

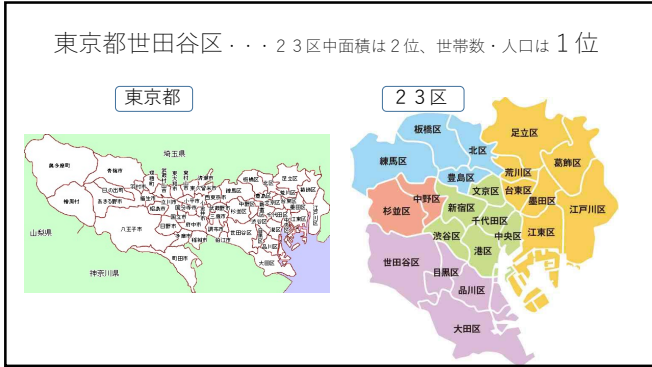
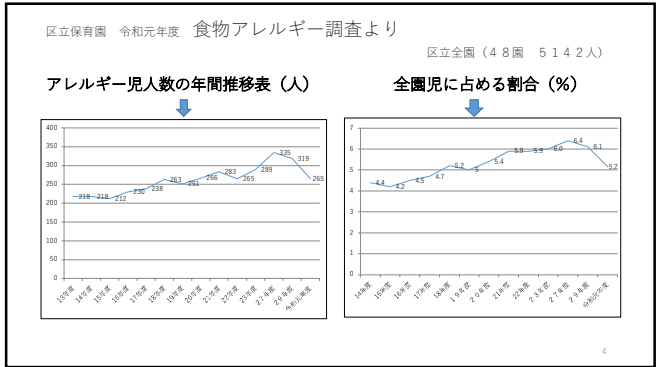
令和2年度 厚生労働省
母子保健指導者養成研修
研修6. 児童福祉施設給食関係者研修

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



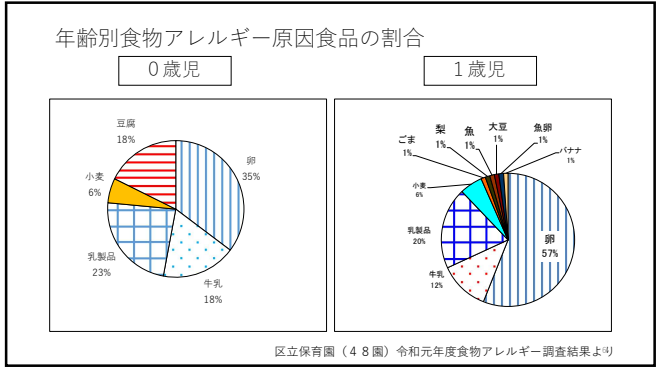
区立保育園 (48園) 1園あたりの食物アレルギー人数

	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

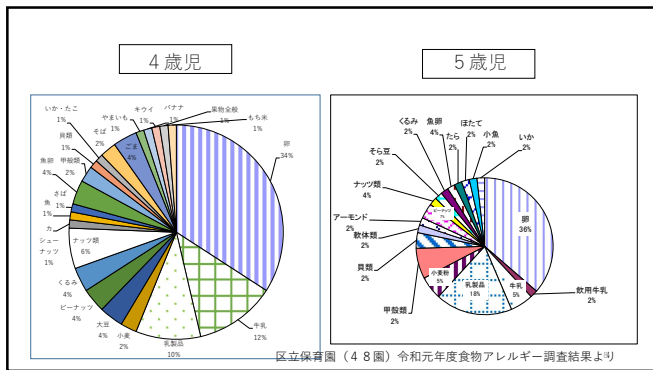
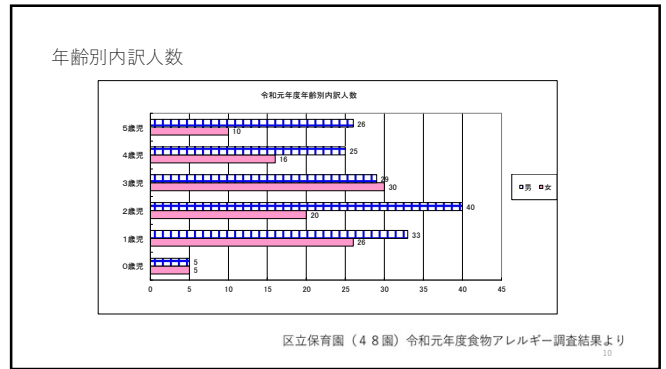
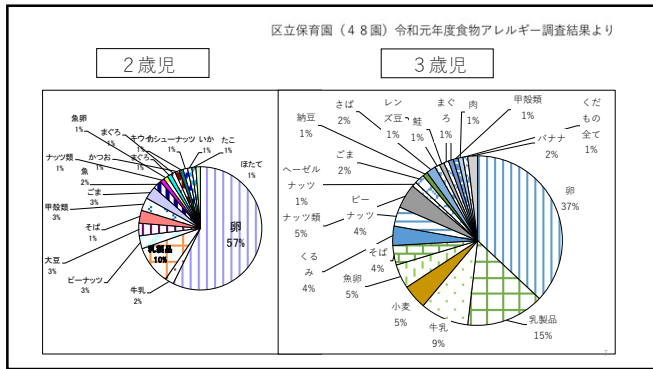
5

区立保育園の共通 給食献立表

区立保育園 栄養だより

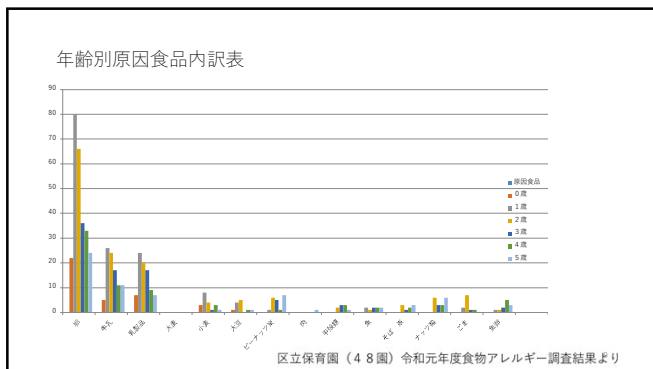


令和2年度 厚生労働省
母子保健指導者養成研修
研修6. 児童福祉施設給食関係者研修



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・実施を推進してまいります。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。

記

- 対象**
医師の診断により、保育園生活で配慮・管理が必要な保育園児
- 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 さまにて病院に提出してください。
※ 与薬が必要な場合は、「与薬指示書」も必要となります。
- 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提出いただいた後、保護者の方と園長が面談を行います。対応の可否を決定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、毎月面談を行います。
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、医師の診断によっては文書資料が異なる場合がありますので、必ずご確認くださいませます。

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
〒 _____ 番 _____ 号

12

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

アレルギー対応食指導票

1. 以下のアレルギー対応食に該当するかどうか
確認し、どういった指導票をよびつけるべきか?

2. 家で試食したかどうか確認する?

3. もしも試食してまだわからない場合は?

アレルギー	対応食	アレルギー	対応食	アレルギー	対応食
卵	卵	小麦	小麦	大豆	大豆
牛乳	牛乳	そば	そば	豚肉	豚肉
魚	魚	そば	そば	鶏肉	鶏肉
...

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)
(厚生労働省ホームページよりダウンロードできます)

- 生活管理指導表
- 緊急時個別対応票
- 食物アレルギー症状への対応の手順
- 症状チェックシート
- 除去解除申請書

それぞれQRコード付きで紹介

食物アレルギー面談記録

氏名	性別	年齢	アレルギー	対応食

- 毎月面談する。
- 保護者、担当保育士、園長、栄養士（調理師）（出席者の名前を記入）
- 保護者と確認して、自宅での摂取状況などに変化があれば、記入する。
- 次回に伝えることなど（例えば、次回の受診予定や、薬の変更があることなども付箋にメモしてつけておくとうわかりやすい）
- 面談ができない場合にも、この用紙を活用して、記録をしておく。

生活管理意見書は1年更新を目安にしてもらう

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) のご案内より

保育所におけるアレルギー対応の基本原則

- 関係者の共通理解の下で、組織的な対応をしましょう。（マニュアルの作成や、記録に基づく取り組みなど）
- 医師の診断指示に基づき、保護者と連携して適切な対応をしましょう。
＜生活管理指導表に基づく対応が必須＞
- 地域の専門的な支援や関係機関との連携を行いましょう。
- 食物アレルギー対応においては安全・安心の確保を優先しましょう。
（基本的に家庭で食べたことのない食物を保育所で提供しない）

生活管理指導表の活用

アレルギー疾患を有する子どもを把握する

生活管理指導表を保護者へ配付する

生活管理指導表に医師が記入する

保護者と面談する

保育所内の職員で共通理解する

対応を見直す

保護者との面談ポイント
～こんなときは？～

家ではまだ食べさせたことが無いが、園では食べさせてもらえるか？

↓

まず、お家で試してからと伝える。焦らずに、給食メニューに提供されるまで食べられるようになったら、園でも提供する旨の説明をする。

↑

区分保育園におけるアレルギー表示義務のある食材の使用について

新しい食材のお知らせ

生活管理指導表の記載に基づく疾患ごとの対応

アレルギー	対応食	対応食	対応食
卵	卵	小麦	小麦
牛乳	牛乳	そば	そば
魚	魚	大豆	大豆
...

「種類・治療」欄の読み方
「病型」治療」欄の記載に基づいて行う具体的な対応について、保育所での対応を行うにあたって必要事項を記載していただきます。

「病型」治療」欄の読み方
「病型」治療」欄の記載に基づいて行う具体的な対応について、保育所での対応を行うにあたって必要事項を記載していただきます。

アレルギー疾患の有無をそれぞれの子どもに対して、各アレルギー疾患の有無を確認し、緊急時個別対応票を保育所に提出していただきます。

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) のご案内より


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

区立保育園における現場の流れ・・・
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バター掻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。**



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を記入をする。

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



確認しました。提供をお願いします。

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	5g
牛乳	5g
塩	0.5g
油	3g
水	5g
冷凍コーン	5g

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。

施設内での役割分担

東京都食物アレルギー緊急時対応マニュアルより

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。

