

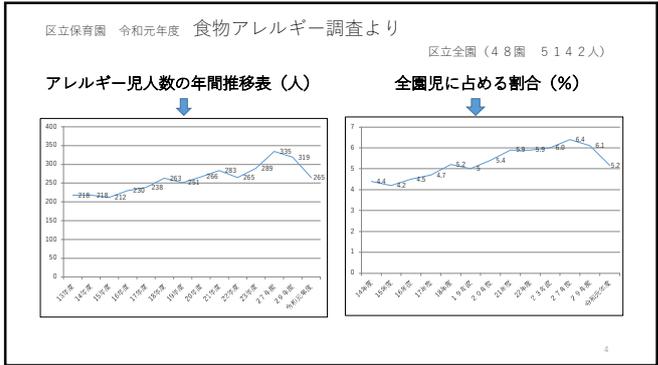
令和2年度 厚生労働省  
母子保健指導者養成研修  
研修6. 児童福祉施設給食関係者研修

令和2年度厚生労働省  
母子保健指導者養成研修  
児童福祉施設給食関係者研修

東京都世田谷区における  
区立保育所でのアレルギー対応の取り組みについて  
(東京都世田谷区)

世田谷区 保育部 保育課 教育・保育施設担当  
管理栄養士 須貝弘子  
保育士 外内哲代

1



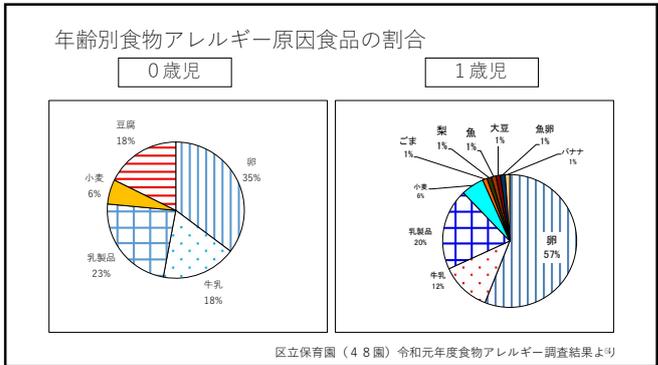
区立保育園 (48園) 1園あたりの食物アレルギー人数

	0人	1人	2人	3人	4人	5人	6人	7人	
27年度	0	1	0	9	3	9	6	7	
28年度	0	0	3	3	11	5	7	3	
令和元年度	1	0	5	4	9	6	0	4	
	8人	9人	10人	11人	12人	13人	14人	15人	16人
27年度	2	1	5	4	0	1	1	0	1
28年度	8	4	2	1	1	0	1	1	0
令和元年度	4	4	1	1	1	0	0	0	0
									合計
									48

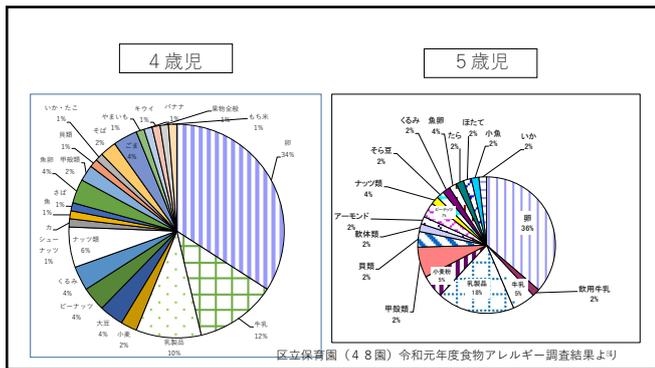
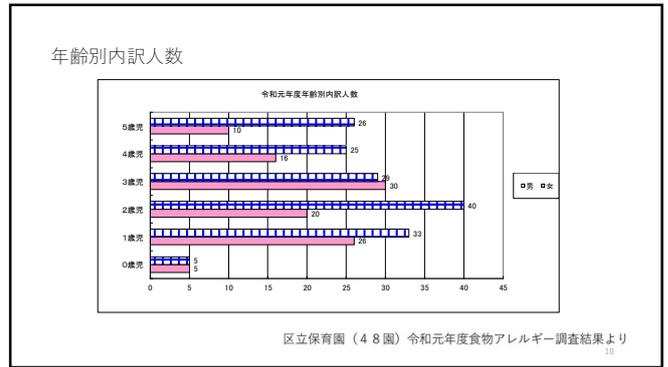
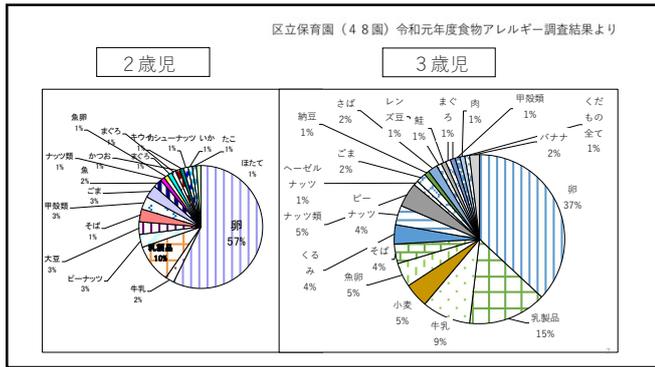
5

区立保育園の共通 給食献立表

区立保育園 栄養だより

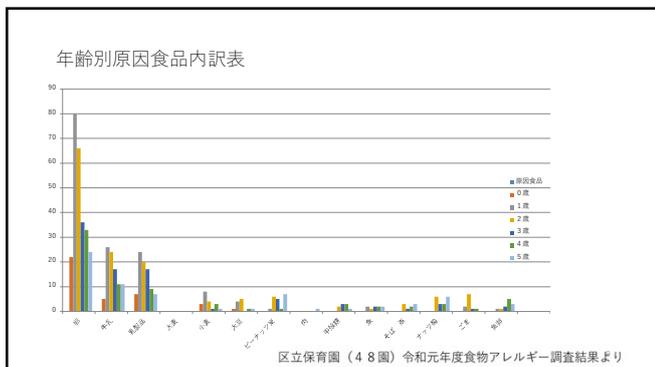


令和2年度 厚生労働省  
母子保健指導者養成研修  
研修6. 児童福祉施設給食関係者研修



世田谷区食物アレルギー対応の基本  
「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年改訂版」に基づいた対応

- ・世田谷区立保育園における食物アレルギー対応の手引き  
平成24年4月改訂
- ・食物アレルギー食の提供方法（配膳の流れと留意点）挿絵入り  
平成27年7月改訂
- ・食物アレルギー緊急時個別対応票  
平成27年3月追加



アレルギー疾患等の対応について

目録より保育園業務にご関与いただくこととなります。また、世田谷区立保育園では、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、取組の徹底のもとで子どもの発達・療育を考慮しながら、各種のアレルギー疾患やアレルギー対応の取組・実施を推進しております。つきましては、食物アレルギーや喘息、何らかのアレルギー疾患により保育園生活まで配慮が必要な園児の保護者の方は、下記のとおりお申し込みください。

1. 対象  
園児の年齢により、保育園生活で配慮・管理が必要な保育園児

2. 提出書類  
所定の用紙「アレルギー対応依頼書」（保護者用）及び「アレルギー疾患生活管理見書（主治医用紙）」を 母 さまにてお届ください。  
※ 与薬が必要な場合は、「与薬指示書」も必要となります。

3. 対応内容について  
アレルギー対応依頼書・アレルギー疾患生活管理見書をご提出いただいた後、保護者の方と園長がお話し合いをさせていただき、対応の決定をさせていただきます。保護者の同意については、可能な範囲で代替食又は除去食の対応を行いますので、毎月確認を行います。  
なお、検査結果の待機として、毎年度「アレルギー疾患生活管理見書」の提出が必要となります。その際、医師確認によっては文書料がかかる場合がありますので、ご了承くださいませ。

別紙の意見書とあり、医師より指示（指導）を受けておりますので、保育園での対応を依頼します。

世田谷区立 保育園長様

年月日

(申請者)  
保護者氏名 \_\_\_\_\_ 印  
〒 \_\_\_\_\_ 番 月 日  
\_\_\_\_\_ 市 \_\_\_\_\_ 区 \_\_\_\_\_ 丁目 \_\_\_\_\_ 番 \_\_\_\_\_ 号



# 令和2年度 厚生労働省 母子保健指導者養成研修 研修6. 児童福祉施設給食関係者研修

区立保育園における現場での流れ・・・  
①アレルギーの人数確認

- 人数報告はアレルギー児の出欠を保育士と調理担当者との間で確認し、人数表に明記する。
- 出席に変更があった場合は出来るだけ早く、調理担当者へその旨を報告する。

**★ワンポイント★**

- アレルギー児の出欠の確認遅れがないように、記入する用紙には、アレルギー児の名前を記載しておく。



19

- アレルギー食はトレイにのせたら、トレイごとラップをし、注意がいきとどく所に置く。**

**厳守** アレルギー食がないときも毎日トレイに1食分のせラップをする。

アレルギー食は、調理室からクラスに提供する前にトレイにのせた食事の内容を2人以上の目で、声に出して確認してから出す。(配膳棚に置く)

**★ワンポイント★**

- ラップをするのは誤配膳の予防とともにきなこ・小麦粉等の飛散、混入を防ぐためである。
- 調理担当が1名の場合は、検査時又配膳職員が調理室に取りにきた時に、両手で目視と声を出して確認してから出す。
- 盛り付け時には、目視がしやしい対応が必要。(ハンデジャムバターのパター抜きの様子が見えるように盛り付ける、またはハンバーグなどは形を変えて作るなどの対応をする)

22

②調理室では・・・



- 職員の体調確認 → 日当点検簿への記入
- 本日の献立の作り方
- 調理担当者(非常勤含む)が全員揃った時点で、アレルギー食の献立内容について確認し、持参の有無や、除去・代替の内容および、配膳の留意点を確認。**

氏名	アレルギー	除去	代替	確認
山田 太郎	卵	卵	卵	○
田中 花子	小麦	小麦	小麦	○
佐藤 一郎	大豆	大豆	大豆	○
鈴木 三郎	乳	乳	乳	○
高橋 五郎	魚	魚	魚	○
伊藤 七郎	鶏卵	鶏卵	鶏卵	○
渡辺 八郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 九郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 十郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 十一郎	魚	魚	魚	○
高橋 十二郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 十三郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 十四郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 十五郎	魚	魚	魚	○
高橋 十六郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 十七郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 十八郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 十九郎	魚	魚	魚	○
高橋 二十郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 二十一郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 二十二郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 二十三郎	魚	魚	魚	○
高橋 二十四郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 二十五郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 二十六郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 二十七郎	魚	魚	魚	○
高橋 二十八郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 二十九郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 三十郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 三十一郎	魚	魚	魚	○
高橋 三十二郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 三十三郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 三十四郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 三十五郎	魚	魚	魚	○
高橋 三十六郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 三十七郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 三十八郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 三十九郎	魚	魚	魚	○
高橋 四十郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 四十一郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 四十二郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 四十三郎	魚	魚	魚	○
高橋 四十四郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 四十五郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 四十六郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 四十七郎	魚	魚	魚	○
高橋 四十八郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 四十九郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 五十郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 五十一郎	魚	魚	魚	○
高橋 五十二郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 五十三郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 五十四郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 五十五郎	魚	魚	魚	○
高橋 五十六郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 五十七郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 五十八郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 五十九郎	魚	魚	魚	○
高橋 六十郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 六十一郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 六十二郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 六十三郎	魚	魚	魚	○
高橋 六十四郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 六十五郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 六十六郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 六十七郎	魚	魚	魚	○
高橋 六十八郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 六十九郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 七十郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 七十一郎	魚	魚	魚	○
高橋 七十二郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 七十三郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 七十四郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 七十五郎	魚	魚	魚	○
高橋 七十六郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 七十七郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 七十八郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 七十九郎	魚	魚	魚	○
高橋 八十郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 八十一郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 八十二郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 八十三郎	魚	魚	魚	○
高橋 八十四郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 八十五郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 八十六郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 八十七郎	魚	魚	魚	○
高橋 八十八郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 八十九郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 九十郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 九十一郎	魚	魚	魚	○
高橋 九十二郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 九十三郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 九十四郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 九十五郎	魚	魚	魚	○
高橋 九十六郎	豚肉	豚肉	豚肉	○
山崎 九十七郎	牛肉	牛肉	牛肉	○
佐々木 九十八郎	鶏肉	鶏肉	鶏肉	○
木村 九十九郎	魚	魚	魚	○
高橋 一百郎	豚肉	豚肉	豚肉	○

20

- 検査 ... 検査する人とアレルギー対応を記入した献立表を見ながら確認する。**  
施設日誌のアレルギー検査欄に確認済みの記入を行う。  
(園長または副園長、またはそれに準じる職員が忘れずに)



アレルギー食に色違いのラップをかけてより分かりやすくする方法もある。

23

- ★確認事項★**
- アレルギー児の出欠
- アレルギー児の、除去および代替食の調理手順等の確認。  
※同一献立において、除去対応が複数ある場合などは、配膳の手順及び、その担当の確認もすると良い。

**アレルギー児それぞれに色分けをした専用のトレイを用意する。**

トレイには職員だけでなく本人も確認できるよう、ひらがなで記入。名札は落としたり、入れ間違えたりする危険があるため、トレイに直接除去食材と共に名前の記入をする。

アレルギー児が多い場合には、出来る限りクラス内で、トレイの色分けをする。

ブルーのトレイ

○くみ ○おま  
卵除去

ピンクのトレイ

▲くみ やまだ○乳  
乳製品除去

イエローのトレイ

▲くみ ○ゆき 卵・  
乳製品除去

21

③クラスでの取り組み

- クラスでの確認  
(配膳担当者担任)  
調理室に取りに来て、担当と確認
- 事務所の個人対応献立表とともに確認
- クラスに戻ってきて、再度担任と確認して該当児に配膳



24

令和2年度 厚生労働省  
母子保健指導者養成研修  
研修6. 児童福祉施設給食関係者研修



面談時に確認する生活上のポイント・・・小麦粉アレルギーの場合

- 遊び・生活などの注意点
- クラスでは、小麦粉粘土で遊ばない
  - 全体への周知
- 全体行事では
  - 小麦粉粘土などの取り組みの確認を行う  
(アレルギー児への配慮を確認)
  - 食事の部分では、なるべく小麦粉を使用しないような献立も、変更可能であれば工夫する。

食育活動・・・  
小麦粉を使うクッキーはできない

↓

米粉とオリーブオイルでピザを作った

ポイント・・・

- 行事で会食などをする際には、アレルギー児の座る位置を担当の隣に席を設定
- 配膳は必ず調理室での確認を行ってから、誰が責任をもって配膳するなど、決まりごとを確認

★ワンポイント★

- アレルギー児の座る場所は決めておく。
- アレルギー児のお盆は、間違っても普通献立配膳することがないように、一番最初に配膳する。
- アレルギー児の座る位置は、担任の目の行き届く範囲にし、配膳したら担任は出来る限り側につき。
- 低年齢児においては必ず担任が側につき、誤食のないように配慮する。  
(低年齢児はラックや小さなテーブルを別に用意するなど、環境設定を行うことで本児と他児との誤食を防ぐ)
- 年齢に応じて、子ども自身が食物アレルギーを自覚し、食べ物の選択が身につくような声かけや、環境づくりに努める。
- 他児にも食物アレルギーの正しい知識を知らせていく。

米粉を使用したルー

米粉を使用したおやつ

【米粉のポシデケーキ】

小麦粉	32g
バター	32g
牛乳	32g
塩	0.5g
卵	30g
冷凍コーン	30g

ホットモード200℃ 20分

【米粉のショートブレッド】

バター	13g
米粉	20g
グラニュー糖	3g
メープルシロップ	4g
ベーキングパウダー	0.3g

ホットモード170℃ 13～15分

・おかわりの提供について・・・  
各々のトレイに一緒にのせるのを基本とする

★ワンポイント★

何らかの理由でお盆にのせることが難しい場合は、誤食等に十分注意をして下記のように対応する。

- 調理室にとりに行く(保育士が子どもから離れて取りに行くこと、誤食のリスクが高くなる。特にアレルギー児が複数名いる場合は注意が必要。)
- アレルギー児のおかわり用のトレイを用意する。  
(記名とラップで覆うのは同じ)

※ おかわりについては、各保育園の現状に合わせた対応が必要である。定着している方法を変更する場合は、職員並びに非常勤等にも十分周知を行うなどの、細心の注意が必要。

東京都食物アレルギー緊急時対応マニュアルより

A 施設内での役割分担

※ 緊急時対応マニュアルを参照し、事前にコミュニケーションを行う

エビデン対応・・・世田谷区では、年5回程度、食物アレルギー対応についての研修会を企画、成育医療センターの医師に講義をいただき、エビデントレーナーを使用した実習なども行っている。

