬・ステロイド薬・エピペン その他() |
| | 年 月 日 | 抗ヒスタミン薬・ステロイド薬・エピペン その他() |
| | 年 月 日 | 抗ヒスタミン薬・ステロイド薬・エピペン その他() |
| | 年 月 日 | 抗ヒスタミン薬・ステロイド薬・エピペン その他() |
| 与薬方法 ※「奈良市立園 給食管理指導表」に基づいて記載してください。 | | |
| ①与薬時(与薬する児の症状) | | |
| ②方法 | | |
| 園記載欄 | 園での保管場所(保管上の注意点があれば記載してください。) | |
| | ※エピペンの保管・与薬依頼がある場合は、保育総務課に連絡すること。 | |
| | その他注意事項 | |

※医師の処方薬のみ保管・与薬します。(処方箋や、薬の説明書等のコピーを添付してください。)

※薬の容器や袋に、クラス名・氏名を記載してください。

※お預かりさせていただく処方薬は、原則1包とさせていただきます。

※緊急時である為、与薬後に保護者様にご連絡させていただく場合があります。

※薬品名や与薬量(用量)に変更がある場合は、すみやかに申し出てください。

緊急時に備えた処方薬 管理書

| クラス名 | 園児名 | 保護者氏名 | 薬品名 |
|------|-----|-------|-------------------------------|
| | | | 抗ヒスタミン薬・ステロイド薬・エピペン その他() |

| 月 | 受取者 | 返却者 | 与薬者 | 保管 確認欄 |
|-----|-----|-----|-----|-----------|
| 1日 | | | | |
| 2日 | | | | |
| 3日 | | | | |
| 4日 | | | | |
| 5日 | | | | |
| 6日 | | | | |
| 7日 | | | | |
| 8日 | | | | |
| 9日 | | | | |
| 10日 | | | | |
| 11日 | | | | |
| 12日 | | | | |
| 13日 | | | | |
| 14日 | | | | |
| 15日 | | | | |
| 16日 | | | | |
| 17日 | | | | |
| 18日 | | | | |
| 19日 | | | | |
| 20日 | | | | |
| 21日 | | | | |
| 22日 | | | | |
| 23日 | | | | |
| 24日 | | | | |
| 25日 | | | | |
| 26日 | | | | |
| 27日 | | | | |
| 28日 | | | | |
| 29日 | | | | |
| 30日 | | | | |
| 31日 | | | | |

食物アレルギー児に対する誤食事故発生後の報告について

令和2年度

<園児への対応、保護者への連絡後>

① 保育総務課へ電話連絡を行う

保育総務課（電話：0742-34-5493）

<発生当日中>

② 事故内容の概略を文章にまとめて、「事故速報」として報告する

（LG-WAN系 各園のフォルダに保存し、課へ電話連絡を行う）

<発生から3日以内>

③ 園内で事故内容の原因及び再発防止策まで検討し、「食物アレルギー児に対する誤食事故報告書」に内容をまとめて報告する

子ども未来部 保育総務課

| | | | | | | |
|----|----|----|----|------|----|----|
| 部長 | 次長 | 課長 | 主幹 | 課長補佐 | 係長 | 係員 |
| | | | | | | |

| | |
|----|-----------|
| 園長 | 副園長 主任 |
| | |

年 月 日

子ども未来部長

_____園長

食物アレルギー児に対する誤食事故 報告書

このことについて、当園での状況調査及び協議結果、事故状況及び改善策を下記のとおり報告します。

| 1. 対象園児について | | | |
|---------------------|---|------------------------|--|
| 園児名 | (歳児クラス) | 生年月日 | |
| | | 当該園児の 除去アレルギー 全て | |
| 住所 連絡先等 | (TEL) | | |
| 保護者名 : | | | |
| 2. 事故概要と事実経過 | | | |
| 日時 | 年 月 日 () 午前・午後 : | | |
| 当日の献立 | 当日の献立[昼食・おやつ] 本児への除去対応メニュー () () | | |
| 発生状況 | | | |
| 事故後の 対応 (時系列) | : | | |
| 受診状況 | 有 (院名 :)、 無 | | |

3. 事故原因及び再発防止策

| | |
|--------------|--|
| 事故原因 | |
| 当園の 再発防止策 | |

上記、事故原因及び再発防止策について以下の会議で協議しました。

| | | | |
|-----|-----------------------------------|-----------|--|
| 会議日 | 年 月 日 () : ~ : | 会議 参加者 | |
|-----|-----------------------------------|-----------|--|

離乳食使用食材 喫食状況の確認表

園長 宛



令和2年度現在

こども園・保育園では、ご家庭での離乳食の進み具合や月齢に応じて、離乳食をすすめていきます。「食べたことがある」食材について○を付けてください。なお、ご家庭での喫食経験がない食材は、給食では提供できませんので、必要に応じてご家庭からのご持参をお願いします。

| 目安の月齢 | 5か月～6か月 | | | | 7か月以降 | | | | |
|---------------|----------|-------|--------------|------|------------|--------------|-------------|-------|----|
| 離乳食提供 | 10時 | | | | 2時 | | | | |
| 園 使用 食材 | 食品分類 | | 食べたこと がある | 食品分類 | | 食べたこと がある | | | |
| | 穀類 | 米 | | 野菜類 | 人参 | | 穀類 | そうめん | |
| | | うどん | | | 玉ねぎ | | | ビーフン | |
| | | ふ | | | かぼちゃ | | | 食パン | |
| | いも類 | じゃがいも | | | キャベツ | | ロールパン | | |
| | | さつまいも | | | ブロッコリー | | マカロニ・スパゲッティ | | |
| | 豆類 | 豆腐 | | | ほうれん草 | | 藻類 | わかめ | |
| | | きなこ | | | 小松菜 | | | のり | |
| | 魚類 | 白身魚 | | | チンゲン菜 | | 乳類 | ヨーグルト | |
| | | オレンジ | | | 白菜 | | | 豆類 | 納豆 |
| 果物 | グレープフルーツ | | 大根 | | | 魚類 | ちりめんじゃこ | | |
| | りんご | | きゅうり | | 鮭 | | | | |
| | バナナ | | かぶら(葉含む) | | かつお節(糸かつお) | | | | |
| | 梨 | | カリフラワー | | ツナ缶 | | | | |
| | みかん | | トマト・トマト缶 | | 肉類 | 鶏ささみ | | | |
| | すいか | | クリームコーン缶 | | | 鶏レバーペースト | | | |
| | | | | 冬瓜 | | 油脂類 | バター | | |
| | | | 昆布 | | | | | | |
| | | | だし | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

・調味料として「みそ」、「しょうゆ」、「砂糖」、「塩」、「ケチャップ」、「片栗粉」を使用しています。

・年に数回、季節に応じた食材を提供します。毎月、前月に配布する献立表で事前にご確認ください。

※喫食は月齢に応じてお子様の無理のないようにすすめてください。
 ※喫食状況に変化があった場合は、園に保管している本紙に日付を追加記載し、その都度、園との情報共有をお願いします。
 ※「白身魚」については、園で提供する魚種名について確認を行って下さい。

| クラス | 園児氏名 | 生年月日 |
|-----|-----------|--------|
| | | 年 月 日生 |
| | (男 ・ 女) | |

上記のとおり、喫食状況を報告します。

年 月 日

保護者名

経過観察記録票 （救急搬送するまでの間の記録用。職員が記録する。）

記録者（奈良市立 _____ 園 氏名： _____）

園児氏名 _____ 体重（ _____ kg）

生年月日 _____ 年 _____ 月 _____ 日（ _____ 歳）

| | | | |
|------------------------------|--|--------------------------------------|--|
| 観察を開始した時刻(発症時間) | 年 _____ 月 _____ 日 | 時 _____ 分 | 頃 _____ |
| 除去しているアレルギーの種類 (摂取した物に○印) | | 摂取した量 | |
| 初期処置 | <input type="checkbox"/> 口の中のものを取り除く <input type="checkbox"/> うがいをする <input type="checkbox"/> 手を洗う <input type="checkbox"/> 触れた部位を洗い流す | | |
| 内服薬等 | 使用した内服薬 _____ あり (薬品名: _____ 時 _____ 分) ・ なし | | |
| エピペン | _____ あり (_____ 時 _____ 分) ・ なし | | |
| 連絡確認 | <input type="checkbox"/> 保護者への連絡 <input type="checkbox"/> 主治医・園医への連絡 <input type="checkbox"/> 園長(副園長)への連絡 | | |
| 症 状 | ただちに救急車で医療機関へ搬送 | 速やかに医療機関(救急車も考慮)受診 | 安静にし、注意深く経過観察 |
| 全身の症状 | <input type="checkbox"/> ぐったり | | |
| | <input type="checkbox"/> 意識もうろう | | |
| | <input type="checkbox"/> 尿や便を漏らす | | |
| | <input type="checkbox"/> 脈が触れにくまたは不規則 | | |
| | <input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い | | |
| 呼吸器の症状 | <input type="checkbox"/> のどや胸が締め付けられる | <input type="checkbox"/> 数回の軽い咳 | |
| | <input type="checkbox"/> 声がかすれる | | |
| | <input type="checkbox"/> 犬が吠えるような咳 | | |
| | <input type="checkbox"/> 息がしにくい | | |
| | <input type="checkbox"/> 持続する強い咳き込み | | |
| 消化器の症状 | <input type="checkbox"/> 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み | <input type="checkbox"/> 中等度のお腹の痛み | <input type="checkbox"/> 軽いお腹の痛み(がまんできる) |
| | <input type="checkbox"/> 繰り返し吐き続ける | <input type="checkbox"/> 1~2回のおう吐 | <input type="checkbox"/> 吐き気 |
| | | <input type="checkbox"/> 1~2回の下痢 | |
| 目・口・鼻・顔面の症状 | <input type="checkbox"/> 顔全体の腫れ | <input type="checkbox"/> 顔全体のかゆみ | <input type="checkbox"/> 目のかゆみ、充血 |
| | <input type="checkbox"/> まぶたの腫れ | | <input type="checkbox"/> 口の中の違和感、唇の腫れ |
| | | | <input type="checkbox"/> くしゃみ、鼻水、鼻づまり |
| 皮膚の症状 | <input type="checkbox"/> 強いのかゆみ | <input type="checkbox"/> 全身に広がるじんましん | <input type="checkbox"/> 軽度のかゆみ |
| | <input type="checkbox"/> 全身が真っ赤 | <input type="checkbox"/> 全身が真っ赤 | <input type="checkbox"/> 数個のじんましん |
| | | | <input type="checkbox"/> 部分的な赤み |

症状経過 (児の状態、処置などできるだけ時系列で記録する) ※救急隊員へ伝える際の参考にする。

| 時 間 | 症 状 | 備考(処置など) |
|-----|-----|----------|
| : | | |
| : | | |
| : | | |
| : | | |
| : | | |
| : | | |
| : | | |
| : | | |

(様式第2号)

令和 年 月 日

奈良市消防局長

届出者

学校・園 ○○○○

校・園長 ○○○○
(公印省略)**エピネフリン自己注射薬の交付を受けていた園児・児童・生徒の情報廃止届**

下に掲げる園児・児童・生徒は、これまでエピネフリン自己注射薬の交付を受けていましたが、下記の理由により、この度廃止することとなりましたので届出します。

記

(いずれかに○をつけて下さい)

- 1、症状が改善したため
- 2、転校(園)
- 3、その他 ()

園児・児童・生徒 氏名

生年月日

住所

保護者の承諾

上記の届出をすることを承諾します

令和 年 月 日

保護者名

印

◎参考

- 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（平成23年3月）（平成31年4月改）
- 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 2014
環境再生保全機構（平成26年）
- ぜん息予防のために食物アレルギーを正しく知ろう
環境再生保全機構（平成26年）
- 食物アレルギー緊急時対応マニュアル
奈良県（平成25年）
- 「知っておきたい食品の表示」「新しい食品表示制度について」
消費者庁（平成27年）
- エピペン®ガイドブック
マイランEPD 合同会社（令和元年12月）

奈良市立こども園・保育園食物アレルギー対応マニュアル

平成26年（2014年）6月策定

平成27年（2015年）3月改正

令和3年（2021年）3月改訂

編集・発行：奈良市立保育園食物アレルギー検討部会

監修：医療法人ありまこどもクリニック理事長 有馬 純