

# 足立区立保育園・こども園版 食物アレルギー対応マニュアル

第7版

令和6年4月

足立区教育委員会 子ども家庭部

マニュアルはこちらからもご覧いただけます👉



## 本マニュアルの改定・変更経過

平成24年	2月	初版	
平成25年	2月	2版改定	
平成27年	3月	3版改定	
平成28年	4月	4版改定	
令和3年	4月	5版改定	
令和4年	4月	6版改定	
令和4年10月		6版改定	一部改訂
令和5年	9月	6版改定	一部改訂
令和6年	4月	7版改定	

### 【第7版 主な変更内容】

- ・ 保険適用に伴う生活管理指導表（厚生労働省様式）への変更
- ・ 第6版 各園からの問い合わせ事項をふまえ修正・追記  
（別添 食物アレルギーマニュアル【第7版】質疑応答集参照）

## 参考文献

- ・ 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）
- ・ 子供を預かる施設における食物アレルギー日常生活緊急時対応ガイドブック  
（東京都保険医療局令和3年12月）
- ・ 食物アレルギー緊急対応マニュアル （東京都健康安全研究センター2022年1月）

## 目次

<b>I</b>	<b>対応に向けた確認・準備</b>	<b>1</b>
1	食物アレルギー対応の基本方針 .....	1
2	園における食物アレルギー対応決定基準 .....	1
3	園給食での食物アレルギー誘発への配慮 .....	1
4	食物アレルギー対応の原則 .....	2
5	食物アレルギー以外で食品除去が必要な場合の対応 .....	4
6	その他 .....	4
<b>II</b>	<b>対応方法の検討～決定</b>	<b>5</b>
1	食物アレルギー対応の体制 .....	5
2	食物アレルギー対応の流れ .....	7
3	食物アレルギー対応に必要な書類一覧 .....	8
<b>III</b>	<b>除去食の提供</b>	<b>9</b>
1	対応開始前までの流れ<対応の決定> .....	9
2	毎月の対応内容の確認 .....	9
3	除去食提供の流れ（栄養士・調理責任者） .....	14
4	除去食提供の流れ（保育者） .....	17
5	給食以外で食品を扱う活動での注意点 .....	19
6	食物依存性運動誘発アナフィラキシーについて .....	20
<b>IV</b>	<b>事故発生時・緊急時の対応</b>	<b>21</b>
1	アレルギー事故発生時（誤食・新規発症等）の対応について .....	21
2	災害に備えて .....	30
<b>V</b>	<b>様式集</b>	<b>31</b>

## I 対応に向けた確認・準備

### 1 食物アレルギー対応の基本方針

足立区立保育園・認定こども園（以下、園という）は、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」に基づき、食物アレルギーを有する子どもに対して、安心・安全な園生活を送れるよう職員全体が共通理解の下で、組織的に対応することを基本とする。

#### 【園におけるアレルギー対応の基本方針】

- 全職員を含めた関係者の共通理解の下で、組織的に対応する。
- 医師の診断に基づき、保護者と連携し、適切に対応する。
- 食物アレルギー対応においては安心・安全の確保を最優先とするため、原因食品の完全除去対応（提供するか、しないか）とする。
- 予め、家庭で2回以上食することを依頼した食品のみを園で提供する。

参考：保育所におけるアレルギー対応ガイドライン＜2019年4月厚生労働省＞

### 2 園における食物アレルギー対応決定基準

園における食物アレルギー対応の有無の判断は、以下の全てを満たしていることを基準とする。

- (1) 医師により食物アレルギーと診断され、食物アレルギー生活管理指導表（以下、「生活管理指導表」という）**様式6**P38が提出されている。
- (2) 家庭の食事においても食物アレルギーに対する配慮（原因食品の除去等）が行われている。
- (3) 園給食の範囲内で、除去食の提供が可能である。

### 3 園給食での食物アレルギー誘発への配慮

園給食は、食物アレルギー対応に万全を期するため、以下の点に配慮して実施する。

- (1) **新規に症状を誘発するリスクの高い食品は、園給食で使用しない。**

園給食では、幼児期以降に新規発症する傾向が高い、そば、ピーナッツ、クルミ、アーモンド、カシューナッツ、魚卵（ししゃも含む）、キウイ、パイナップル（生）、桃（生）は、提供しないため、これらの食品のみのアレルギーの場合は、園での除去対応は不要となる。（食物アレルギー生活管理指導表**様式6**P38保育所での生活上の留意点 A. 給食・離乳食1.管理不要に○が記載されていること。この場合、アレルギートレイでの対応も不要。ただし、2.管理必要に○が記載されている場合は、除去対応が必要となるため、実施前に主治医に確認するよう保護者に伝えること。）

また、災害時等、生活面・コンタミネーション（コンタミネーションとは、調理する過程で、原材料として使用していないアレルギー物質が微量混入することをいう）等のリスクを把握し、予期せぬ事態に備えるために、毎年「生活管理指導表」の提出は必須とし、災害時等で事前に保護者と確認した献立の食品以外を提供する際は「生活管理指導表」に基づいて対応すること。

- (2) **加工食品選定時には配慮する。**

園給食で使用頻度が高い加工食品のベーコン・ハム・ウインナー・生中華麺・かまぼこについては、原則として卵不使用のものを選定する。ただし、やむを得ず卵使用の加工食品を使用する場合は、事前に対応児保護者と職員全員に該当品の原材料を提示又は説明し誤提供のないようにすること。

## 4 食物アレルギー対応の原則

### (1) 食品除去の対応には、医師の診断と保護者の同意を必須とする。

#### ア 医師の診断

成長が著しい子どもの心身の健全な発育・発達の観点から、不必要な食品まで除去されることがないように、医師が記入する「生活管理指導表」が提出されていること。

#### イ 保護者との面談・同意（園、保護者と対応情報の共有）

「生活管理指導表」様式6 P 3 8 と個別取組プラン様式9 P 4 2 を基に、保護者と面談を行い、園で安全に給食提供をするための具体的な対応について協議し、確認と同意を得ること。

### (2) 原因食品を完全除去した「除去食の提供」以外実施しない。

同一の園児でも体調や成長過程において、普段は食べられている量でも症状が誘発されることもある。安全な給食提供の観点から、原因食品を完全除去した「除去食の提供」を基本とし、「加熱の有無（生卵のみの除去等）」や、「使用量の調整（少量の小麦粉やバターなら可等）」等による個人の食べられる範囲に合わせた「個別対応」は行わない。

※ 甲殻類アレルギーの場合は、エビやカニが混入している可能性があるため、ちりめんじゃこ、しらす、生わかめも除去する（乾燥わかめは可）。

### (3) 除去で対応できない場合は、家庭からの「代替食持参」となる。

以下に該当する場合は、除去で対応できないため、家庭からの代替食持参となる。

#### ア 原因食品を除去して調理することが困難な場合

料理として成立しない場合（パン・麺等）や、アレルゲンの種類が多く調理が複雑になり安全な除去食提供ができない場合が該当する。

#### イ 除去により著しく栄養価が下がってしまう場合

#### ウ 重篤なアレルギーがある（ごく少量摂取しただけでも発症する）場合

以下の調味料等や製造ラインにおける微量混入の摂取が不可と診断されている場合は、重篤なアレルギーに該当するため、安全を最優先し、園給食は提供しない。

#### 【重篤なアレルギーに該当し、園給食提供不可に該当する調味料等】

調味料・だし・添加物等
卵殻カルシウム
乳糖
醤油・酢・麦茶
大豆油・醤油・味噌
ゴマ油
かつおだし・いりこだし
エキス

参考：保育所におけるアレルギー対応ガイドライン<2019年4月厚生労働省>

※ ウに該当する場合は給食が提供できなくなるため、対応前に主治医またはアレルギー専門医に詳細を確認するよう保護者に助言し、適正な除去が実施できるように努めること。また、ウに該当する園児は、安全を考慮し、食器や食具、水分補給の麦茶等も園のものは使用せず、家庭からの持参で対応する。持参品は、給食室以外の専用の保管場所（衛生的で適切な温度管理ができる場所）を用意し、トレイ・カードも専用の保管場所で管理する。コンタミネーション（微量混入等）事故防止のため、持参品の温め等の対応もしないこと。

※ 上記に記載されている調味料以外の食品（ソース等）にアレルギー該当食品（酵母などに一部大豆等）が含まれている場合は、国や都が示す根拠がないため除去対応となる。

**【家庭からの「代替食」持参時の注意点】**様式9 P 4 3 3代替食について参照

- ・ 清潔な容器に調理済みの食品を入れること。  
生鮮食品（生肉・生魚等）や、園で調理が必要なもの（乾麺・生麺）は不可とする。
  - ・ 適正な量や調理形態であること。
  - ・ 全ての持参容器・蓋に記名すること。
  - ・ 衛生的かつ安全に管理するために、保冷バッグ等に入れて持参すること（必要に応じて保冷剤の使用をすすめる）。  
給食室では持参品のみを受け取り、容器等の表面を消毒して冷蔵庫で保管し、保冷バッグ等はクラスで保管する。
- ※ 離乳食の持参については、その状況により課栄養士と協議し対応を決定すること。

**（４）家庭で食べたことがない食品や原材料不明の食品は、園では提供しない。**

園においては、食物アレルギー症状を誘発させないことが大切である。新規の食品は、家庭において2回以上、園で提供する量程度もしくはそれ以上の量を食べ、何ら症状が誘発されないことを確認する。また、加工食品は、原材料の確認がとれないものは使用しない。

**【喫食確認の方法について】**

- 0歳児：様式3 P 3 4 「園給食における使用食品のお知らせ及び喫食チェック表（離乳食用）」を入園時に配付し、家庭で食べた食品については○で囲み、保護者と共有する。  
また、献立表を提供前月末までに保護者に配付し、食べたことがない食品はないかを保護者と確認してから提供する。
- 1歳以上児：様式2 P 3 3 「園給食における使用食品のお知らせ（乳幼児食用）」を入園時に配付し、保護者に園で使用する食品について伝える。また、献立表を提供前月末までに保護者に伝え、食べたことがない食品については保護者から報告してもらう。
- ※ 0歳児と同様の喫食確認は求めないが、保護者との確認は丁寧に行い、情報共有すること。

**（５）給食室の設備・人員等を踏まえ、安全を最優先し無理な対応は行わない。**

アレルギー除去食を作ることによって調理作業の工程が著しく複雑化しないよう、対応の限界を超えず、年間を通して安全に調理できる範囲で行う。誤提供等の事故を防ぐため、除去食品の異なる園児が在籍している場合、食べられる食品でも除去を行う。調理は宗教対応食も含む統一除去とし、1つの料理につき除去食は1種類とする。対応児の状況により除去する食品が多くなってしまう場合は、持参をお願いする等、配慮する。

例) チーズオムレット(卵・チーズ・ベーコンを使用)：卵のみ、乳製品のみ、宗教対応で豚肉除去児がいる場合、それぞれの除去は行わず、「卵・チーズ・ベーコン」を除去したものとなる。

**（６）園給食では食物アレルギー児への「おかわり」は提供しない。**

誤食を防ぐため、アレルギー対応のない日も含め、対応児専用のトレイを使用して配膳し、全ての給食において食物アレルギー児への「おかわり」は行わない。

**（７）水分補給用の麦茶・水について**

水分補給としての麦茶・水の提供は、対象児もおかわりも含めて可とする。

ただし、麦茶の提供が不可と診断されている児については、P 2のとおり重篤なアレルギーに該当するため、園給食は提供できないとし、水分についても家庭からの持参とする。

※ 園給食としてアレルギーの管理はしないため、対応表によるチェックは不要。

**(8) 0歳児用粉ミルクについて**

0歳児用粉ミルクについては、園児同一の育児用粉ミルクを購入し、調乳室に保管する。  
アレルギー等で粉ミルクの持参が必要な場合（以下、特殊ミルクという）は、給食室以外の場所で衛生的に管理する。

給食室から提供されないため「確認表」には記載しない。該当クラスにおいてチェック表などを作成し、誤提供がないようにすること。

**【特殊ミルクの取扱いの留意点】**

- ① 0歳児用粉ミルクとは区別して保管する。
- ② 調理前に調乳台を消毒する。
- ③ 哺乳瓶に名札を付ける等してから調乳し、直ちに園児の除去食専用トレイに置く。  
除去食（ミルク）提供時に担当保育者と確認をする（0歳児用粉ミルクで調乳したミルクと同じ場所に置かない）。
- ④ チェック表等で確認しながら、実施する。

**(9) 食物アレルギー児のための独自献立は作成しない。**

他園児への適正な栄養供給や多様な食の経験の面から、事故防止のためアレルギー原因物質の除去を目的とした独自献立は作成しない。

**【除去食の定期的な見直し】**

食物アレルギーは、身体の成長・発達により耐性化し、喫食できる可能性が高くなるため、定期的な受診を勧奨（概ね半年から1年程度）し、必要最小限の除去・持参対応になるように食物アレルギー対応の見直しをしながら実施する。

**5 食物アレルギー以外で食品除去が必要な場合の対応**

食物アレルギー除去対応と同等となるため、以下の書類提出を必須とし、必要に応じて保護者と面談を行い実施する。面談の内容は、個別取組プランの該当する項目に記録する。

**(1) 疾病による場合（医療機関で記載してもらうため文書料がかかる）**

医師が記入した食物除去指示書（疾病用）様式10 P44を園に提出する。

解除時は、保護者が記入した除去食解除依頼書様式12 P46を園に提出する。

※ 乳糖不耐症はこれに該当し、飲用牛乳のみ除去することも可。

**(2) 宗教等の理由による場合**

保護者が記入した除去食依頼書（宗教・その他）様式11 P45を園に提出する。

解除時は、保護者が記入した除去食解除依頼書様式12 P46を園に提出する。

※ 食物アレルギー除去食と同等の対応とするため、酒・みりん・醤油等の調味料の除去が必要な場合は、弁当持参とする。ただし、該当調味料が含まれる料理以外の給食提供は可。

※ ハラル認証の食品しか口にできない場合は、購入が困難なため弁当持参とする。

※ 放射能・家庭の方針等の理由も該当する。

**6 その他**

一時保育実施園は、アレルギー児については、給食の提供は行わない。除去食材がない日も弁当持参とする。

※ 足立区地域協働型子育て支援事業実施要項（一時保育）第2条（4）参照

## Ⅱ 対応方法の検討～決定

### 1 食物アレルギー対応の体制

食物アレルギー対応児（以下、対応児という）の検討から決定については、アレルギー対応の基本方針の共通理解の下、組織的に対応できるよう園の体制を整備するため、園長・クラス担任・看護師または看護職員・栄養士・調理責任者で構成する「園内食物アレルギー対応委員会」（以下、対応委員会という）を設置して、組織として管理・運営を行う。

なお、可能な範囲で園医・嘱託医にも対応委員会へ参加してもらう。

#### (1) 対応委員会の検討内容（保護者面談時に検討・確認する内容等）

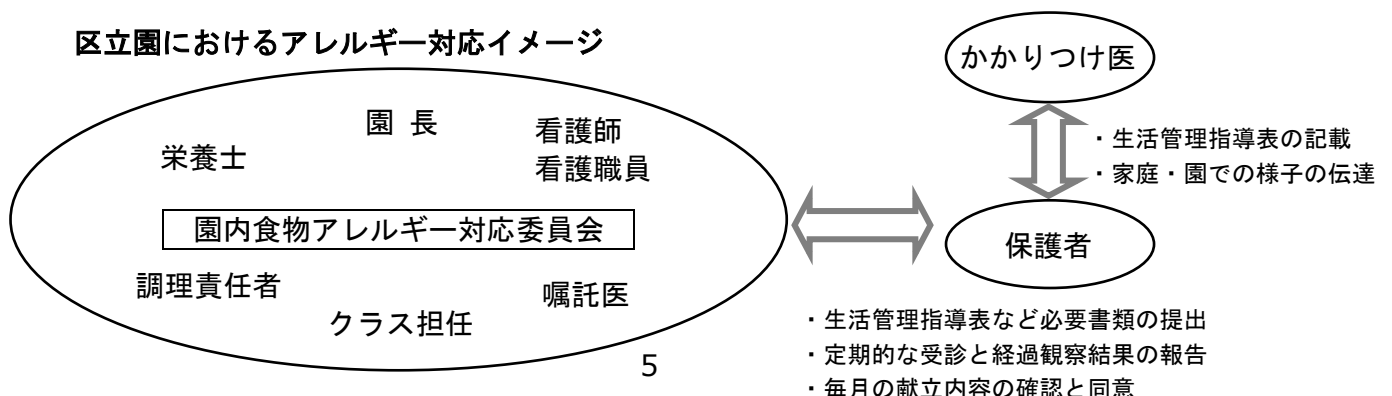
検討・確認項目	面談時
アレルギーの種類・頻度（アナフィラキシーの有無含む）	○
アレルギー対応個別取組プラン <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">様式9</span> P 4 2	○
原因食品と家庭での摂取状況	○
代替食持参の有無 受取・保管・提供方法・持参の注意点	○
エピペン®持参（保管）の有無 保管方法	○
園での薬の服薬の有無	○
献立内容の保護者への提示・確認方法（確認表のやりとり方法）	○
給食提供までの流れ（調理、配膳、喫食、片付け）	○
保育室での除去対応の確認方法（確認表と各除去食との照合等）	○
担当者（クラス担任・栄養士等）が不在時の対応方法	○
給食以外の園生活における留意点	○
緊急時対応 かかりつけ医の緊急時対応の可否 保護者の指定する搬送先医療機関名	○
災害時の対応（災害食の提供、ビブスの対応等）	○

※ 保護者との面談については、以下の場合に行う（P 1 3 参照）。

- ・ 入園時及び進級時の給食開始前（個別取組プランの決定）  
→個別取組プラン作成に伴う保護者面談は、各専門的立場から対応児の状況確認の重要な機会となるため、原則、対応委員全員が出席すること。
- ・ 対応内容の変更時（個別取組プラン見直し）
- ・ 園長が必要と認める時

なお、完全除去により個別の対応を行わないため、毎月の保護者との面談は原則として実施しない。毎月の対応内容については、個別取組プランをもとに作成した確認表を保護者に提示して確認する。

#### 区立園におけるアレルギー対応イメージ





(2) 対応委員の役割 (日常業務を含む)

対象者	役割
園長 【統括責任者】	1 対応委員会の設置・招集 2 個別取組プランの最終決定 3 職員全員への対応児の個別取組プランの周知徹底 4 事故発生等緊急時対応 (状況確認、関係所管、保護者等へ連絡) 5 毎月の献立における対応児の除去食・持参食の確認、決定事項の検印 6 日々の除去食の検食、確認・記録
看護師 看護職員※ <sup>1</sup>	1 対応児の食物アレルギーの状況把握と情報の集約 (重症度等) 2 主治医、園医・嘱託医、医療機関との連携 3 持参薬・エピペン®の管理 4 事故発生等緊急時対応 (園児対応) 5 必要に応じて献立における対応児の除去食・持参食の確認
栄養士	1 対応児のアレルギー原因食品と給食等に使用する食品の確認 2 給食等に使用する加工食品に含まれる原材料の確認 (一覧表の作成) (1・2の給食等には行事・調理体験時含む) 3 毎月の献立における対応児の除去食・持参食確認表 [案] 作成 4 対応児の提供内容 (除去食・持参食) の調理責任者への周知と安全を最優先した調理作業工程の指示 5 日々の除去食 (調理・盛付配膳・引き渡し) の確認・管理・記録 6 日々の持参食 (盛付配膳・引き渡し) の確認・管理・記録 7 毎月の献立における対応児の除去食・持参食の確認
クラス担任	1 対応児の誤食予防対策 (手順等) や配慮点についての検討と情報共有 2 日々の除去食・持参食の受け取りと配膳の確認・記録 3 給食以外で食品を扱う活動での注意点 (P 19 参照) の確認 4 毎月の献立における対応児の除去食・持参食の確認
調理責任者※ <sup>2</sup>	1 栄養士の指示に基づく対応児の提供内容 (除去食・持参食) の全調理従事者への周知と安全を最優先した調理作業工程の確認 2 日々の除去食 (調理・盛付配膳・引き渡し) の確認・管理・記録 3 日々の持参食 (盛付配膳・引き渡し) の確認・管理・記録
園医・嘱託医※ <sup>3</sup>	1 看護師または看護職員と連携し、園児の様子の変化、かかりつけ医の生活管理指導表内容の把握 2 食物アレルギー対応全般の助言

※<sup>1</sup> 看護師不在園においては、連携園看護師の助言を受けることにより、看護師の役割を看護職員 (副園長・主査) が担う。

※<sup>2</sup> 調理責任者は、原則として園職員 (園長・栄養士等) の指示により対応するため、対応委員会へは参加しないが、状況に応じて参加することも可とする。

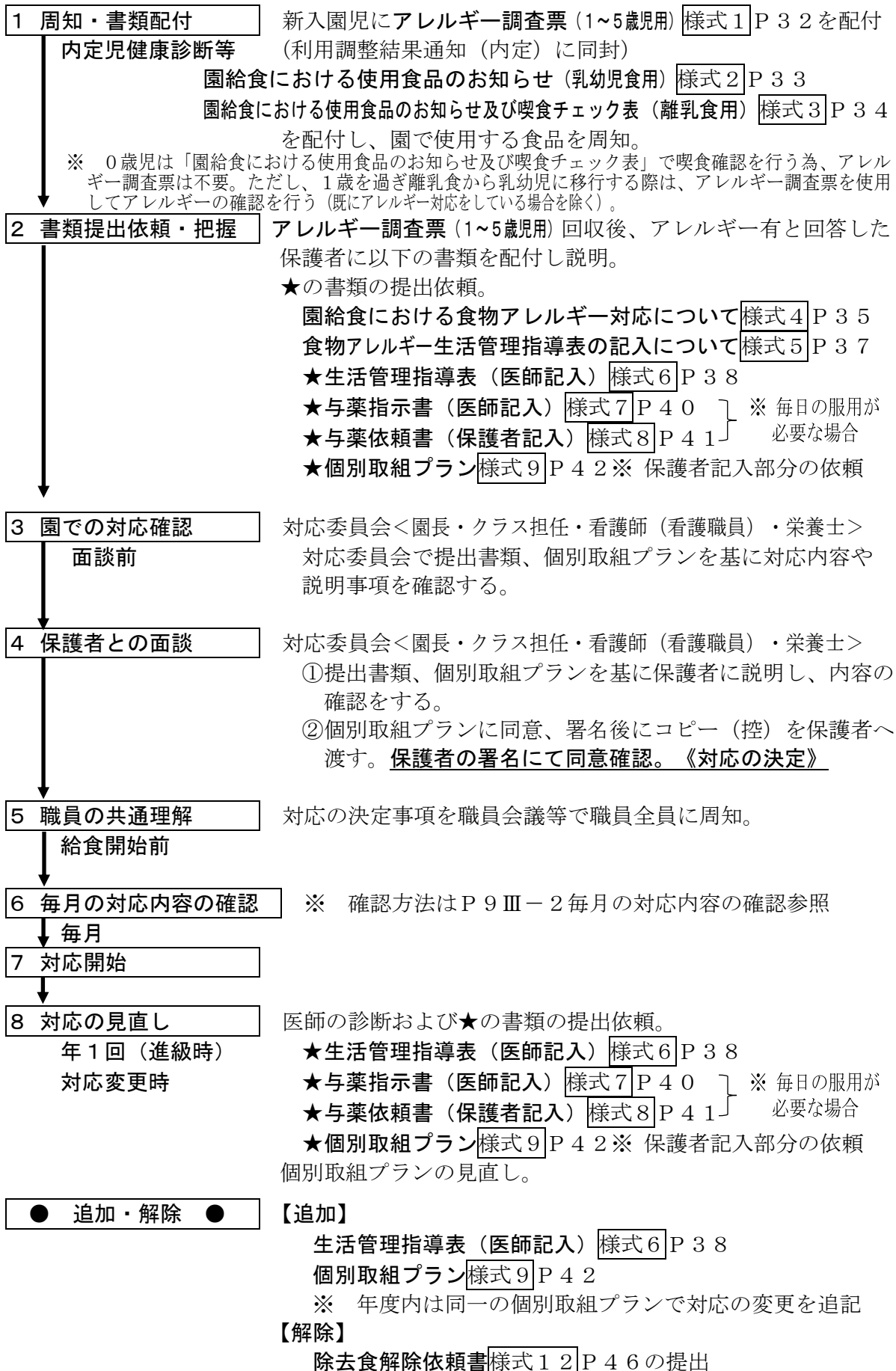
※<sup>3</sup> 園医・嘱託医は、必要に応じ可能な範囲で参加する。

(3) 保護者の役割

役割
1 必要書類の提出 (P 8 参照)
2 園における食物アレルギー対応の確認・同意 (必要時には面談)
3 対応児の定期的な受診と医師による経過観察結果の報告
4 毎月の献立における除去食・持参食の確認と同意 (署名)

## 2 食物アレルギー対応の流れ

園での食物アレルギー対応については、以下の流れに沿って行う。



### 3 食物アレルギー対応に必要な書類一覧

#### (1) 保護者に配付する書類

対象者・事項	医師 記入	保護者 記入	書類名	様式	ページ
全員(新入園児)		○	アレルギー調査票(1～5歳児用)	1	32
	-	-	園給食における使用食品のお知らせ(乳幼児食 用)	2	33
		○	園給食における使用食品のお知らせ及び喫食 チェック表(離乳食用)	3	34
対応児のみ	-	-	園給食における食物アレルギー対応について	4	35
	-	-	食物アレルギー生活管理指導表の記入について(依 頼) ※ 対応児保護者が受診時に医師へ依頼。	5	37
処方薬依頼 (毎日の服用が 必要な場合)	○		食物アレルギー生活管理指導表	6	38
	○		与薬指示書(医師記入)※ <sup>1</sup>	7	40
		○	与薬依頼書(保護者記入)※ <sup>1</sup>	8	41
		○	個別取組プラン	9	42
対応児進級時	○		食物アレルギー生活管理指導表	6	38
	○		与薬指示書(医師記入)※ <sup>1</sup>	7	40
処方薬依頼 (毎日の服用が 必要な場合)		○	与薬依頼書(保護者記入)※ <sup>1</sup>	8	41
		○	個別取組プラン	9	42
原因食品追加	○		食物アレルギー生活管理指導表	6	38
		○	個別取組プラン	9	42
疾病による除去	○		食物除去指示書(疾病用)	10	44
宗教等による除去		○	除去食依頼書(宗教・その他)	11	45
除去食の解除		○	除去食解除依頼書	12	46

※<sup>1</sup> 緊急時に備えた処方薬のみの場合は、生活管理指導表の提出のみでよい。

#### (2) 園で作成する書類等

作成時期	書類名	様式	ページ
アレルギー対応の事前準備 ※栄養士が準備し、 対応委員会で確認	アレルギー対応確認表	課より送付 各園で作成	
	延長保育用補食対応確認表		
	アレルギー児用カード	各園対応	
	加工食品原材料一覧(一覧表またはファイル等)		
	アレルギー対応確認交換袋		13
保護者面談時	個別取組プラン	9	42
災害時	災害時備蓄食品の原材料表示について	対応児用食品追加	
	対応児用ビブス	各園対応	
緊急時	緊急時対応経過記録表	14	48
ヒヤリ・ハット発生時	コドモンへ入力	-	-
事故後	事件・事故報告書	-	-

## Ⅲ 除去食の提供

### 1 対応開始前までの流れ＜対応の決定＞

対応児への除去食の提供については、食物アレルギー対応の流れ（P 7 参照）のとおり、給食開始前までに対応委員会と保護者との面談により決定した個別取組プラン様式9 P 4 2 の内容に基づいて実施する。

### 2 毎月の対応内容の確認

食物アレルギーの対応内容の確認、調理、引き渡し、配膳、食事介助は、個別取組プランの内容を対応児に関わる全ての職員が共通理解し、誤食のない体制を整備し実施する。

#### (1) 対応開始前 栄養士による事前準備

ア 「アレルギー児用カード（以下、「カード」という）」の作成

対応児の除去内容について、職員全員が共通理解できるよう

「クラス・園児名・除去食品」を明記した「カード」を作成する。

対応の変更時には速やかに作り変える。

イ 給食等に使用する加工食品に含まれる原材料の把握（加工食品原材料一覧の作成）

加工食品（パン・麺・菓子・練り製品・ハム等）について、各園で使用する商品名と原材料名、食品の製造ラインにおける微量混入の可能性を確認し、他職員や保護者へ明確に情報提供できるよう一覧（一覧表や商品パッケージの原材料の切り抜き等）をまとめておく。なお、同一商品でも原材料が変更される可能性がある為、毎月納入業者に原材料表示の提出を依頼し、内容を確認する。

※ 加工食品の成分表示に一括表示として（一部に卵、乳成分、小麦、大豆を含む）と記載されている場合には、何の原材料にそのアレルゲンが含まれているか不明なため、除去対応となる。

〇〇組 〇〇 〇〇

除去食品

- ・ 鶏卵
- ・ 乳製品
- ・ 小麦

カード作成例

#### (2) 前月初旬 栄養士による確認内容

ア 使用する加工食品と対応児の除去内容の確認

(1) のア・イの内容に変更等がないかを確認する。変更時には速やかに修正する。また、独自献立や給食以外の食事・食品を用いた行事や調理体験等があるかを確認し、それに伴う使用食品の原材料を確認する。

イ 対応児に合わせた「確認表」の作成（使用する食品と除去・持参内容の確認）




課栄養士から送付される当該月の「確認表」に、対応児の除去や持参になる献立・食品にマーカーチェックをし、当該月献立の「確認表」を作成する。独自献立や行事等で使用する食品がある場合は追記し、同様に対応する。

延長補食対応児がいる場合は「延長補食対応確認表」を作成する。

※ 乳除去の場合の飲用牛乳の対応は、代替食品の持参又は、牛乳を除去し水分補給用の麦茶のみの提供のどちらも可とするため、保護者と個別取組プラン作成時に確認し、それに準じて対応すること。

【確認表のマーカチェックについて】※ 対応児ごとに1部ずつ作成

全職員や保護者が、対応児の対応状況がわかるよう、マーカチェックの色分けを、以下のとおり統一する。

- 除去対応：  又は  ※ 事故防止のため、1献立に対し除去食は1種類になる。対応児は食べられるが、園統一除去のため除去になる食品は、ピンクで丸く囲む。
- 持参対応： 

※ 全て持参対応となる重篤なアレルギー児の場合は、献立名（昼食・おやつ）の左にみどりマーカを縦に引く又は、みどり色の紙に印刷する等も可。

### Ⅲ 除去食の提供

#### ◆アレルギー対応確認表（記入見本）◆

A週 令和2年3月対応確認表 歳児組氏名 足立太郎 原因食材 鶏卵・乳製品・小麦 除去 ピンク 持参 みどり 保護者サイン 足立花子 確認日 3/18

日	曜日	献立	食			その他	確認												
			おやつ	血や肉を作るもの	熱や力となるもの		体の調子をよくするもの	調味料等	調理責任者	栄養士	保育者受取	保育者配膳							
2	月	牛乳	牛乳				山田	佐藤	鈴木	鈴木									
		ご飯		米															
		魚の二色揚げ	青のり、魚	片栗粉、油		塩、カレー粉、白こしょう	山田	佐藤	鈴木	鈴木									
		華風大根		白砂糖、ごま油	青菜、大根、人参	醤油、塩、酢													
		みそ汁	豆腐わかめ、みそ		葱	かつお節													
		果物 はっさく			はっさく														
3	火	牛乳	牛乳				山田	佐藤	鈴木	鈴木									
		米粉のいちごジャムケーキ	調整豆乳	米粉、白砂糖、いちごジャム、油		塩、ベーキングパウダー													
		トッピングカレーライス	豚肉	米粉、小麦粉、米じが芋、油、カレー	キャベツ、豚、人参	中濃ソース、塩、カレー粉、ローリエ	山田	佐藤	石井	石井									
		ひじきサラダ	干しひじき	白砂糖、油	キャベツ、豚、人参	醤油、酢													
		清汁			青菜、えのきたけ	醤油、塩、かつお節													
		果物 りんご			りんご														
4	水	牛乳	牛乳				山田	佐藤	鈴木	鈴木									
		スナゲッターミートソース	豚肉、粉チーズ	小麦粉、スナゲッター、油	玉葱、人参、ニンニク、ピーマン、パプリカ	マスタード、塩、トマトケチャップ、ローリエ	山田	佐藤	鈴木	鈴木									
		れんこんのシャキシャキサラダ	ろースハム	油	胡瓜、蓮根	みりん、醤油、塩、酢、白こしょう													
		野菜スープ			人参、白菜、もやし	醤油、塩、かつお節													
		果物 バナナ			バナナ														
		牛乳	牛乳																
5	木	牛乳	牛乳				山田	佐藤	鈴木	鈴木									
		ゆかりごはん		米	ゆかり														
		卵と生揚げのみそ炒め	豚肉、鶏卵、生揚げ、みそ	片栗粉、油、白砂糖	キャベツ、生薑、玉葱、人参、人参にんにく	酒、醤油、白こしょう	山田	佐藤	鈴木	鈴木									
		即席漬	塩昆布		キャベツ、人参														
		菜の花スープ	豆腐		大根、菜の花、人参	醤油、塩、かつお節													
		果物 いよかん			いよかん														
6	金	牛乳	牛乳				山田	佐藤	鈴木	鈴木									
		クリームロール		クリームロール															
		丸パン		丸パン															
		タンダーチキン	鶏肉、ヨーグルト		玉葱、ニンニク	醤油、塩、カレー粉	山田	佐藤	鈴木	鈴木									
		チンゲン菜のソテー		油	チンゲン菜、ホウレンソウ、冷人参	醤油、塩、白こしょう													
		野菜スープ	ベーコン		キャベツ、玉葱、人参	醤油、塩、かつお節													
7	土	牛乳	牛乳				山田	佐藤	鈴木	鈴木									
		トマトゼリー/クラッカー		白砂糖/クラッカー															
		焼肉丼	豚肉	米、三温糖、油	青菜、生薑、葱	酒、醤油	山田	佐藤	鈴木	鈴木									
		ナムル		白砂糖、ごま油	キャベツ、人参、もやし	醤油、酢													
		みそ汁	みそ	じゃが芋	玉葱、生薑	かつお節													
		果物 はっさく			はっさく														

備考 検印 (印)

#### ◆延長保育用補食対応確認表（記入見本）◆

令和4年1月 延長保育用補食対応確認表 確認日           

○歳児 ○○組 氏名 足立太郎 原因食材 鶏卵・乳製品・小麦

除去 ピンク 持参 みどり 保護者サイン 足立花子

日	曜日	献立名	確認配膳	調理責任者	栄養士	保育者受取	保育者配膳	確認配膳	調理責任者	栄養士	保育者受取	保育者配膳
24	月	せんべい	✓	山田	佐藤	鈴木	鈴木					
11	火	みかん	✓	山田	佐藤	鈴木	鈴木					
12	水	フルーツゼリー	✓	山田	佐藤	鈴木	鈴木					
13	木	せんべい	✓	山田	佐藤	田中	田中					
14	金	白桃缶	✓	山田	佐藤	阿部	阿部					
15	土	せんべい	✓	山田		阿部	阿部					
17	月	せんべい										
18	火	りんご										
5	水	フルーツゼリー										
6	木	せんべい										
7	金	りんご										
8	土	せんべい										
代①		せんべい										
代②		せんべい										
代③		せんべい										

備考 検印 (印)

(3) **前月中旬** 当該月献立等の確認

ア アレルギー食（除去・持参）対応

(ア) 参加者：園長・クラス担任・栄養士

(イ) 準備書類

- ① 「確認表」各3部（内訳：栄養士マーカーチェック済1部、チェックなし2部）
  - ・ 当該月確認表
  - ・ 延長保育時に対応児がいる場合：延長保育用補食対応確認表
- ② 加工食品の原材料一覧[原本]**各園で作成**
- ③ 対応児の生活管理指導表[原本]**様式6**P38
- ④ アレルギー対応確認交換袋**様式13**P47

(ウ) 確認方法

- ① 対応児の生活管理指導表[原本]と「確認表」に記載の原因食材が相違ないか、参加者全員で確認する。
  - ② 栄養士が献立名・食品を読み上げ、参加者（園長・クラス担任）が未記入の「確認表」にマーカーチェックをし、チェックした「確認表」を作成する。
  - ③ 自分がチェックした「確認表」以外のものを再度確認するため、「確認表」を交換し、クラス担任が読み上げ、ミスがないか確認をする。
  - ④ 3部作成した「確認表」のうち2部をアレルギー対応確認交換袋に入れ、園から送付日と返却期限日を記入して保護者に渡す。
  - ⑤ 栄養士は、手元の「確認表」を[事務室用]とし、それを1部カラーコピーして[クラス用]とする。
  - ⑥ 保護者は、「確認表」の対応内容を確認し、1部に署名・確認日を記入し、返却期限日までに園に返却する。1部は[保護者用]として家庭で保管する。
  - ⑦ クラス担任は、保護者から返却された交換袋に返却日を記入する。
  - ⑧ 園長は、保護者の署名・確認日の記載がある「確認表」に検印し、[原本]とする。
- ※ 毎月の対応は、保護者が確認した内容が**決定事項**となる。
- ※ 保護者から質問等があった場合は、園長・クラス担任・栄養士で確認して、クラス担任より保護者に回答する。
- ※ 対応内容に変更等がある場合は、再度保護者面談を実施する。
- ※ 必要に応じて、看護師または看護職員が参加する。
- ※ 複数の対応児のアレルゲンが全て同じである場合は、同時に確認することも可とする。

【確認表の配置場所について】

確認表 [内訳]	配置場所・備考
確認表 [原本] (保護者の署名・検印があるもの)	対応児の給食に添付する (給食室・クラスを行き来する) ※ 夕方から翌朝は事務室で保管
確認表[保護者用]	保護者 (家庭)
確認表[クラス用]	保育中はクラス ※ 夕方から翌朝は事務室で保管
確認表[事務室用]	事務室

### Ⅲ 除去食の提供

#### イ 延長保育時に対応児がいる場合

延長補食を喫食する対応児がいる場合は、「延長保育用補食対応確認表」を用いて通常給食と同様の流れで対応確認を行う。

#### ウ 朝保育時間帯・土曜保育に持参児がいる場合

朝保育時間帯や土曜保育ではクラス担任以外が持参食品を受け取る場合があるため、受け取りミスを防ぐため、以下の対応をする。

- ① クラス担任は、持参予定がある日の朝保育名簿・土曜保育名簿の日付にマーカーチェック **みどり** をし、当園児に持参食品の受取りがある日が全職員にわかるようにする。
- ② 朝保育担当者や土曜保育担当者は、当日の持参予定対応児の有無を事前に確認しておく。

#### 【保護者面談を必要とする場合】

P 5 記載のとおり、園長が必要と認めた等の理由により、献立等の確認の保護者面談を行う際は、以下の流れで対応を確認・決定する。

- ① 面談は、園長・クラス担任・栄養士と保護者で行い、P 1 2 「Ⅲ 除去食の提供 2 毎月の対応内容の確認 (3) **前月中旬**当該月献立等の確認 ア アレルギー食(除去・持参)の対応 (ウ) 確認方法」と同様に、保護者と一緒に「確認表」のマーカーチェックを行う。その確認した内容が、**決定事項**となる。
- ② 保護者は、4部作成した「確認表」のうち1部に署名・確認日(面接日)を記入し、その他3部のうち1部を家庭用として持ち帰り、保管する。
- ③ 園長は、保護者の署名・確認日がある「確認表」に検印し、[原本]とする。

※ 面談が必要な場合は、看護師または看護職員が参加することが望ましい。



### 3 除去食提供の流れ（栄養士・調理責任者）

#### ◆除去対応児がいる場合

- ア 栄養士と調理責任者は、献立の確認を必ず行う（除去する食品、作業手順等）。
- イ クラス担任から対応児の出欠席の報告を受ける。
- ウ 納品された食品（加工食品の原材料や製造ライン含む）の原材料確認を必ず行う。

#### ◆持参対応児がいる場合

- ア 調理責任者は、保育担当者から持参食品を受け取り、調理責任者と栄養士は「確認表〔原本〕」でクラス名、園児名、何の代替食品かを確認、調理欄に持参有りのチェック“○”を記入する。
- イ 受け取った弁当箱は表面を消毒する。
- ウ 持参食品の保管場所は、原則として、調理食品は冷蔵庫、菓子等は冷暗所とする。
- エ できるだけ適温で園児に提供する。
  - ※ 持参食品の温めについては「できるだけ」であり必須ではない。
  - ※ 複数の持参児がいる場合等、対応が複雑化しやすい場合は無理な対応はせず、安全を最優先とすること。また、電子レンジ内の浮遊物が付着しアレルギー症状を起こすリスクを避けるため、温める際にはラップをする等の対応をすること。
- オ 保存検食の採取は必要ない。
- カ 提供時に園の食器に移して提供することは可とする。
  - ※ 持参品は衛生管理上及び取り違え事故防止の為、調理室内で汁を加えたり、ケーキにトッピングする等、手を加えることは不可とする。
- キ 全て持参対応となる重篤なアレルギー児の持参食品は、給食室以外の専用の保管場所で保管し、給食室内には入れないこと。コンタミネーション（微量入等）事故防止のため、持参品の温め等の対応もしないこと。

#### ◆献立内容の変更について ※確認表〔原本〕の修正をすること。

- 原則として、献立および食品の当日変更はしない。ただし、果物については天候等により入手不可能な場合は変更も可とするが保護者へ事前に周知すること。なお、変更する場合は、対応児のアレルゲンとなる果物への変更は行わないこと。
- 例) バナナのアレルギー児がいる場合、果物の変更をする際バナナは避ける。

#### (1) 当日朝（確認表の準備、食品の確認、対応児の把握）

- 栄養士（不在時は調理責任者）が事務室から「確認表〔原本〕」を給食室に持って行く。
- クラス担任より除去・持参の対応児の出欠席の報告を受ける。

#### (2) 調理

- ア 除去食は最初に調理し、「確認表〔原本〕」の確認調理欄にチェック“✓”をする。
  - ※ 原則として除去食受け渡しまで、同一の調理員が関わるよう調理責任者へ指示する。
  - 除去食以外（ご飯等）の調理・盛り付けは同一の調理員でなくても良い。
- イ 使用調理器具はよく洗い消毒（熱風消毒保管庫等）する。必要に応じて専用の調理器具を使用する。
- ウ 除去食を別調理した場合は、保存検食（50g以上）を採取し冷凍保存する。

### Ⅲ 除去食の提供

#### (3) 検食

除去食は、盛り付け前に園長による検食を行い、園長は検食後、検食簿の「アレルギー食確認欄」にチェック“✓”する。

※ アレルギー対応は、「ある日」も「ない日」も同様におこなうため、除去食がない日も「除去食がないこと」を確認し、チェックする。

検 食 簿										
令和 年 月 日 曜日										
昼食	献立				残菜量			検食者		
								検食時間	時	分
								<input type="checkbox"/> 麦茶 <input type="checkbox"/> 牛乳(午前) ( 時 分)		
								所見(アレルギー食確認済 <input type="checkbox"/> )		
	記入事項	硬さ	良い	悪い	喫食状況					
		味付け	良い	悪い						
	分量	良い	悪い							
	色彩	良い	悪い							
	盛り付け	良い	悪い							
	衛生面	異物混入	なし	あり						
		異味異臭	なし	あり						
		加熱状況	適切	不適切						
間食	献立				残菜量			検食者		
								検食時間	時	分
								<input type="checkbox"/> 延長( ) ( 時 分)		
								所見(アレルギー食確認済 <input type="checkbox"/> )		
	記入事項	硬さ	良い	悪い	喫食状況					
		味付け	良い	悪い						
	分量	良い	悪い							
	色彩	良い	悪い							
	盛り付け	良い	悪い							
	衛生面	異物混入	なし	あり						
		異味異臭	なし	あり						
		加熱状況	適切	不適切						

検食時確認は、ここにチェック“✓”

#### (4) 盛り付け

ア 作業台の周囲は整理整頓し、対応児の個別専用トレイに「カード」をのせ、準備する。

イ 除去食は最初に盛り付け、料理ごとにラップをして表面に「クラス・名前（フルネームでなくても対応児が明確になればよい。「組・さん」は省略可）・除去食品」を書き、カードと確認しながら1人分ずつのせ、「確認表〔原本〕」の確認盛り配膳欄にチェック“✓”を記入する。

※ 統一除去で除く食品も明記する。

※ 全て持参対応となる重篤なアレルギー児の持参食品は、給食室以外の所定の場所で保管するため、調理責任者の署名は不要。

ウ 間違いのないように複数で確認するため、調理責任者及び栄養士は、担当保育者への引渡し前に、対応児の給食を「確認表〔原本〕」と確認し（指さし・声出し確認）署名する。

※ 除去食の有無に関わらず同様の対応をする。

※ 除去のない料理にも「クラス・名前」を明記する。

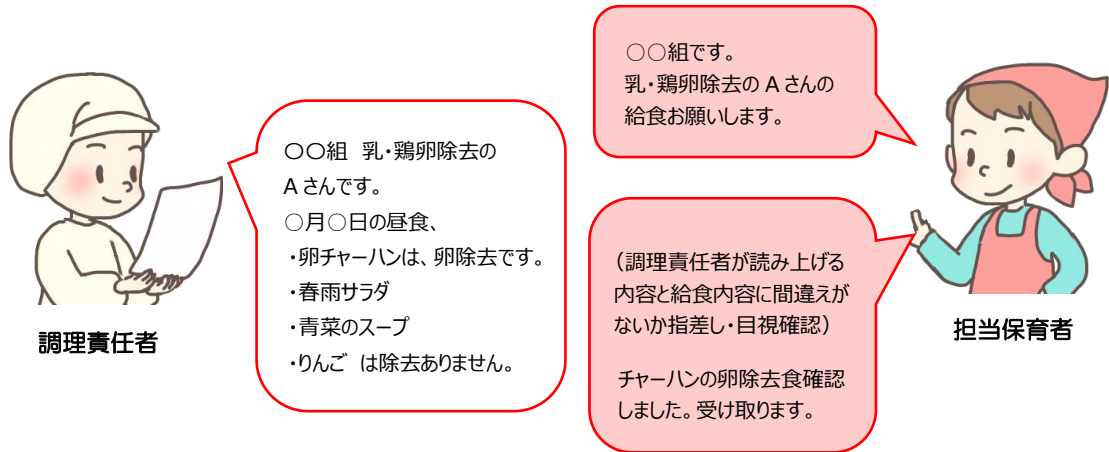


除去食配膳例

**(5) 引き渡し**

調理責任者は、対応児の「確認表 [原本] 」と「カード」を用いて、給食の除去内容を読み上げ、担当保育者と必ず一緒に指差し・目視確認し「確認表 [原本] 」と共に、給食を引き渡す。担当保育者は、確認後、保育者受取欄に署名し、受け取る。

※ 除去食の有無に関わらず毎日同様の対応をする。



**(6) 下膳受け取り、確認表の管理、片付け**

ア 昼食後や間食後にトレイと共にクラスから戻された「確認表 [原本] 」は、給食室の定位置に置く。

イ 専用トレイや食器・調理器具は、念入りに洗浄して熱風消毒保管庫にて消毒する。

ウ 業務終了後、調理責任者は、「確認表 [原本] 」を事務室の定位置に置く。

## 4 除去食提供の流れ（保育者）

### （１）対応児への対応と登園時の受け入れ

- ア 前日までにクラス担任全員で、当日の除去・持参を「確認表[クラス用]」で確認し、情報を共有し受け取りや食事介助等が安全に行えるよう担当保育者を決定する。
- イ 受け入れ前に、担当保育士がアレルギー対応確認表を見て、当日の対応について確認をする。
- ウ 対応児が登園した時に、担当保育士がアレルギー対応確認表を保護者に提示しながら当日のアレルギー対応（除去食品や代替食品の有無等）について保護者と確認をする。
- エ 対応児の出欠状況を確認し、給食室へ報告をする。
- ※ 除去食は最初に調理するので、できるだけ早く対応児の出欠報告をする。

### （２）持参食品の取り扱い

持参対応児の登園時に、保護者から持参食品を受け取り「確認表[クラス用]」で確認する。持参食品を給食室へ届け、調理従事者と「確認表[原本]」でクラス名、園児名、何の代替食品かを読み上げ、指差し・目視確認し、調理従事者が持参有に“○”をしたことを確認し、引き渡す。

### （３）朝保育時間帯・土曜保育時の対応と登園時の受け入れ、持参食品の取り扱い

- ア 朝保育担当者は、当日対応児がいるか確認する。登園する場合は、その対応について確認しておく。
- イ 土曜日については、土曜保育担当とクラス担任で、当日の除去・持参を「確認表[クラス用]」で確認し、情報を共有し、受け取りや食事介助等が安全に行えるよう担当保育者を決定する。
- ウ 持参対応児の保護者が持参食品を持ってきたら、朝保育名簿のマーカーが引いてある日にちの枠に受け入れ時間を記入して“○”で囲む。
- エ 朝保育の担当者は、持参食品を給食室へ届け、調理従事者にクラス名、園児名を伝え引き渡す。通常保育体制になった時点でクラス担任にも必ず伝える。  
複数の持参児がいる場合等対応が複雑化しやすい為、確実に受け渡しができるよう園内で流れを明確にしておくこと。

### （４）全て持参対応となる重篤なアレルギー児の持参食品の取り扱い

コンタミネーション等のリスクがある為、給食室内（ハッチ含む）では保管しない。  
担当保育者が受け取り、「確認表[原本]」の昼食・おやつが一番上の献立名に“○”を記入し、給食室以外の専用の場所で保管する。

### （５）給食受け取り時の対応

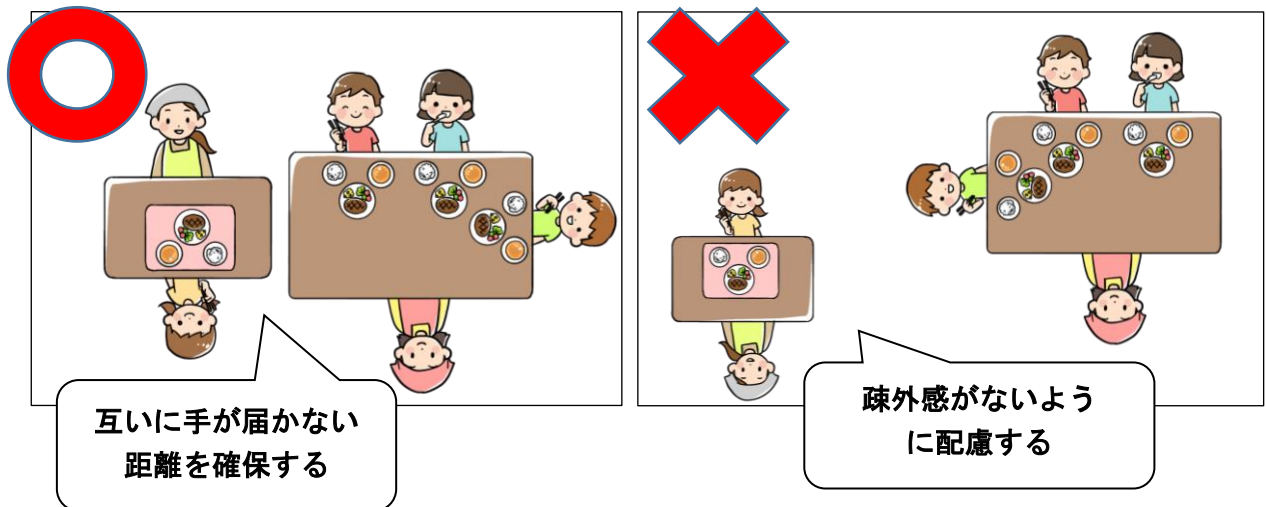
- ア 担当保育者は、原則として除去食を給食準備の一番最初に受け取りに行く。
- イ 調理責任者等が、対応児の「確認表[原本]」と「カード」を用いて、給食の除去内容を読み上げるので、クラス担任は必ず一緒に指差し・目視確認し、「確認表[原本]」の保育者受取欄に署名し、給食と「確認表[原本]」を受け取る。

### （６）配膳

- ア 受け取った除去食は、「確認表[原本]」と「カード」を用いて、対応児名と給食の除去内容を読み上げ、複数名の保育者で必ず指差し・目視確認する。
- イ 誤って除去されていない食事を食べることが無いよう、原則、一番初めに除去食をトレイに乗せたまま配膳し、他児の食事と混在させないように注意する。
- ウ 台ふきんは、専用の物を用意して使用する。

◆喫食する際に対応児が座る位置（例）◆

誤食防止と疎外感のないように配慮して対応児の座る位置を決め、食事の介助を行う。



(7) 食事介助

- ア 担当保育者は、他児の食事に対応児の手が届かない位置まで離す等、誤食事故の無いよう座る位置を予め決めておく。その際、出来るだけ疎外感を感じさせないように配慮する。
- イ 対応児が食事を食べる時に、担当保育者が「確認表[原本]」と「カード」で対応児の除去食であることを確認後、保育者配膳欄に署名してからラップを外し、食事介助をする。
- ウ 担当保育者は、対応児が他児の食事を食べたり触れたりしないようにするため、対応児の食事終了まで席を離れない。やむを得ず席を離れる場合は他の保育者に必ず引き継ぐ。
- ※ 対応児は、原則クラス内で最初に喫食することが望ましいが、保育体制等で難しい場合は、安全に配慮しながら食事介助や見守りをする事。

(8) 下膳

昼食や間食終了後、トレイと共に「カード」、「確認表 [原本]」を給食室に戻す。

(9) 片付け

- ア 食事後は、食べこぼし等に注意しながら保育室を丁寧に清掃する。その際、対応児及び他児が近づかないよう配慮する。
- イ アナフィラキシーなどの重篤な症状を有する対応児がいる場合は、清掃がすむまで対応児を保育室から離す。
- ウ 給食時に使用する台ふきんや雑巾の洗濯をする場合は、対応児がその手洗い場に近づかないよう配慮する。
- ※ 牛乳の飲み残しは、クラスの手洗い場に廃棄せず、給食室に戻すこと。

(10) 事故及びヒヤリ・ハットが発生した場合

事故やヒヤリ・ハット（軽微なものを含む）が発生した際は、すぐに園長に報告する。  
 事故発生時は、P 21 「Ⅳ 事故発生時・緊急時の対応」に基づき対応後ヒヤリ・ハット（ヒヤリ・ハットとは、未然に防ぐことはできたが、場合によっては事故に直結する事例のことをいう）はコードモンに記録、事故は事件・事故報告書（他事故等と共通の様式）を作成し、職員間で再発防止策を共有する。事件・事故報告書は、主管課に提出すること。

## 5 給食以外で食品を扱う活動での注意点

給食以外で食品を扱う機会（調理体験・行事等）は、事前の確認に不備があると誤提供・誤食事故のリスクが高まるため注意する。

例えば、ごく少量の原因物質を“吸い込む”ことや、“触れる”だけでもアレルギー症状を起こす園児がいるので、該当する園児だけでなく、他児や施設内に付着した食品による事故防止のため、行事計画時から園全体での対策が必要となる。

対応児は、生活管理指導表様式6 P 3 8に記載された医師の指示のもと、保護者と十分協議し、個別取組プラン様式9 P 4 3 4生活上の留意点について、その対応を明記しておく。個別取組プランに記載のない事項が生じる恐れがある場合は、実施前までに保護者と確認を行い、個別取組プランに追記して対応する。

### (1) 給食以外で喫食する可能性のある行事の例

節分（豆）、夏まつり（菓子・飲み物）、お泊り会（食事・菓子・飲み物）等  
※ 行事の際も「園給食における使用食品のお知らせ」に明記している食品以外は使用しないことを原則とする。

### (2) 保育活動時に個別配慮が必要な場合（食品を喫食しない場合も含む）

アレルギー対応児については、個別取組プラン作成の面談時に確認する。その他の園児に対しては、行事について保護者に周知する際に「配慮が必要な場合はお知らせください」等追記することが望ましい。

#### ア 給食当番

アレルギー児にアレルギー原因食品を触れさせない。原因食品が含まれる食事の配膳は避ける。

#### イ 調理体験

調理体験は、アレルギー原因食品が含まれないメニューにする等の配慮をする。

#### ウ 栽培体験

アレルギーを起こす植物の栽培はしない等、計画の段階から内容を検討する。また、種や植物に触れても良いか、事前に保護者に確認する。対応児には、アレルギーの原因以外の植物の栽培を体験させる等の配慮を行う。

#### エ 豆まき

少量の大豆を摂取または触れるだけでも症状を起こす対応児がいる場合は、大豆を使用した豆まきは危険防止の観点から行わず、代替品（紙で作成する等）を使用する。

#### オ 小麦粉粘土

小麦が含まれた粘土を触ることで、アレルギー症状が出る可能性があるため、小麦が含まれていない素材（例：米粉、寒天等）を使用する。

#### カ 教材としての素材

洗浄後の牛乳・卵のパックやヨーグルト容器、お菓子の空き容器等であっても、付着した微量の食物に触れただけで症状を起こす場合もあるので注意する。教材として使用不可な容器等がある場合は、面談時に保護者と確認し、個別取組プランに記録する。

**(3) 食品を使用する行事や保育活動時の注意事項****ア 事前の準備と確認事項**

- ・ 行事担当者は、事故防止に主眼をおいた計画を立て、対応児が該当食品を食べたり触ったりする必要があるかを全職員で十分協議する。
- ・ 食品を食べたり触ったりする場合は、園長・行事担当者・栄養士でどの食品を使用するのか喫食・使用場所、提供方法について検討し、個別取組プラン様式9 P 4 2 に記載のない事項が生じる場合は、事前に保護者と確認を行い、個別取組プランに追記し実施する。
- ・ 栄養士は、行事等で使用する食品（加工品の原材料・製造ライン含む）にアレルギー原因食品が含まれる場合は、喫食（行事を実施）する日時、食品名（除去・持参の対応の有無）を「確認表[原本]」に追記し、献立と同様に確認し、事前に保護者の同意を得て、決定する。
- ・ 行事担当者は、対応児の個別対応の必要性の有無および留意点を確認し、全職員に職員会議等で周知する。

**イ 行事当日の確認事項**

- ・ クラス担任は対応児の出欠を確認し、関係職員（行事担当者・栄養士等）へ周知する。
- ・ 個別対応が必要な場合は、行事担当者とクラス担任全員で事前に確認した留意点に沿って実施する。なお、クラス担任（担当保育者）は対応児から目を離さないこと。

**6 食物依存性運動誘発アナフィラキシーについて**

給食や間食後に、食物依存性運動誘発アナフィラキシーを発症する可能性がある。

食物依存性運動誘発アナフィラキシーの知識を持つとともに、給食、間食の後の対応児だけでなく、園児全員の様子を十分観察する。

**食物依存性運動誘発アナフィラキシーとは**

原因となる食品を摂取して、2時間以内に運動することによりアレルギー症状をおこす疾患。原因食品の摂取と運動の組み合わせで発症するため、原因食品を食べただけ、あるいは運動しただけでは発症しない。症状が急速に進行し、アナフィラキシーショックを呈することも少なくない。原因食品は、小麦や甲殻類が多い。

発症は小学校から成人に多く、運動量が増加する中学生に最も多い。しかし、年長児の発症の報告もあり、園でも注意が必要である。

## IV 事故発生時・緊急時の対応

### 1 アレルギー事故発生時（誤食・新規発症等）の対応について

事故が発生した場合は、組織全体で速やかに対応すること。

#### (1) 子どもへの対応

誤食、アレルギー症状がある子どもを発見したら、P 22からの東京都「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」のアレルギー症状への対応の手順に沿って対応する。

※ 東京都発行「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」2018年3月改訂版（黄色冊子）は各園に配付済。最新版は、2022年1月版となるが、内容は変更がない為、引き続き使用すること。

#### (2) 事故発生の報告・記録

事故発生時には、以下のとおり報告及び記録をし、状況確認をする。

##### ア 保護者へ連絡

個別取組プラン様式9P 42に書かれている緊急連絡先1へ連絡する。緊急連絡先1と連絡がつかない場合は、緊急連絡先2へ連絡をする。連絡がつくまで1から4まで順番に連絡を行い、経過を説明する。その後状況に応じて随時報告をする。

##### イ 主管課への事故発生報告

園長は、主管課に事故発生30分以内に第一報の報告をする。その後、状況に応じて随時報告する。症状及び対応終息後、事件・事故報告書を提出する。

##### ウ 状況の確認・記録

対応児を安静にして注意深く経過観察をする。その際、緊急時対応経過記録表様式14P 48に基づき、園児の症状を記録する。

少なくとも事故発生後1時間は、5分毎に症状を観察し記録すること。

#### (3) 原因食品に触れた時の応急措置

##### ア 原因食品を口に入れた時

◆口の中に違和感がありそうな場合、重要な症状であることも考えられるので注意する

- ・ 口の中のものを取り除く
- ・ うがいをさせる

##### イ 原因食品が皮膚についた時

◆手についた場合、口や目や鼻を触らせないように注意する

- ・ 触れた皮膚を流水で洗い流す

##### ウ 眼についた時

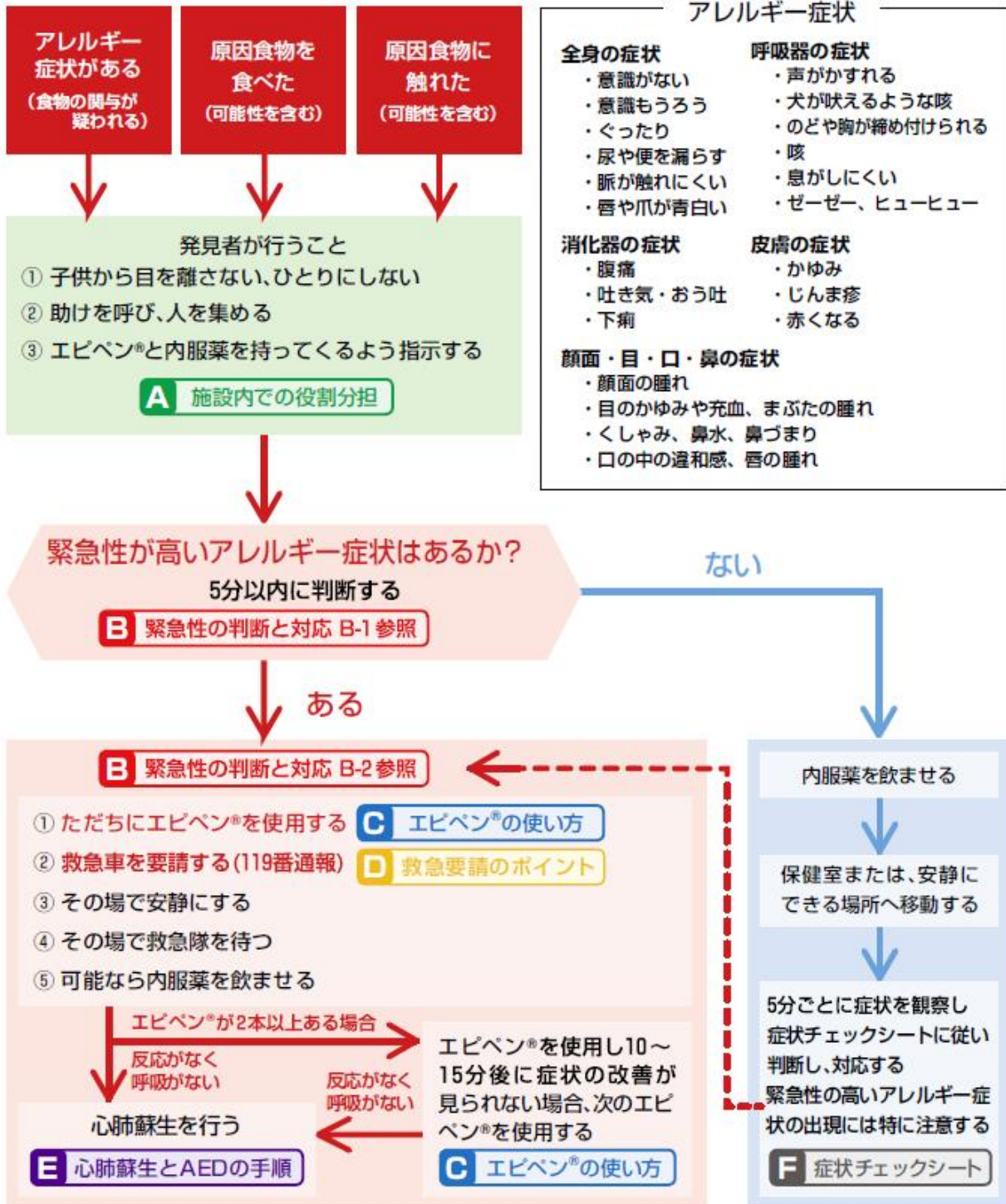
◆眼の症状…かゆみ、充血、眼球結膜浮腫に注意する

- ・ 眼を流水で洗う



# 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

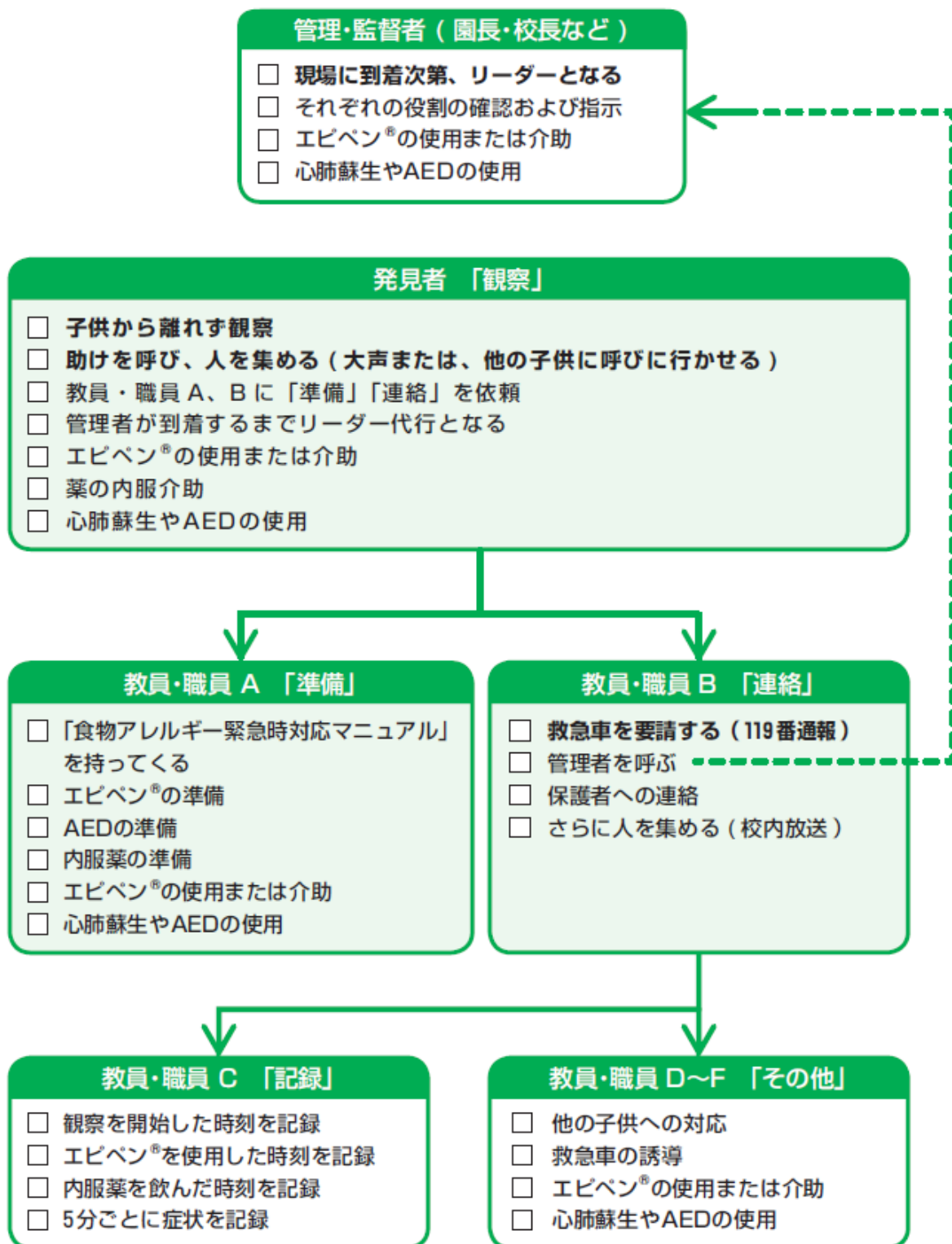


### アレルギー症状

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

# 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



# 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<sup>®</sup>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<sup>®</sup>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<sup>®</sup>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<sup>®</sup>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？

○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

住所、施設名をあらかじめ記載しておく



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

エビベン®の処方やエビベン®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  
○×□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

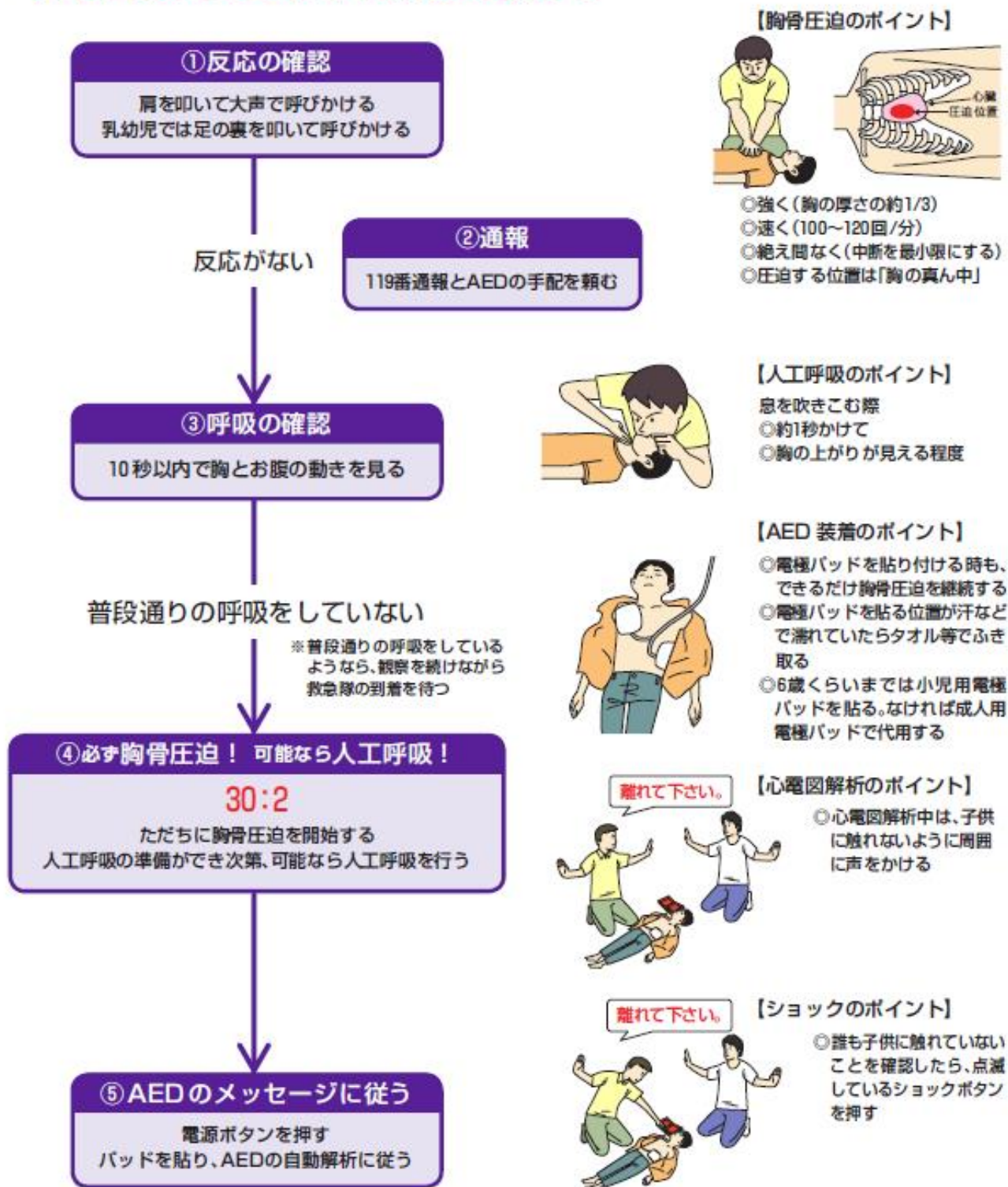
※向かっている救急隊から、その後の状態確認等のため電話がかかってくることもある

- 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

## 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



## 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

- 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
- 繰り返し吐き続ける

- 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

## 緊急時に備えるために

本マニュアルの利用にあたっては、下記の点にご留意ください。

- ☆ 保育所・幼稚園・学校では、食物アレルギー対応委員会を設置してください。
- ☆ 教員・職員の研修計画を策定してください。東京都等が実施する研修を受講し、各種ガイドライン<sup>※</sup>を参考として校内・施設内での研修を実施してください。
- ☆ 緊急対応が必要になる可能性がある人を把握し、生活管理指導表や取組方針を確認するとともに、保護者や主治医からの情報等を職員全員で共有してください。
- ☆ 緊急時に適切に対応できるように、本マニュアルを活用して教員・職員の役割分担や運用方法を決めておいてください。
- ☆ 緊急時にエビペン<sup>®</sup>、内服薬が確実に使用できるように、管理方法を決めてください。
- ☆ 「症状チェックシート」は複数枚用意して、症状を観察する時の記録用紙として使用してください。
- ☆ エビペン<sup>®</sup>や内服薬を処方されていない（持参していない）人への対応が必要な場合も、基本的には「アレルギー症状への対応の手順」に従って判断してください。その場合、「エビペン<sup>®</sup>使用」や「内服薬を飲ませる」の項は飛ばして、次の項に進んで判断してください。

※ 各種ガイドライン

- ・「子供を預かる施設における食物アレルギー日常生活・緊急時対応ガイドブック」（東京都福祉保健局発行）
- ・「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」（厚生労働省発行）
- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（財団法人日本学校保健会発行）

この食物アレルギー緊急時対応マニュアルは、東京アレルギー情報navi.

([https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/allergy/publications/print\\_allergy.html](https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/allergy/publications/print_allergy.html))よりダウンロードできます。



平成25年7月初版 登録番号(3) 18  
 平成30年3月改定版  
 【監 修】 東京都アレルギー疾患対策検討委員会  
 【編集・協力】 東京都立小児総合医療センター アレルギー科  
 東京消防庁・東京都教育委員会  
 【発 行】 東京都健康安全研究センター 企画調整部健康危機管理情報課  
 電話 03(3363)3487





## 2 災害に備えて

いつ起こるかわからない災害に備え、準備をしておくことが必要である。

災害時の混乱した状況下や避難場所等いつもと違う場所では、誤食等の事故が起きやすいため、対応児の状況を周囲の人にわかりやすく伝えるための対応を整備する。

### 【日頃からの準備】

- ・ 日頃から地域や保護者との協力関係を作っておく。
- ・ 必要な物品等を安全に持ち出せるようにしておく(非常時の持ち出し担当を決める)。
- ・ 対応児用にビブス等を用意し、対応児が食物アレルギーで食べられない食品があることを周囲から目視で確認できるようにしておく。

※ ビブスには「アレルギー（表面）」と「園名・氏名（裏面）」を明記する。

表面	裏面
食物アレルギーがあります 【除去食品】 <b>たまご</b>	○○保育園 氏名 足立 ○○子 アレルギー原因食品名 鶏卵

- ・ 入園前の面談時に、保護者と災害時の対応（事前に確認ができない災害食等の提供に備え避難先ではアレルギー対応が必要なことがわかるビブス等をつけて対応すること等）について話し合い、個別取組プラン様式9 P 4 2に記録する。

### 【災害時に備えた備品・食品】

- ・ **調理用品**：カセットコンロ、ボンベ、ラップ、使い捨て食器等
- ・ **衛生用品**：手洗い石鹸、ペーパータオル、使い捨てマスク、手袋、アルコール消毒液 等
- ・ **アレルギー対応食品**：アルファ化米、クラッカー、防災用保存水（軟水）、レトルト粥、粉ミルク（0歳児用）の他、対応児が喫食する食品を準備し「災害時備蓄食品の原材料表示について」に食品名と原材料を明記しておく。

### ◆災害時備蓄食品の原材料一覧について◆

<div style="text-align: right; font-size: small;">令和〇年度版 ※毎年更新</div> <p style="text-align: center;"><b>災害備蓄用食品の原材料一覧</b></p> <p><b>【アルファ化米飯】</b></p> <p><b>白飯</b>（アルファ食品株式会社）</p> <p>原材料：うるち米（国産）</p> <p><small>※製造工場で、アレルギー物質使用なし。</small></p> <p><b>ひじきご飯</b>（アルファ食品株式会社）</p> <p>原材料：うるち米（国産）</p> <p style="text-align: center; font-size: x-small;">味付乾燥具材（食塩、デキストリン、乾しいたけ、ひじき、乾燥スイートコーン、乾燥にんじん、酵母エキス、砂糖）</p> <p><small>※製造工場で、アレルギー物質使用なし。</small></p> <p><b>わかめご飯</b>（アルファ食品株式会社）</p> <p>原材料：うるち米（国産）</p> <p style="text-align: center; font-size: x-small;">味付乾燥具材（わかめ、食塩、砂糖、かつお節エキス）</p> <p><small>※製造工場で、アレルギー物質使用なし。</small></p> <p><b>【離乳食】</b></p> <p><b>白粥</b></p> <p>原材料：うるち米（国産）</p> <p><b>【菓子】</b></p> <p><b>ルヴァンクラッカー</b></p> <p>原材料：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、膨脹剤</p> <p style="text-align: center; font-size: x-small;">一部改訂</p>	<p style="text-align: center;"><b>【アレルギー児対応食品】</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">食品名</th> <th style="width: 50%;">原材料</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> <div style="border: 2px solid black; border-radius: 20px; padding: 10px; margin-top: 10px; text-align: center;">                 対応児にあわせて追加で購入した食品と原材料を記入し、誰でも対応できるように共有しておく。             </div>	食品名	原材料								
食品名	原材料										

## V 様式集

様式 1	アレルギー調査票（1～5歳児用）	32
様式 2	園給食における使用食品のお知らせ（乳幼児食用）	33
様式 3	園給食における使用食品のお知らせ及び喫食チェック表（離乳食用）	34
様式 4	園給食における食物アレルギー対応について	35
様式 5	食物アレルギー生活管理指導表の記入について（依頼）	37
様式 6	食物アレルギー生活管理指導表	38
様式 7	与薬指示書（医師記入）	40
様式 8	与薬依頼書（保護者記入）	41
様式 9	個別取組プラン	42
様式 10	食物除去指示書（疾病用）	44
様式 11	除去食依頼書（宗教・その他）	45
様式 12	除去食解除依頼書	46
様式 13	アレルギー対応確認交換袋	47
様式 14	緊急時対応経過記録表	48
	緊急時対応経過記録表 <b>記入例</b>	49

## アレルギー調査票（1～5歳児用）

アレルギー状況を事前に把握するため、調査票にご回答をお願いいたします。

なお、園でアレルギー対応を行う場合は、別途、必要書類（医師記入用書類等）のご提出と、園との協議が必要です。詳細は、健康診断や入園説明会の際に説明させていただきます。

※ この調査票の内容が入園内に影響することはありません。

記入日 令和 年 月 日

保護者名

児 童 名

## 1 お子さんについて、該当の項目に○をつけてください。

(1) アレルギーがありますか。

- ①ない ・ ②食物アレルギーがある ・ ③食物以外のアレルギーがある  
(具体的に記入： ) (具体的に記入： )

(2) 今までに食べたことのある食品（原材料として入っている場合も含む）に○をつけてください。

鶏卵 牛乳・乳製品 小麦 えび サケ ちりめんじゃこ・しらす 鶏肉 豚肉  
大豆 ごま トマト バナナ りんご すいか メロン もも(缶詰) オレンジ

※ 上記は、園で提供する給食の中で、アレルギーを起こしやすいといわれている食品です。

食べたことがない食品は、アレルギー反応の有無を確認するため、毎月の献立表で食品を確認し、給食提供前までに家庭で2回以上食べてください。

※ アレルギーや疾患のある方は、主治医に食べてよいか確認し、指示に従ってください。

アレルギーがないと回答された方は、以上で質問は終了です。

## 2 アレルギーがあると回答された方は、以下の質問にもお答えください。

(1) アレルギーの内容と対応について、できるだけ詳しくお書きください。

例) 卵アレルギーで生卵やマヨネーズは摂取不可。牛乳が入った食品はすべて摂取不可。

動物アレルギーのため触れ合い不可、〇〇という薬を飲むと発疹が出るため飲まないよう指示されている。等

(2) 園生活の中でアレルギーの薬の服用が必要ですか。

- ①不要 ・ ②毎日服用が必要 ・ ③緊急時に服用する薬がある

(3) アナフィラキシーを起こしたことがありますか。

- ①ない ・ ②ある (原因の食材や薬品等を具体的に： )

(4) エピペンを所持していますか。

- ①所持している ・ ②所持していない

ご協力ありがとうございました。

## 令和 年度用 園給食における使用食品のお知らせ（乳幼児食用）

園の給食で提供する食品は、食物アレルギー反応がないか等お子さんにとって安全な食品であることを確認するため、園給食で提供する前に**家庭で2回以上食べて確認**するようお願いいたします。また、毎月の献立表を確認し、家庭で食べたことがない食品がありましたら、事前に担任までお知らせください。

### ●園で提供する食品のうち、アレルギー症状が出やすい食品（特に注意して確認してください）

鶏卵 牛乳（乳製品） 小麦 えび サケ ちりめんじゃこ しらす 鶏肉 豚肉  
大豆 ごま トマト パナナ りんご すいか メロン もも(缶詰) オレンジ

### ●園で提供する食品一覧 ※印は、卵不使用の食品を使用しています。

米類	米・もち米・米粉・白玉粉・ビーフン
パン類	食パン(脱脂粉乳含む)・他パン(卵・脱脂粉乳を含むものあり) <small>昼食に提供するパンは卵・脱脂粉乳は含まないものを選定します</small>
麺類	うどん・そうめん・スパゲティ・マカロニ・*中華麺（生・蒸）
その他穀類	麩・麦・皮（春巻き・ぎょうざ）・コーンフレーク
いも類・片栗粉等	じゃが芋・さつまいも・片栗粉・里芋・しらたき・春雨（じゃが芋）
魚類	カレイ・タラ・カジキマグロ・サケ・サンマ・ブリ・サワラ・ちりめんじゃこ しらす・かつお節・ツナ・えび(桜えび・あみえび含む)・さつまいも揚げ・なると はんぺん・ちくわ・*かまぼこ
肉類	鶏肉・豚肉・*ベーコン・*ハム・*ウインナー
卵類	鶏卵・マヨネーズ
乳類・乳製品	牛乳・チーズ・ヨーグルト・生クリーム・スキムミルク
豆類・豆製品	豆腐・大豆・きな粉・高野豆腐・油揚げ・生揚げ・納豆・豆乳 あずき・ささげ豆・枝豆・そら豆・グリーンピース
野菜類	人参・玉ねぎ・小松菜・キャベツ・大根・大根葉・トマト・かぼちゃ・きゅうり なす・ほうれん草・白菜・チンゲン菜・ブロッコリー・カリフラワー・いんげん ねぎ・葉ねぎ・もやし・オクラ・レタス・ピーマン・パプリカ・アスパラガス・冬瓜 菜の花・たけのこ・絹さや・とうもろこし・かぶ・かぶ葉・ごぼう・れんこん・生姜 にんにく・にら・パセリ・しめじ・えのき・エリンギ・しいたけ・マッシュルーム なめこ・まいたけ・梅干・たくあん・ゆかり（しそ）
果物類	りんご・バナナ・なし・いちご・すいか・メロン・柿・柑橘類（オレンジ・みかん・ 美生柑・いよかん・あまなつ・はっさく・きよみ・せとか・不知火・ゆず・レモン果 汁等）・干しぶどう・みかん缶・もも缶・パイン缶 ※誤嚥・窒息防止の為、1歳児クラスまでは、りんご・なし・柿は生では提供しません。
海藻類	ひじき・わかめ・のり・青のり・こんぶ・寒天
油脂類	バター・油・ごま油
種実類	ごま・ココア
調味料類	しょうゆ・みそ・塩・砂糖・黒砂糖・かつおだし・昆布だし・酢・酒・みりん トマトピューレ・トマトケチャップ・カレー粉・ソース・ベーキングパウダー こしょう・ローリエ
菓子類	せんべい・ビスケット（クッキー・サブレ・クラッカー含む）・カステラ・スポンジ ケーキ・ひなあられ
その他	麦茶・ジャム（いちご・りんご・ブルーベリー・マーマレード）・水あめ ジュース（オレンジ・りんご・ぶどう・パイン）
防災備蓄品	アルファ化米（白飯・ひじきご飯・わかめご飯）・レトルト白粥

令和 年度用

## 園給食における使用食品のお知らせ及び喫食チェック表（離乳食用）

生年月日 令和 年 月 日 園児名

離乳食で使用する食品は、園で喫食する前に家庭で2回以上食べていただき、お子さんにとって食物アレルギー反応がない等安全な食品であることを確認してから提供します。

園の離乳食では以下の食品を提供しますので、家庭で食べて確認した食品は○で囲み、担任にお知らせください(提供する食品の詳細は毎月の離乳食献立表でご確認ください)。\*<sup>1</sup>

離乳食	初期	中期	後期
月齢のめやす	生後5～6か月頃	7～8か月頃	9～11か月ごろ
調理形態	なめらかにすりつぶした状態 (ポタージュくらい)	舌でつぶせる固さ (豆腐くらい)	歯ぐきでつぶせる固さ (バナナくらい)

米類	米		
小麦製品	パン類	食パン(脱脂粉乳含む)	
	麺類	うどん	
	その他	麩	
いも類・片栗粉	じゃが芋・さつまいも・片栗粉	里芋	
魚類	白身魚・かつお節		
肉類		鶏肉・豚肉	
卵類		卵黄	
乳類・乳製品	粉ミルク		
豆類・豆製品	豆腐・大豆水煮・高野豆腐 枝豆・そら豆・グリーンピース	きな粉	
野菜類	人参・玉ねぎ・大根・トマト かぼちゃ・小松菜・きゅうり ほうれん草・チンゲン菜 キャベツ・葉ねぎ・ねぎ 白菜・ブロッコリー・かぶ いんげん・なす	もやし	
果物類		バナナ・すいか・いちご・柑橘類(オレンジ・みかん・美生柑・いよかん・あまなつ・はっさく・きよみ・せとか・不知火等) りんご(加熱して提供します)	
海藻類		ひじき・わかめ* <sup>2</sup> のり(青のり)	
油脂類		バター	
種実類		ごま	
調味料類	かつおだし・昆布だし トマトピューレ	しょうゆ・みそ・砂糖	
菓子類			
その他	麦茶		
防災備蓄品	レトルト白粥		

\*<sup>1</sup> 1歳になるまでは、乳児ボツリヌス菌感染予防のため、はちみつ(カステラ等)や黒糖(黒砂糖パン等)を含む食品は提供しません。

\*<sup>2</sup> 塩蔵わかめは、えびやかにが混入していることがあるため使用せず、乾燥わかめを使用します。

令和 年 月 日

保護者様

足立区教育委員会 子ども家庭部

## 園給食における食物アレルギー対応について

足立区立保育園、こども園（以下、園という）では、厚生労働省や東京都のガイドライン等に基づき食物アレルギー対応を行っております。園児が安全な生活を過ごせることを最優先とし、以下のとおり対応しますので、保護者の皆様にはご理解とご協力をお願いいたします。

### 1 足立区立園給食提供における食物アレルギー対応の基本方針

- (1) 医師の記入した「生活管理指導表」に基づいて対応します。
- (2) 食物除去は原因食品の「完全除去対応」を行います。  
原因食品を除去して調理することが困難な場合や、除去により著しく栄養価が下がってしまう場合は、家庭から「代替食」を持参していただきます。
- (3) 重篤なアレルギーがあり、微量の混入でも除去が必要な場合（製造ラインや給食室での微量の混入でも症状あり※<sup>1</sup>、調味料の使用でも症状あり※<sup>2</sup>）は、安全を最優先とするため、給食を提供できません。  
園で代替食を作ることもできないため※<sup>1</sup>家庭から「代替食」を持参していただきます。

※<sup>1</sup> 給食室の構造や設備上、食品によっては飛び散りや作業台への付着等、調理過程で原因食品の混入を完全に防ぐことや、全ての調理器具や食器を区別して調理、提供することが困難であるため。

※<sup>2</sup>

卵殻カルシウム・乳糖・しょうゆ・酢・麦茶・大豆油・みそ・ごま油  
かつおだし・いりこだし・肉エキス

上記の調味料・だし・添加物（食物アレルギー生活管理指導表で「保育所での生活上の留意点C欄記載のもの」）は、基本的には除去する必要はないといわれています。これらの除去が必要な場合は、重篤なアレルギーに該当し、園給食が提供できなくなりますので、主治医に確認をしてください。

- (4) 園給食は、食物アレルギーのリスクに配慮し、下記の食品は提供しません。

そば、ピーナッツ、クルミ、アーモンド、カシューナッツ、魚卵（ししゃも含む）  
キウイフルーツ、パイナップル（生）、桃（生）

これらの食品のみのアレルギーの場合は、園での対応は不要となります。

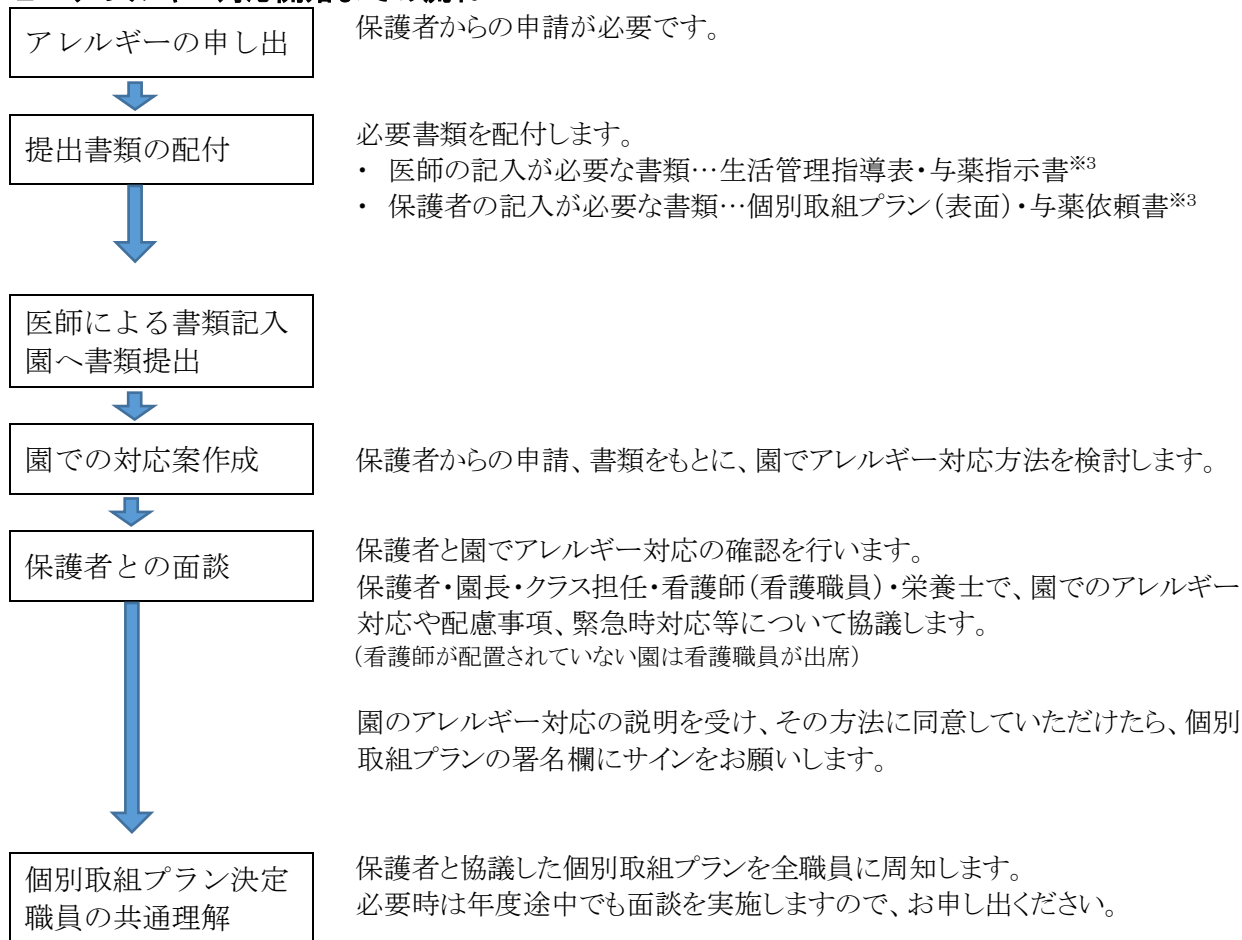
- ただし、園給食でアレルギー対応不要であっても災害時等の予期せぬ事態に備えるため、生活管理指導表の提出は毎年必要です。

災害時等は、あらかじめ提出頂いた生活管理指導表に基づいて、給食提供を行います。

- (5) 家庭で2回以上食べたことのない食品を含む料理は、園では提供できません。
- (6) 除去食は、献立で使用する食品からアレルギー原因食品を除去して調理した「除去食」を作成し、提供します。  
保護者の方には、提供前（原則として実施前月）に献立内容を確認していただきます。
- (7) 給食では安全を最優先し誤提供を防ぐため、1つの料理につき除去食は1種類とします。  
園内で除去食品の異なる食物アレルギー児がいる場合は、食べられる食品でも除去を行う場合があります。  
例) チーズオムレツ（卵、チーズ、ベーコンを使用）：卵のみ、乳製品のみ、宗教対応の園児がいる場合、それぞれの除去は行わず、「卵、チーズ、ベーコン」を除去したものを提供します。
- (8) 誤食を防ぐため、食物アレルギー児へは、全ての給食（水分補給の麦茶・水以外）において「おかわり」はできません。
- (9) 甲殻類アレルギー児には、小さなえびやかきが混入している可能性がある為、ちりめんじゃこ・しらす・生わかめは提供しません。

「生活管理指導表」は、進級時およびアレルギー食品が増えた時に提出をお願いします。  
園が配付する「生活管理指導表」は、保険適用になります（厚労省「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」が保険適用の対象です。医師が用意する場合があります）

## 2 アレルギー対応開始までの流れ



## 3 食物アレルギー献立の確認（毎月）

毎月献立の確認をお願いします。

【献立確認の方法】専用の交換袋でお渡しします。

- ① 月1回、翌月のアレルギー対応を記した対応確認表を2部お渡しします。
- ② アレルギー対応内容（除去＝ピンクライン・持参＝みどりライン）を確認してください。
- ③ 2部のうち1部は家庭で保管し、1部に確認日・保護者サインを記入し、返却期限までに園へ返却してください。

※ 対応内容に不明な点がある場合等は、その旨を園にお伝えください。

## 4 提出が必要な書類

提出が必要なとき	記入者	必要書類
入園時・進級時 食物アレルギー対応開始時	医師	生活管理指導表・与薬指示書 <sup>※3</sup>
	保護者	個別取組プラン・与薬依頼書 <sup>※3</sup>
食物アレルギー食材が増える	医師	生活管理指導表
	保護者	個別取組プラン
食物アレルギーが解除される 除去する食材が減る	保護者	除去食解除依頼書

※3 毎日服用する薬がある場合のみ与薬指示書、与薬依頼書が必要です。  
 緊急時処方がある場合は、医師に生活管理指導表「病型・治療D」に記入してもらってください。

令和 年 月 日

主治医様

足立区教育委員会 子ども家庭部

**食物アレルギー生活管理指導表の記入について（依頼）**

平素より足立区の教育・保育行政にご理解、ご協力をいただき御礼申し上げます。

足立区立保育園、こども園（以下、足立区立園という）は、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」、文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応ガイドライン」および東京都福祉保健局「食物アレルギー対応ガイドブック」に従い、医師の診断指示に基づきアレルギー対応を行っています。

つきましては、お忙しいところ大変恐縮ですが、以下の足立区立園給食提供における食物アレルギー対応の基本方針を参考にいただき、本児の診断指示については、保険適用となる厚生労働省「生活管理指導表」への記入をお願いいたします。

**足立区立園給食提供における食物アレルギー対応の基本方針**

- 1 医師の記入した「生活管理指導表」に基づいて対応します。
- 2 食物除去は原因食品の「完全除去」を行います。
- 3 重篤なアレルギーがあり、微量の混入でも除去が必要な場合（製造ラインや給食室での微量の混入でも症状あり<sup>\*1</sup>や、調味料などでも症状あり<sup>\*2</sup>）は、安全を最優先とするため、給食を提供しません。

\*1 微量混入でも摂取不可の食品は、生活管理指導表「保育所での生活上の留意点」E欄の「特記事項」に記入をお願いします。

\*2 生活管理指導表「保育所での生活上の留意点」C欄の「除去食品においてより厳しい除去が必要なもの」に○の記入をお願いします。

- 4 園給食は、食物アレルギーのリスクに配慮し、下記の食品は提供しません。
  - (1) 下記の食品のみにアレルギーがある場合は、生活管理指導表「保育所での生活上の留意点」A欄の「給食・離乳食」は、『管理不要』に○の記入をお願いします。

**【足立区立園給食で提供しない食品】**

そば、ピーナッツ・クルミ・アーモンド・カシューナッツ

魚卵（ししゃも含む）・キウイフルーツ・パイナップル（生）・桃（生）

- (2) 給食で提供しない食品のみのアレルギーであっても、災害時等予期せぬ事態に備えるため、生活管理指導表の記入をお願いいたします。
- 5 家庭で2回以上食べたことのない食品は、園では提供しません。

問い合わせ先

足立区教育委員会 子ども家庭部 子ども施設指導・支援課  
電話 03-3880-5395



(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。

**緊急連絡先**  
 ★保護者  
 電話: \_\_\_\_\_  
 ★連絡医療機関  
 医療機関名: \_\_\_\_\_  
 電話: \_\_\_\_\_

病型・治療		保育所での生活上の留意点		記載日
アナフィラキシー (あり・なし) 食物アレルギー (あり・なし)	<b>A. 食物アレルギー病型</b> 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>A. 給食・離乳食</b> 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)		年 _____ 月 _____ 日
	<b>B. アナフィラキシー病型</b> 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)	<b>B. アレルギー用調整粉乳</b> 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・ベプディエット・エレメンタルフォーミュラ その他( _____ )		医師名 _____
	<b>C. 原因食品・除去根拠</b> 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. 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・) 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○をするか具体的に記載すること」	<b>C. 除去食品においてより厳しい除去が必要なもの</b> 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 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	<b>E. 特記事項</b> (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)	医療機関名 _____  電話 _____
	<b>D. 緊急時に備えた処方薬</b> 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( _____ )	<b>D. 食物・食材を扱う活動</b> 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 ( _____ )		記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日
<b>病型・治療</b>		<b>保育所での生活上の留意点</b>		記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日
気管支ぜん息 (あり・なし)	<b>A. 症状のコントロール状態</b> 1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良	<b>C. 急性増悪(発作)治療薬</b> 1. ベータ刺激薬吸入 2. ベータ刺激薬内服 3. その他 _____	<b>A. 寝具に関して</b> 1. 管理不要 2. 防ダニシーツ等の使用 3. その他の管理が必要( _____ )	<b>C. 外遊び、運動に対する配慮</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 (管理内容: _____ )
<b>B. 長期管理薬</b> (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. DSCG吸入薬 4. ベータ刺激薬(内服・貼付薬) 5. その他( _____ )	<b>D. 急性増悪(発作)時の対応</b> (自由記載)	<b>B. 動物との接触</b> 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( _____ )	<b>D. 特記事項</b> (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)	

● 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 \_\_\_\_\_

(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 (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)

提出日 年 月 日

名前 男・女 年 月 日生 ( 歳 ヶ月 ) 組

※ 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。

アレルギー疾患	病型・治療			保育所での生活上の留意点		記載日
	アトピー性皮膚炎 (あり・なし)	<b>A. 重症度のみやす(厚生労働科学研究班)</b> 1. 軽症:面積に関わらず、軽度の皮疹のみみられる。 2. 中等症:強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%未満にみられる。 3. 重症:強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%以上、30%未満にみられる。 4. 最重症:強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上にみられる。 ※軽度の皮疹:軽度の紅斑、乾燥、落屑主体の病変 ※強い炎症を伴う皮疹:紅斑、丘疹、びらん、浸潤、苔癬化などを伴う病変  <b>B-1. 常用する外用薬</b> 1. ステロイド軟膏 2. タクロリムス軟膏 (「プロトピック®」) 3. 保湿剤 4. その他( )  <b>B-2. 常用する内服薬</b> 1. 抗ヒスタミン薬 2. その他( )  <b>C. 食物アレルギーの合併</b> 1. あり 2. なし			<b>A. プール・水遊び及び長時間の紫外線下での活動</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 ( )  <b>B. 動物との接触</b> 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 ( ) 4. その他 ( )  <b>C. 発汗後</b> 1. 管理不要 2. 管理必要(管理内容: ) 3. 夏季シャワー浴 (施設で可能な場合)	
アレルギー性結膜炎 (あり・なし)	<b>A. 病型</b> 1. 通年性アレルギー性結膜炎 2. 季節性アレルギー性結膜炎(花粉症) 3. 春季カタル 4. アトピー性角結膜炎 5. その他( )  <b>B. 治療</b> 1. 抗アレルギー点眼薬 2. ステロイド点眼薬 3. 免疫抑制点眼薬 4. その他( )			<b>A. プール指導</b> 1. 管理不要 2. 管理必要(管理内容: ) 3. プールへの入水不可  <b>B. 屋外活動</b> 1. 管理不要 2. 管理必要(管理内容: )		年 月 日  医師名  医療機関名  電話
アレルギー性鼻炎 (あり・なし)	<b>A. 病型</b> 1. 通年性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎(花粉症) 主な症状の時期: 春・夏・秋・冬  <b>B. 治療</b> 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬(内服) 2. 鼻噴霧用ステロイド薬 3. 舌下免疫療法 4. その他			<b>A. 屋外活動</b> 1. 管理不要 2. 管理必要(管理内容: )  <b>B. 特記事項</b> (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)		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

主治医→ \_\_\_\_\_ 園

## 与薬指示書 ( 医師記入 )

園児名 \_\_\_\_\_ 男・女 \_\_\_\_\_ 平成・令和 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日生

病名	
薬名	
薬の効用	
	副作用 ( _____ )
種類と 1回分の量	散薬 _____ 包 水薬 _____ ml 座薬 _____ 個 ( _____ mg) 外用薬 その他
保管方法	常温 ・ 冷蔵 ・ その他 ( _____ )
与薬時間	昼食前 _____ 昼食後 _____ その他 ( _____ )
期間	令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日から令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日まで ※最長3月31日まで
医療機関名	令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日
住所	
医師名	印 _____ 電話 ( _____ )

### 与薬依頼書（保護者記入）

足立区立 \_\_\_\_\_ 園に与薬を依頼します。 令和 \_\_\_\_ 年 \_\_\_\_ 月 \_\_\_\_ 日

保護者	氏名 連絡先 電話 ( )
園児	氏名 生年月日 平成・令和 ____ 年 ____ 月 ____ 日生
医療機関名	病院・医院名 住所 医師名 電話 ( )
病名 (または症状)	
特記事項	※ 服用後の嘔吐、座薬挿入後の排便など規定量を与えられなかった時の対応 他

\*\*\*\*\*

### 与薬終了届（保護者記入）

※ 終了時に記入していただきます。切り取らないでください。

保護者	氏名
終了日	令和 ____ 年 ____ 月 ____ 日
終了理由	

# 令和 年度 個別 取組 プ ラ ン

お子さんの状況を知り個別対応内容について保護者と園職員が共通確認し、アレルギー対応を行うために使用します。年に1回及び変更のあった際に更新します。

●お子さんのアレルギーについて、以下の項目に記入もしくは○や✓をつけてください。

ク ラ ス 名				生年月日	
園 児 名		平成・令和	年	月	日
アレルギー・疾患の原因	食品：鶏卵・牛乳・小麦・大豆・その他（ ） 食品以外：				
通院・検査の状況	通院（ ）か月）・（ ）週）に1回程度		血液検査（IgE抗体等）	実施（ ）年（ ）月	・未実施（今後実施予定 無・有）
			食物負荷試験	実施（ ）年（ ）月	・未実施（今後実施予定 無・有）
	その他検査・今後の予定等（ ）				
症 状	除去指示食材の中で食べたことのない食材 無・有（食材（ ））				
	症状の出現既往 無・有（食物名等： 摂取・接触（ ）分後に出現） <出現症状に○> 発疹・じんましん・かゆみ・目の腫れ・唇の腫れ・顔の腫れ・声枯れ のどや口の違和感・腹痛・嘔吐・下痢・鼻水・鼻づまり・くしゃみ・咳・喘鳴（ゼイゼイ） 呼吸困難・血圧低下・意識低下・顔色悪化・その他（ ）				
アナフィラキシーの既往	回数（ ）回）	いつ	年	月	食品名（ ）
	症状（ ）対応（ ）				
	アナフィラキシーショック 無・有（ ）				
家庭での状況	<input type="checkbox"/> 家でも原因食材の含まれた食品全ての除去を行っている <input type="checkbox"/> 家では原因食材の含まれた食品のうち（ ）を食べている…医師の指示（無・有）どちらかに○ <input type="checkbox"/> その他（調理器具や食器等の区別等、調理・食事時に留意していること）（ ）				
処 方 薬	毎日の服用薬： 無・有（園での服用 不要・必要（薬剤名））				
	緊急時内服薬： 無・有（薬剤名と使用の目安：）				
	エピペン： 無・有（使用の目安：） エピペン®有効期限 年 月 日				
配慮事項 医師の指示等					
緊急時対応	救急車を呼ぶ場合に搬送可能な医療機関 無・有（名称：） その他（具体的に記入：）				
主 治 医	医療機関名：		電話番号：		
	医師名：		カルテID番号：		
緊急連絡先		氏名	続柄	電話番号	職場名称等
	1			(携帯・職場・自宅)	
	2			(携帯・職場・自宅)	
	3			(携帯・職場・自宅)	
	4			(携帯・職場・自宅)	

ここまでを保護者が記入し、面談時にお持ちください。

ここからは、面談時に職員が医師記載日〔 年 月 日〕の生活管理指導表と園の対応を説明し、お子さんの状況を確認させていただきながら記入します。

説明した事項及び該当の□に✓しますので、確認後、保護者同意欄に署名をお願いします。

※ 年度途中に変更があった場合には、再度面談を実施し、更新した内容を赤字で記載します。

組 園児名 \_\_\_\_\_ 面談日：令和 年 月 日 面談職員： \_\_\_\_\_  
更新日：令和 年 月 日 面談職員： \_\_\_\_\_

### 1 園給食の基本的な対応

- 原因食品の除去が基本です。除去で対応できない場合は、家庭からの代替食持参となります。
- 原因食品の微量混入（調味料や同一製造ラインに含まれる場合等）でも除去が必要な場合は、安全を最優先するため、給食の提供ができず、家庭からの代替食持参になります。
- アレルギー対応食の複雑化防止のため、給食では、1つの料理につき除去食は1種類となります。
- 誤食防止のため、麦茶・水の水分補給以外の全ての給食で「おかわり」はできません。また、専用のトレイを使用して配膳します。

### 2 給食提供の配慮と対応等

#### 給食でのアレルギー対応

- 必要  不要・・・理由： アレルギーの原因食品は給食で出ないため園での対応不要です。  
 その他 具体的に記入（ \_\_\_\_\_ ）
- 毎月の献立確認方法（毎月の面談は不要です）
  - ① 毎月の対応を記した献立表を園から2部渡します。
  - ② 持参する献立（代替）、除去する献立を確認します。
  - ③ 2部のうち1部に署名・確認日を記入し、期日までに園へ戻します。
- 登園時に献立の確認（除去の有無・代替食の有無）を行います。
- 配膳、食事介助方法、園での配慮事項等を確認した内容  
園での対応や配慮事項、配膳方法、テーブルの位置等を具体的に記入。  
〔 \_\_\_\_\_ 〕

### 3 代替食について

- 代替食持参の注意事項〔  清潔な容器に調理済みの食品を入れること  適正な量や調理形態であること  
 持参容器の全てに記名すること  保冷バッグに入れること 等 〕
- 受け渡し方法 登園時に献立の確認後、保護者が担当保育者に代替食を受け渡します。
- 代替提供の方法 園の食器に移し提供します。

### 4 生活上の留意点について

- 給食以外の活動・行事において、本児にはアレルギー原因食品を扱う活動はいたしません。  
（給食当番・調理体験・栽培体験・行事〔節分・夏祭り・お泊り会等〕・小麦粘土 等）
- 教材として使用不可な容器等（牛乳パック・ヨーグルト容器・クッキーの箱 等）  
無 ・ 有（ \_\_\_\_\_ ）
- 運動について（食物依存性運動誘発アナフィラキシー、喘息等）
- 外遊びについて（花粉症、動物とのふれあい等）

### 5 説明事項・他

- 年度途中でアレルギー食品が増えた場合は、改めて生活管理指導表の提出と面談（個別取組プランの確認）が必要になります。
- 同じ内容でアレルギー対応を継続の場合でも、進級時（年1回）は書類の提出および面談が必要です。
- 食物除去の指示が解除になった場合は、保護者が記入した除去食解除依頼書を提出します。
- 災害時は、事前に確認していない災害食を提供する可能性もあるため、避難先では、本児にアレルギー原因食品を記載したビブス等を着用させます。

#### 【保護者同意欄】

- （1）園における食物アレルギーの対応方法等について説明を受け、その対応に同意します。
- （2）園における緊急時の対応に活用するために、本表に記載された食物アレルギーに関する内容を全職員で共有することに同意します。

令和 年 月 日 保護者署名 \_\_\_\_\_  
更新日 令和 年 月 日 保護者署名 \_\_\_\_\_

主治医→ \_\_\_\_\_ 園

### 食物除去指示書(疾病用)

園児名 \_\_\_\_\_ 生年月日 平成・令和 年 月 日

診断名

除去が必要な食品

[ \_\_\_\_\_ ]

その他注意する点

[ \_\_\_\_\_ ]

除去が必要な期間 (最長:年度の4/1～3/31)

令和 年 月 日 ～ 令和 年 月 日

令和 年 月 日

医療機関名

医 師 名

印

保護者→保育園・こども園

## 除去食依頼書（宗教・その他）

\_\_\_\_\_園 \_\_\_\_\_組

園児名 \_\_\_\_\_（平成・令和 年 月 日生）は、

園給食等の提供に際して、以下の食品について除去するよう依頼します。

なお、除去食による園給食等の実施にあたり、園の説明を受け同意します。

理由

- ・ 宗教
- ・ その他（ \_\_\_\_\_ ）

除去食品名

( \_\_\_\_\_ )

申請日 令和 年 月 日

保護者名（続柄 \_\_\_\_\_） \_\_\_\_\_ 印



保護者→保育園・こども園

## 除去食解除依頼書

\_\_\_\_\_ 園 \_\_\_\_\_ 組

園児名 \_\_\_\_\_ (平成・令和 年 月 日生) は、

園給食等の提供に際して、以下の食品について除去解除を依頼します。

※ 以下の該当する番号に○をつけ、記入をお願いします。

### 1 食物アレルギー

除去食品名

( \_\_\_\_\_ )

なお、解除依頼に際し、医師の指導のもと、これまでに複数回家庭で食べて症状が誘発されてないことを確認しています。

### 2 疾病・宗教・その他 ( \_\_\_\_\_ )

除去食品名

( \_\_\_\_\_ )

解除理由

( \_\_\_\_\_ )

申請日 令和 年 月 日

保護者名 (続柄 \_\_\_\_\_ ) \_\_\_\_\_ 印

組 様

## アレルギー対応確認交換袋

アレルギー対応確認表は、面談時に決定した個別取組プランの内容に沿って、園のアレルギー対応委員会にて該当月の対応を決定し作成しています。対応の実施に関しては、保護者の承認が必要となりますので、下記のとおり確認し、返却期限までに返却をお願いします。

### ■アレルギー対応確認表の確認方法

除去・持参の対応について、以下のマークで記しておりますのでご確認ください。

2部送付していますので、2部ともご確認ください。

- ・給食で除去⇒ ピンク 共通除去は ピンクで丸囲み
- ・家庭から持参⇒ みどり

2部のうち1部はご家庭で保管し、1部に確認日・保護者サインを記入して、返却期限までに園にお戻しください。

※ 対応内容に不明な点がある場合等は、その旨を園にお伝えください。

令和 年度	園→保護者 送付日	返却期限日	保護者→園 返却日
4月分	/	/	/
5月分	/	/	/
6月分	/	/	/
7月分	/	/	/
8月分	/	/	/
9月分	/	/	/
10月分	/	/	/
11月分	/	/	/
12月分	/	/	/
1月分	/	/	/
2月分	/	/	/
3月分	/	/	/

※日付は園が記入

緊急時対応経過記録表

●記載日 令和 年 月 日

●園名 \_\_\_\_\_ 園

●記録者 \_\_\_\_\_

●園児名 \_\_\_\_\_ ( 男 女 ) ●生年月日: \_\_\_\_\_ 年 月 日 ●原因物質( \_\_\_\_\_ ) ※アナフィラキシー既往: 有 無

◆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 ●処方薬( \_\_\_\_\_ )

◆ **赤色** 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)

観察時間	⇒ 赤色の部分から順にチェックする ⇒			脈拍 (測れる場合)	呼吸数 (測れる場合)	自由記載欄
	赤色	黄色	青色			
(時 分)	<ul style="list-style-type: none"> <li>繰り返して吐き続ける</li> <li>お腹の痛み</li> <li>持続する強い(がまんできない)ゼーゼーする呼吸</li> <li>息がしにくい</li> <li>犬が吠えるような咳</li> <li>声がかすれる</li> <li>のどや胸が締め付けられる</li> <li>唇や爪が青白い</li> <li>脈が触れにくいまたは不規則</li> <li>尿や便を漏らす</li> <li>意識もつらつ</li> <li>ぐったり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>全身が真っ赤</li> <li>全身に広がるじんま疹</li> <li>強いかゆみ</li> <li>まぶたの腫れ</li> <li>顔全体の腫れ</li> <li>1〜2回の下痢</li> <li>1〜2回のおう吐</li> <li>中等度のお腹の痛み</li> <li>数回の軽い咳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>部分的な赤み</li> <li>数個のじんま疹</li> <li>軽度のかゆみ</li> <li>くしゃみ、鼻水、鼻つまり</li> <li>口の中の違和感、唇の腫れ</li> <li>目のかゆみ、充血</li> <li>吐き気</li> <li>軽いお腹の痛み(がまんできる)</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>●誤食・接触時間: _____ 時 _____ 分</li> <li>●食べたもの(触れた) ( _____ )</li> <li>●食べた量(触れた) ( _____ )</li> <li>●対応( _____ )</li> <li>●薬の内服・吸入(内容 _____ )</li> <li>●エピペン®の使用 _____ 時 _____ 分</li> </ul>
(時 分)						
(時 分)						
(時 分)						
(時 分)						
(時 分)						
(時 分)						
(時 分)						
(時 分)						
(時 分)						
(時 分)						
(時 分)						
(時 分)						
(時 分)						
(時 分)						

上記の症状が一つでもあてはまる場合

一つでもあてはまる場合

一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

「食物アレルギー緊急時対応マニュアル 緊急性の判断と対応」B-2参照

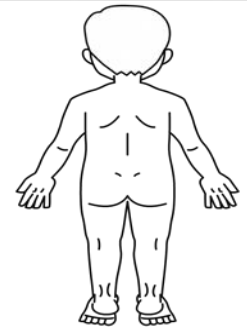
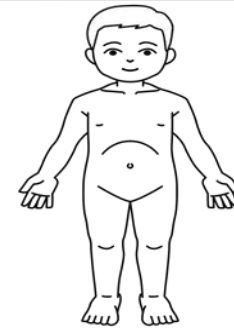
ただちに救急車で医療機関へ搬送

- 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、**赤色**の症状が1つでもあてはまる場合は、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



(症状があれば記載する)

緊急時対応経過記録表

●記載日 令和元年 11月 17日

●園名(〇〇 園)

●記録者(〇〇 × × ×)

●園児名(〇〇 〇〇 男 女) ●生年月日:平成 28年1月 1 日

●原因物質(卵、牛乳

※アナフィラキシー既往:有 無)

◆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

●処方薬(エピペン、〇〇〇)

◆ **赤色** 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)

観察時間	⇒ 赤色の部分から順にチェックする ⇒			脈拍 (測れる場合)	呼吸数 (測れる場合)	自由記載欄
	赤色	黄色	青色			
	繰り返して吐き続ける お腹の痛み 持続する強い(がまんできない) ゼーゼーする呼吸 持続する強い咳き込み 息がしにくい 犬が吠えるような咳 声がかすれる のどや胸が締め付けられる 唇や爪が青白い 脈が触れにくいまたは不規則 尿や便を漏らす 意識もつろう ぐったり	数回の軽い咳 中等度のお腹の痛み 1〜2回のおう吐 1〜2回の下痢 顔全体の腫れ まぶたの腫れ 強いかゆみ 全身に広がるじんましん 全身が真っ赤	軽いお腹の痛み(がまんできる) 吐き気 目のかゆみ、充血 口の中の違和感、唇の腫れ くしゃみ、鼻水、鼻つまり 軽度のかゆみ 数個のじんましん 部分的な赤み			12 時 30 分 ●誤食・接触時間: ●食べたもの(触れた) (卵焼き) ●食べた量(触れた) (3cm1切れ) ●対応 (すぐに口から出させ。うがいをさせる。) ●薬の内服・吸入(内容 〇〇〇内服 12:55) ●エピペン®の使用 13 時 15 分
12 時50 分)						
12 時55 分)						
13 時00 分)						
13 時 5 分)						内服薬服用させる 母に連絡するも連絡取れず
13 時10 分)						母に再度連絡、かかりつけ医に連絡
13 時15 分)	✓					足を高くする、エピペン注射(園長)、救急要請
13 時20 分)	✓					母に再連絡、エピペン使用と救急搬送の連絡
13 時22 分)						症状少し和らいだ様子
13 時27 分)						救急車到着、救急車で病院へ 園長同行
13 時32 分)						
13 時37 分)						
13 時42 分)						

上記の症状が一つでもあてはまる場合

一つでもあてはまる場合

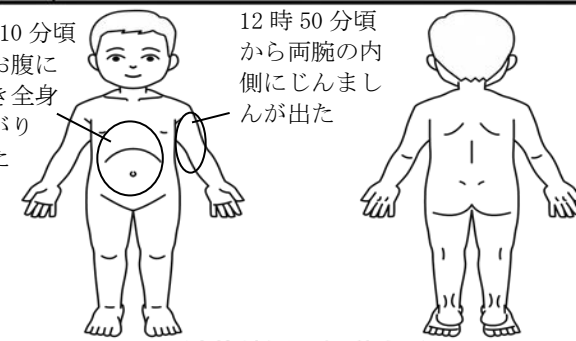
一つでもあてはまる場合

- 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
- 「食物アレルギー緊急時対応マニュアル 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、赤色の症状が1つでもあてはまる場合は、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

13時10分頃からお腹にもでき全身に広がり始めた



(症状があれば記載する)