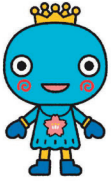




西宮市の保育施設における食物アレルギー対応の取り組み



西宮市キャラクター
みやたん
TEKU² WAKU² NISHINOMIYA

西宮市こども支援局子育て事業部保育所事業課
管理栄養士 土田真希子
羽田幸代

目次

1. 兵庫県西宮市について
2. 市内保育施設の食物アレルギー対応状況
 - 食物アレルギー除去食対象児調査
3. 西宮市の保育施設における食物アレルギー対応の手引きについて
4. 手引きに基づいた食物アレルギー対応の実態
5. 各保育所におけるヒヤリハット事例等の収集・共有を通じた事故防止の取り組み
6. 食物アレルギーに関する指導・助言、支援
7. 今後の検討課題・展望



1. 兵庫県西宮市について

- ・西宮市は大阪・神戸のほぼ中間に位置し、北部に六甲山系、南部に瀬戸内海があり、豊かな自然に囲まれる。
- ・福男選びで有名な西宮神社、甲子園球場がある。
- ・数多くの教育・文化施設など、文教住宅都市としての優れた特性を有しており、『子育てするなら西宮』を標語に子育て環境の充実に注力している。



・人口 約48万人 面積 約100km²

市内認可保育施設入所状況(令和3年11月1日現在)

- ・公立保育所 23施設 2361人
 - ・民間保育施設(幼保連携型認定こども園含む)53施設 5166人
 - ・地域型事業所 59施設 754人
- 135施設 8281人

2. 市内保育施設の食物アレルギー対応状況 食物アレルギー除去食対象児調査

(目的)

- ・西宮市認可保育施設での食物アレルギーを有する子供の実態把握及び調査
- ・除去食・代替食の実施状況の確認。
- ・公立保育所における統一献立への活用

(対象)

西宮市認可保育施設

認可保育施設の入所児のうち、生活管理指導表の内容に基づく、保育所給食での除去指示がある子供

(調査時期) 6月1日時点調査

(調査項目)

- ①年齢・性別
- ②アナフィラキシーの有無
- ③給食対応
- ④除去対象アレルゲン:特定原材料及びそれに準ずる食品(28品目)とその他(自由筆記)
- ⑤乳・乳製品アレルギーの代用乳の提供内容について

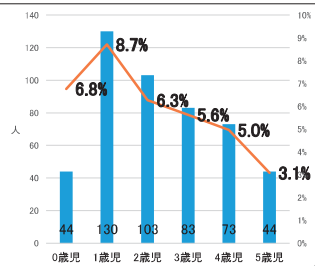
(結果の報告について)

各施設の長が集う会または通知等で情報提供を行う。

結果(令和3年度調査 143施設 8158人)

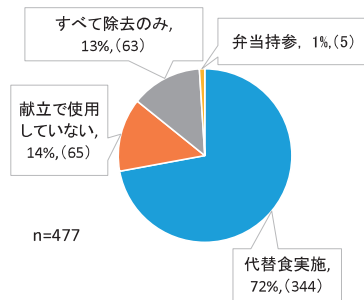
- ・除去食対象児数
全体では、477人/8158人 (5.8%)
年齢別では、1歳児が一番多く、8.7%であった。
- ・除去食対象児の受け入れを行っている施設は、114施設/143施設中で、約8割を占める。
- ・除去食対象児のうち、アナフィラキシーがある子供は、10.3%。

調査見数	除去食対象児数	入所児数に対する除去食対象児の割合	アナフィラキシーを持つ子供	除去食対象児のうちアナフィラキシーを持つ子供の割合	
0歳児	650	44	6.8%	3	6.8%
1歳児	1492	130	8.7%	6	4.6%
2歳児	1643	103	6.3%	11	10.7%
3歳児	1474	83	5.6%	11	13.3%
4歳児	1471	73	5.0%	10	13.7%
5歳児	1428	44	3.1%	8	18.2%
全体	8158	477	5.8%	49	10.3%



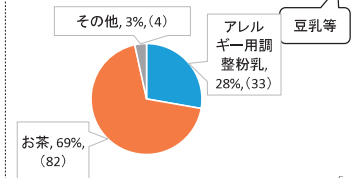
給食対応について

保育所での食物アレルギーの対応が必要な子供への対応として、「代替食中心」が72%、「献立で使用していない」が14%、「除去のみの対応」が13%、「弁当持参」が1%であった。



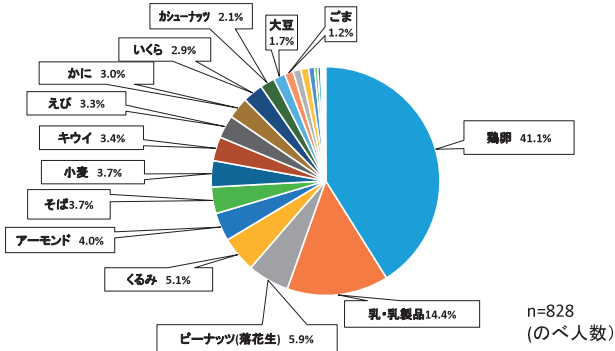
乳・乳製品アレルギーの子供への代用乳の内容について

	乳・乳製品のアレルギーがある子供	アレルギー用調整粉乳	お茶	その他
0歳児	11	6	4	1
1歳児	38	12	25	1
2歳児	26	5	20	1
3歳児	25	7	18	0
4歳児	12	2	9	1
5歳児	7	1	6	0
合計	119	33	82	4



特定原材料等28品目中の原因食品

鶏卵(340)、乳・乳製品(119)、ピーナッツ(落花生)(49)、くるみ(42)、アーモンド(33)の順に多い。



6

年齢別の特定原材料等28品目中の上位3つの原因食品

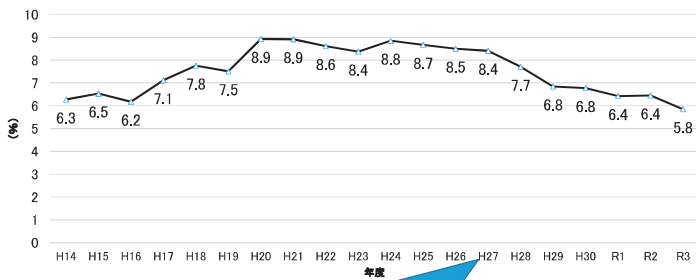
	0歳(n=58)	1歳(n=227)	2歳(n=179)	3歳(n=160)	4歳(n=132)	5歳(n=72)	全体(n=828)
1位	卵 36	卵 110	卵 78	卵 59	卵 40	卵 17	卵 340
2位	乳・乳製品 11	乳・乳製品 38	乳・乳製品 26	乳・乳製品 25	乳・乳製品 12	ピーナッツ(落花生) 8	乳・乳製品 119
3位	小麦 5	小麦 13	アーモンド 11	ピーナッツ(落花生) 11	ピーナッツ(落花生) 11	くるみ 8	ピーナッツ(落花生) 49

(のべ人数)

7

入所児童数に占める除去食対象児の年次推移

令和3年度は、調査開始以来、最も低く、5.8%(477人/8158人中)であった。年々減少傾向がある。



平成27年度より、地域型保育事業所(主に0~2歳)の調査を開始

8

3. 西宮市の保育施設における食物アレルギー対応の手引きについて

西宮市の食物アレルギー対応の方針

- 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」の内容を西宮市の実情に合わせて、加筆・具体化した手引きを作成し、これに基づいた対応を市内保育施設にお願いしている。
- 厚生労働省のガイドラインで参考様式として示している生活管理指導表を西宮市の実情に合わせ、一部変更した様式の使用をお願いしている。

9

西宮市保育施設の食物アレルギー対応の手引き作成・実施までの経緯

2011年3月	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」策定
2012年	<p>「食物アレルギー対応の手引き」アレルギー検討会立ち上げ(検討会は、完成までに3回実施) ※アドバイザーとして、アレルギー専門医を迎える</p> <p>●研修会を開催 目的:食物アレルギーに関する専門知識習得 対象:市内認可保育施設職員 講師:検討会のアドバイザーである、アレルギー専門医 「食物アレルギー対応の手引き」完成</p>
2013年	<p>●研修会を開催 目的:完成した「食物アレルギー対応の手引き」の周知 対象:公立保育所全職員 講師:保育所事業課、管理栄養士、保健師 公立保育所は、順次「食物アレルギー対応の手引き」を基本とした対応、保護者への案内を開始 全公立保育所が、「食物アレルギー対応の手引き」を基本とした対応を開始</p>
2014年	<p>●研修会を開催 目的:①「食物アレルギー対応の手引き」の内容(代替食、生活管理指導表の様式説明) ②食物アレルギーに関する専門知識習得 対象:市内認可保育施設職員 講師:アレルギー専門医、保育所事業課 管理栄養士・保健師</p>
2015年	<p>●研修会を開催 目的:「食物アレルギー対応の手引き」内容の周知を目的とした研修会を開催 対象:市内認可保育施設職員 講師:保育所事業課 管理栄養士、保健師 市内認可保育施設(公立保育所以外)においても、手引きに準じた給食対応を開始するよう求める</p>

10

アレルギー検討会について

目的

西宮市の保育施設における「食物アレルギー対応の手引き」作成

構成委員

(保育担当課) 保育指導担当参事、保育指導チーム長(保育所長)、係長(事務職員)、保健師、管理栄養士

(保育所) 保育所長、副保育所長、調理員

★アドバイザー アレルギー専門医

11

検討事項

検証

- ・ 誤食事故・ヒヤリハット事例
- ・ 現在の対応(まぎらわしい指示内容)
- ・ 部分除去から完全除去に変わった際の調理作業について

生活管理指導表の内容の整理

- ・ 除去食品の項目の整理
- ・ 弁当対応となるラインの設定

ルールの明確化

- ・ 献立のチェック方法
- ・ 調理作業、配膳時のチェック内容
- ・ 代替食の考え方
- ・ 普通食とアレルギー対応食の見た目の明確化

12

手引きに基づく対応実施後の反応

部分除去対応から、原則、完全除去対応となったことについて

保護者

- ・ 今まで食べられていたものが食べられなくなった。

保育所長

- ・ 対応が変わることに対する、保護者の理解を得るために、より丁寧な説明が求められた。

保育士

- ・ 献立のチェック方法や、配膳方法などマニュアル化されたことで、ヒヤリハット事例が減少した。

調理員

- ・ 在籍する子供の除去レベルが異なるため、
- ・ 代替食の種類が増えた。
- ・ 代替食の種類が減った。 → 相反する意見があった。

13

2020年(令和2年)の改定スケジュール

2019年4月 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」(2019年改訂版)発出

2019年	4月	西宮市保育施設の対応方針の確認(随時、課会議を重ねる)
	5月	保健師・管理栄養士で西宮市の手引きの見直し作業の開始
	8月	西宮市医師会へ案の打診
	10月	西宮市医師会との懇話会
	11月	公立保育所長へ最終案の提示、承認
	12月	完成
2020年	1月	公立保育所長会・民間施設長会で主な改定点の説明 各施設へ手引きの配布
	2月	研修会の開催
	4月	新様式での運用開始

14

苦労した点

・アレルギー用調整粉乳使用の必要性について

【アレルギー用調整粉乳について】 (第4章 Ⅴ. アレルギー用調整粉乳) に対応)

牛乳除去を行うとカルシウム等の摂取不足に陥る傾向があるため、離乳が完了した後も、アレルギー用調整粉乳を利用していく必要がある。

アレルギー用調整粉乳には、いくつか種類があるが、重症な牛乳アレルギーでなければどのアレルギー用調整粉乳を使っても問題はないため、保育所で特定のアレルギー用調整粉乳を統一して使用することも可能である。ただし、医師の指示により、特定のアレルギー用調整粉乳しか利用できない場合、個別に対応していく必要がある。

保育所における食物アレルギー・アナフィラキシー対応の手引き 西宮市 P21より

・「鶏卵」の部分除去対応について

医師 記	除去する食品に○
鶏卵	○
マヨネーズ	○
牛乳・乳製品	<E欄も記入願います>
小麦	

15

西宮市医師会との調整内容について

- ・ 医師との懇話会を経て、小児科医会幹事会への確認。
 - 国のガイドラインに基づいての対応について、同意を得る。
 - 西宮市独自の様式(食物アレルギー連絡票)の活用方法や新たな項目(保護者記入欄)についての確認。
 - 生活管理指導表について
 - 生活管理指導表 アレルギー用調整粉乳の製品指定について
- ・ 医師会全会員に対して手引き内容の周知・送付
- ・ 生活管理指導表、食物アレルギー連絡票の文書料について

16

西宮市【保育所における食物アレルギー・アナフィラキシー対応の手引き】全体構成

第1章 保育所における食物アレルギー対応の基本原則

第2章 食物アレルギー・アナフィラキシーとは

- 1 食物アレルギーとは
- 2 アナフィラキシーとは

第3章 食物アレルギー対応の考え方

- 1 保育所給食のポイント
- 2 保育所における食事の提供に当たっての原則(除去食の考え方等)
- 3 誤食の防止

第4章 食物アレルギー対応の実践

- 1 食物アレルギー対応の流れ
- 2 「生活管理指導表」の活用
- 3 対応の見直しについて

第5章 調理・配膳・片付けの実践

- 1 保育所の給食・離乳食の工夫・注意点
- 2 保育室における配膳から片付けまでの配慮事項
- 3 アレルギー対応内容の確認作業(フローチャート)

第6章 緊急時対応について

- 1 緊急時対応
- 2 保育所での「エビベン®」対応

関係資料

【様式1】保育所における食物アレルギー対応について(お願い)

【様式2】家庭における食物摂取状況

【様式3】保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表

【様式4】食物アレルギー連絡票

【様式5】食物アレルギー内服薬預かり依頼票

【様式6】食物アレルギー内服薬管理表

【様式7】エビベン®預かり依頼票

【様式8】緊急時個別対応票

【様式9】経過記録表兼誤食事故報告書

【資料1】症状チェックシート

【資料2】「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)より抜粋

17

主な変更点

1. 緊急時の対応

- ・症状のグレードに分けた対応
- ・症状チェックシートに基づいた対応
- ・まず「緊急性の高い症状」の有無を確認
 - あり→直ちに救急対応開始する
 - なし→更に詳しく症状を観察し、程度に基づき対応決定する。

2. 食物アレルギー対応の流れ

- ・手順表の作成

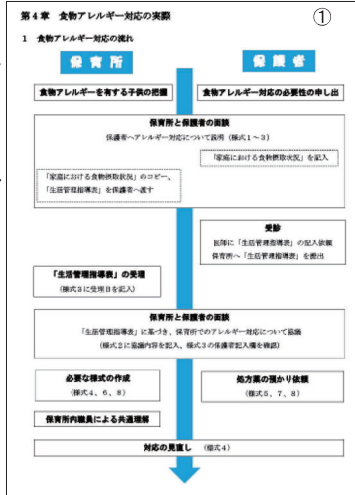
3. 各様式の変更

- ・食物アレルギー連絡票 等

2.食物アレルギー対応の流れ 手順表の作成

対応の流れが視覚的にわかりやすい手順表を作成

- ① 保育所と保護者の全体の対応の流れ
 - ② 保育所の流れ
 - ③ 保護者の流れ
- に分け、その時に必要となる書類を関連づけて示した。



(1) 保育所

食物アレルギーを有する子供の把握

- ・食物アレルギーにより保育所で特別の配慮や管理が必要な場合、保護者から申し出てもらう。

保護者との連携

- ・【様式1】「保育所における食物アレルギー対応について(依頼書)」を作成し、それに基づいて送附する。
- ・【様式2】「家庭における食物アレルギー対応について(依頼書)」を記入し保護者に依頼する。
- ・保護者へ【様式3】のコピー、「生活管理指導票」を送付し、受領を依頼する。

「生活管理指導票」の受領

- ・【様式3】の受領票を記入する。
- ・【様式3】のコピーを保育所事業課記録簿へ送付する。

保護者との連携

- ・【様式3】を基に、保育所での生活における配慮や管理(運動体験、遊びに使う素材、給食等の管理)や食事の具体的な対応(除去や調理設備等)について、保育所長や担当保育士、調理師等の間で協議を継続して対応を決定する。
- ・【様式3】「保育所における配慮と対応」欄に記入を完了する。
- ・【様式3】の保護者記入欄に記入があることを確認する。

必要な様式の作成

- ・【様式4】「食物アレルギー一環対応票」を作成する。
- ・内服薬を処方する場合は【様式5】「食物アレルギー一環対応票(処方箋)」を受けて、【様式6】「食物アレルギー一環対応票(処方箋)」に記入する。(参照：16頁)
- ・【様式7】「アレルギー」を記入する場合は、【様式7】「アレルギー」欄に記入を受けて、【様式8】「緊急時対応要領」を作成し、内服薬の記入を保護者へ依頼する。(参照：17頁)

保育所内職員による共通理解

- ・子供の状況を踏まえた保育所での対応(緊急時含む)について、全職員が共通理解を持つ、保育所内で定期的な研修等を行う。

対応の見直し

- ・【様式3】の見直し時期(少なくとも年1回)には保護者へ声をかけ、受領時には保護者へ【様式4】を送付する。
- ・除去済の食料や廃棄は廃棄の観点に基づき実施する。(参照：18頁)

(2) 保護者

食物アレルギー対応の必要性の申し出

- ・食物アレルギーにより保育所で特別の配慮や管理が必要な場合、保育所に申し出る。

保育所との連携

- ・保育所から【様式1】「保育所における食物アレルギー対応について(依頼書)」を受け取り、保育所における食物アレルギー対応の必要性を伝える。
- ・家庭で食べていない食品や、家庭でのアレルギー一環対応について【様式2】「家庭における食物アレルギー対応について」に記入する。

受領

- ・保育所から【様式3】のコピーと【様式3】「生活管理指導票」を受け取り、送附する。
- ・上記の書類を基に【様式3】を記入し、保育所における食物アレルギー対応について協議を依頼する。
- ・【様式3】の記入を依頼する。
- ・記入済みの【様式3】を保育所から保護者へ送付し、受領を完了する。

保育所との連携

- ・【様式3】を基に、保育所での生活における配慮や管理(運動体験、遊びに使う素材、給食等の管理)や食事の具体的な対応(除去や調理設備等)について、保護者が保育所や担当保育士、調理師等の間で協議を継続して対応を決定する。
- ・【様式3】の保護者記入欄に記入を完了する。

処方箋の読み取り依頼

- ・処方箋の有効期限をあらかじめ確認しておく。
- ・内服薬を処方する場合は【様式5】「食物アレルギー一環対応票(処方箋)」を受け取る。
- ・【様式6】「食物アレルギー一環対応票(処方箋)」に記入する。
- ・【様式7】「アレルギー」を記入する場合は【様式7】「アレルギー」欄に記入を受けて、【様式8】「緊急時対応要領」を作成し、内服薬の記入を保護者へ依頼する。
- ・処方箋の有効期限を踏まえて【様式3】の「保護者記入欄」に記入し、保育所に送付する。

対応の見直し

- ・【様式3】の見直し時期(少なくとも年1回)には、受領する。
- ・受領時には【様式4】「食物アレルギー一環対応票」を送付し、受領を完了する。
- ・廃棄の記入は【様式4】の「保護者記入欄」に記入し、保育所に送付する。

除去済の食料や廃棄の観点に基づき実施(参照：18頁)

- ・廃棄の観点に基づき、家庭での廃棄をすすめる。
- ・家庭で食べていない食品や、保育所における最大限の除去を促すも廃棄が困難な場合は【様式3】の「保護者記入欄」に記入し、保育所に送付する。

(3)

対応の見直し

- ・【様式3】の見直し時期(少なくとも年1回)には、受領する。
- ・受領時には【様式4】「食物アレルギー一環対応票」を送付し、受領を完了する。
- ・廃棄の記入は【様式4】の「保護者記入欄」に記入し、保育所に送付する。

保育所における食物アレルギー・アナフィラキシー対応の手引き 西宮市 P.9 20

3.様式の変更 食物アレルギー連絡票

「食物アレルギー連絡票」に保護者記入欄(除去解除申請について)を設け、より保育所・保護者・かかりつけ医が連携しやすいよう様式を改定した。

改定前	内容・連絡事項など	サイン
H	除去済の ・変化あり ・変化なし	主治医 保育所
H	除去済の ・変化あり ・変化なし	主治医 保育所
H	除去済の ・変化あり ・変化なし	主治医 保育所
H	除去済の ・変化あり ・変化なし	主治医 保育所

→

改定後	内容・連絡事項など	サイン
H	除去済の ・変化あり ・変化なし	主治医 保育所
H	除去済の ・変化あり ・変化なし	主治医 保育所
H	除去済の ・変化あり ・変化なし	主治医 保育所
H	除去済の ・変化あり ・変化なし	主治医 保育所

改定後の変更点(赤枠):

- ・「除去済」の項目に「変化あり」「変化なし」のチェック欄を追加。
- ・「除去済」の項目に「変化あり」「変化なし」の項目を追加。
- ・「除去済」の項目に「変化あり」「変化なし」の項目を追加。
- ・「除去済」の項目に「変化あり」「変化なし」の項目を追加。

手引きの改定内容の周知について

・運用開始前の研修会の実施

日時	2020年(令和2年)2月6日(木)14:00~16:45
対象施設	公立、民間、地域型保育事業所、認可外保育施設
対象職種	保育所職員(施設長、保育士、看護師、調理員、管理栄養士、栄養士等)
内容	・ 保育所事業課職員による、手引きの主な変更点の説明 ・ 医師による、食物アレルギーに関する知識、食物アレルギー対応について
実際の参加施設	105施設、166名

・手引きの配布

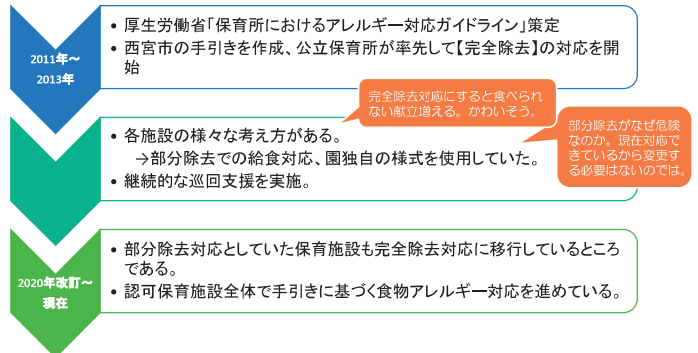
- 公立保育所
 - 民間保育所(幼保・幼稚園型認定こども園含む)
 - 地域型保育事業所
 - 庁内関係機関
 - 西宮市医師会
- ※市HP上にも公開している。

・保健師が全認可保育施設へ巡回を実施。

- 手引きの改定内容の説明。
- 手引きの内容に基づいた対応を実施する上で不明点や不安なことがないか等、聞き取りや助言・指導を行った。

【まとめ】

食物アレルギーの手引きの作成から現在に至るまで



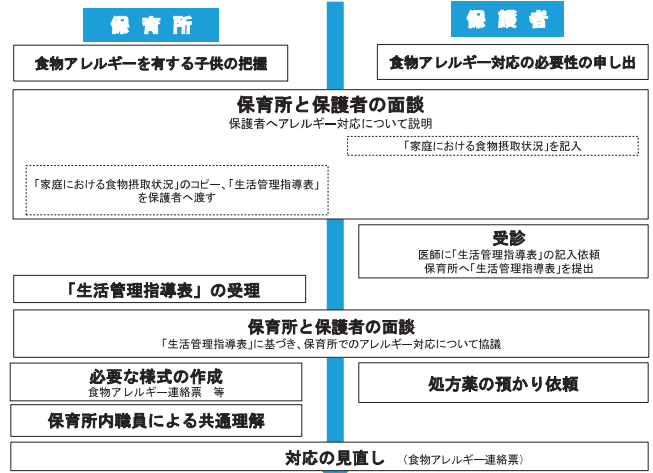
西宮市の食物アレルギー対応の手引き作成から約10年間、専門職が協力しあい、継続的に様々な手段で、手引きの内容の周知を行い、現在の各園での食物アレルギー対応に繋がっている。

4. 手引きに基づいた食物アレルギー対応の実際 (例) 公立保育所の場合



食物アレルギー対応の流れ

西宮市「保育所における食物アレルギー・アナフィラキシー対応の手引き」p7より抜粋



家庭における食物摂取状況

家で食べていない食品や家庭でのアレルギー対応等の内容について、保護者が記載し、保育所へ提出する。コピーを受診の際に持参してもらう。

(ここでの内容:例)

- 家庭では、「乳」・「乳糖」の除去を実施している。調理器具を別にしてる。
- アレルギーの混入の可能性について、注意喚起表示がされた食品も除去しているか。→ いいえ
- アレルギーの状況:〇月〇日 牛乳を飲んだ20分後に顔に蕁麻疹が見られた。
- アナフィラキシー → なし
- 必要時、医療機関へ連絡することの保護者の同意あり。

【保育所における配慮と対応】の欄

この部分は、受診後、生活管理指導表の内容を基に、保育所での生活における配慮や管理、食事の具体的な対応を記入する。

(ここでの内容:例)

『「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」に従って対応します』にチェックあり

保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表

保護者の依頼を受け、保育所の生活においてアレルギー疾患に関する特別な配慮や管理が必要となった子供に限り、医師が記入するもの。保護者が持参した、「家庭における食物摂取状況」も参考にされる。この内容を基に、保育所での生活における配慮や管理や食事の具体的な対応について、保育所側と保護者で協議し決定する。

(ここでの指示内容:例)

- 即時型食物アレルギー、アナフィラキシーなし
- 乳と乳糖の除去を実施する。除去根拠は、①明らかな症状の既往
- アレルギー用調整粉乳の使用の指示あり。
- 食物・食材を扱う活動 → 原因食材を教材とする活動の制限あり。
- かかりつけ医との情報共有についての保護者の同意あり。

食物アレルギー連絡票

生活管理指導表の受理後、保育所での食物アレルギー対応を実施することが決定した際に、保育所が作成する。原則、保育所で保管し、受診の際は、保護者に手渡し、病院に持参してもらう。

対応に変化があれば、「対応に変更なし」

解除指示があれば、下記内容の、食品名と、保護者署名をもって、保育所へ対応する。

(ここでの指示内容:例)

医師記入欄:乳糖の解除指示

保護者記入欄:

『生活管理指導表で除去指示のある「乳糖」について、医師の指示のもと、これまでに家庭で2〜3回以上食べて、症状が誘発されていないので、保育所における解除をお願いします。』

【〇〇(保護者署名)】

A5サイズのノート
保育所で保管

対応の見直し、除去解除の申請

- 定期的な見直し(少なくとも年に1回)を推奨する。
- 生活管理指導表提出後の医師の指示の変更等は、「食物アレルギー連絡票」に記入してもらう。
- 家庭で2〜3回以上、保育所における最大摂取量を食べても症状が誘発されないことを確認した上で、保育所における解除になる。
- 全て、除去解除になった際もアレルギー連絡票へと記入する。除去解除申請書は不要としている。



食物アレルギー連絡票は基本的に無料で記入してもらえよう医師会へお願いしている。

給食対応における基本原則

- 給食提供を原則とする。ただし、微量なアレルゲンでも除去が必要な場合等は、弁当対応となることもある。
- 食物除去の申請は、生活管理指導書の提出を必須とする。
- 保育所におけるアレルギー対応は、できるだけ単純化し、「完全除去」が基本。
- 初めて食べる食品は家庭で安全に食べられることを確認してから保育所で提供する。
- 各保育施設での最良の給食対応を行う。
 - 食種が多い(離乳初期・中期・後期食、未満児食、3歳以上児食、食物アレルギー対応食、宗教食、家庭で食べていない食品への対応等)
 - 食数、調理設備、人員配置の違い
 - 代替食を一種類にする等、保育施設の状況に応じ、対応する。

30

アレルギー対応食の考え方について

次の場合は給与栄養目標量を満たすために、代替食品を使用する。

□ 給与栄養目標量に占める割合の高い主食が原因食品の場合

□ 主要なたんぱく源となる、肉・魚・卵等が原因食品の場合

□ 牛乳の代わりに保育所が指定するアレルギー用調整粉乳等で代替可能な場合

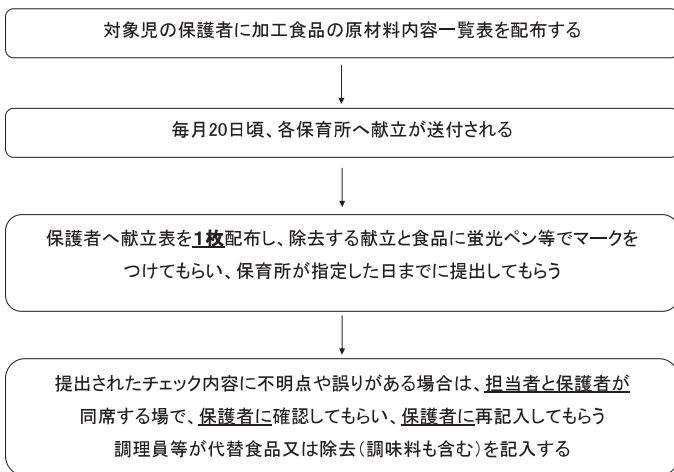
□ 除去のみでは、提供する料理の味、食感、見た目等が損なわれる場合

誤食事故を防ぐための工夫(例)

- 見た目を変える。(代替のケーキにココアを混ぜる。スープにパセリを散らす。すましを味噌汁にする 等)
- 何が入っているかわかりやすい料理名にする。(チーズ入り〇〇)

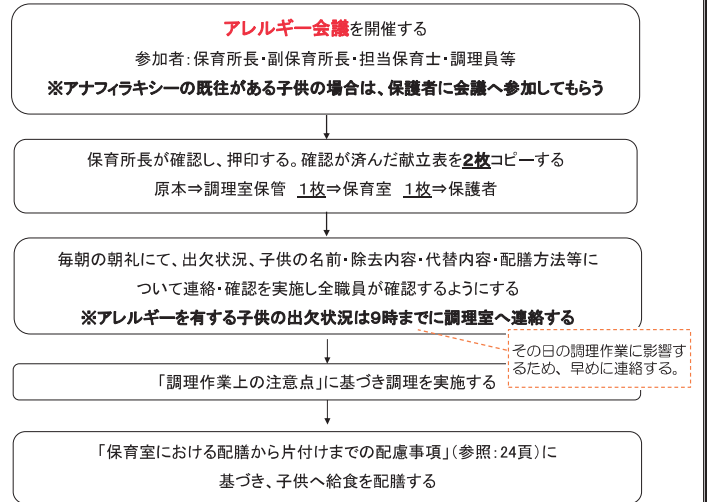
31

給食対応の実際



32

給食対応の実際(続き)



33

食品の原材料内容一覧表について

- 統一献立の給食に使用する加工食品の原材料の一覧表。
- 課管理栄養士が作成し、保育所とアレルギーを有する子供の保護者へ情報提供している。
- 原材料の情報は食材納入業者から提供される。

献立に記載されている加工食品名	材料	原材料
うどん(糖)	めん(小麦粉、食塩、加工アミン)	小麦粉、食塩、加工アミン
スモアグサイ	ゼラチン(小麦粉のゼラチン)	小麦粉
ソーめん	小麦粉、食塩、食用植物油	小麦粉、食塩、食用植物油
中華めん(油)	めん(小麦粉、小麦たんぱく、かんすい、カラメル(黄色))	小麦粉、小麦たんぱく、かんすい、カラメル(黄色)
炒で焼きそば	小麦粉、ササゲ(大豆、かんすい)、濃縮ホシロウ、アサラン(色黄)	小麦粉、ササゲ(大豆、かんすい)、濃縮ホシロウ、アサラン(色黄)
はるまめ	きつね(小麦粉、ヒマワリ油、糖質(CMC)、明ばん)	小麦粉、ヒマワリ油、糖質(CMC)、明ばん
ピーマン	米	米
ぼろ(そうめん)	小麦粉、食塩、糖質	小麦粉、食塩、糖質

特定原材料等28品目について、含まれるアレルゲンの欄に●で表す

※一覧表の内容だけではなく、実際に、加工食品を使用する際は、商品に表示がある原材料も必ず確認する。

34

西宮市公立保育所の献立について

- 公立保育所23園で統一献立を実施している。
- 献立の立案、栄養管理等は、課管理栄養士が行う。
- 献立内容は、**献立検討会**で最終決定する。
- 使用する食材のアレルゲンについて、考慮はするが、いわゆる「なかよし給食」(特定のアレルゲンを使用しない献立:卵等)ではない。
 - 一回の食事の中で使用する食材に同じアレルゲンを使用しない。
 - 除去指示が多いアレルゲン(卵・乳など)の使用が続かないようにする。
 - そば、ナッツ類等は使用しない。
- 献立表の様式は、どの献立にどの食品を使用しているの分かるような様式としている。

【献立検討会】
保育所長、調理員、管理栄養士で構成され、献立内容について検討される。毎月開催。

35

西宮市公立保育所献立表

献立名	4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)
朝食	にじみ ・お茶 ・お味噌汁 ・お豆腐 ・お漬物	・ごはん ・お味噌汁 ・お豆腐 ・お漬物	・ごはん ・お味噌汁 ・お豆腐 ・お漬物	・ごはん ・お味噌汁 ・お豆腐 ・お漬物	・ごはん ・お味噌汁 ・お豆腐 ・お漬物
昼食	50.米 40.さんま 10.しらす 8.豆腐 5.わかめ 5.わかめ 5.わかめ 4.かぼちゃ・豚肉だし	50.米 40.さんま 10.しらす 8.豆腐 5.わかめ 5.わかめ 5.わかめ 4.かぼちゃ・豚肉だし	50.米 40.さんま 10.しらす 8.豆腐 5.わかめ 5.わかめ 5.わかめ 4.かぼちゃ・豚肉だし	50.米 40.さんま 10.しらす 8.豆腐 5.わかめ 5.わかめ 5.わかめ 4.かぼちゃ・豚肉だし	50.米 40.さんま 10.しらす 8.豆腐 5.わかめ 5.わかめ 5.わかめ 4.かぼちゃ・豚肉だし
おやつ	バナナ りんご 牛乳 砂糖	バナナ りんご 牛乳 砂糖	バナナ りんご 牛乳 砂糖	バナナ りんご 牛乳 砂糖	バナナ りんご 牛乳 砂糖

材料名 ※献立ごとに記載

統一献立の「☆」でお知らせとなっている日は、保育所ごとに手作りおやつまたは市販菓子を提供。

アレルギー対応食の献立表(例)

保護者は、原材料一覧表と献立表を照らし合わせて、除去が必要な食材に色付けする。

保育所側は、保護者がチェックしたものがあっているか確認する。
除去が必要なものを何に代替するか、保育所側で献立名と食材名を記入する。

- めかぶのサラダ「ハム(卵・乳含む)」
→ しらすのサラダ ハムを除去し、しらすに変更。
見た目でわかりやすいよう、人参も追加。
- 牛乳→アレルギー用調整粉乳

保育所で除去する食品の確認を行うためのツール

献立表のチェック内容に間違いがないか、システムを用いることで、人為的なミスを減らすことを目的に使用している。
エクセルファイルを課で作成し、各園で必要に応じ、使用している。

【名簿シート】
子供の名前、献立分類(3歳以上児or未満児)、除去が必要なアレルゲンの入力

児童別 アレルゲン色づけボタン

名称(※シート名になりませ) 年齢区分は必ず入力のこと

乳・乳製品 小麦 卵

令和5年度	西宮花子	西宮花子	西宮花子	西宮花子	西宮花子
アレルゲン	乳	小麦	卵	大豆	そば
除去	○	○	○	○	○

【献立表】
除去が必要な食品のセルが色付けされる。

食物アレルギー会議

- ・保育所長、副保育所長、担任保育士、調理員等が出席。
➢アナフィラキシーの既往がある子供の場合は、保護者にも会議に参加してもらう。
- ・月1回、保護者にチェックしてもらった献立表を基に、代替食等の給食対応について、決定する。

- 代替食について、たんぱく質等、が補われているか。
- 調理作業上、安全であるか。
- 献立名がわかりやすいか。
- 見た目アレルギー食であることがわかりやすいか。

(保育所からの声)
日頃から保護者との関係を作ることが、期限内に献立を提出してもらうこと、正確なアレルゲンチェックを行うことに繋がる。

代替食の一例

・各保育所、代替食品として、米粉パン、米粉ケーキミックス、アレルギー用パイオン、特定原材料等28品目アレルゲン不使用の市販菓子、米しょう油、米みそ等を利用している。

普通食
・かきたま汁
卵含む

代替食(卵アレルギー)
・みそ汁
豆腐増量

普通食
・めかぶのサラダ
ハム(卵・乳含む)

代替食(乳アレルギー)
・しらすのサラダ
ハムをしらすに変更
人参を追加

普通食
・プリン(市販)
(卵・乳含む)

代替食(卵アレルギー)
・手作り りんごゼリー

(給食リフトを使う場合)
最初にアレルギー食を上げる。
置く場所は決めておく。

受け取る保育士・渡す調理員で相互に確認し、アレルギーのある子供の名前と除去内容を復唱する。

食物アレルギーを有する子供の名前と除去内容を確認し、子供の正面に置く。

アレルギーを有する子供の座る位置は、その日の除去あるなしに関わらず、常に一定にする。

隣の子供の食事に手が伸びる可能性が高い低年齢児では、机を離す。
同時に安心して食事に集中できるような環境に配慮する。

5. 各保育所におけるヒヤリハット事例等の収集・共有を通じた事故防止の取り組み 1/2

- ・ヒヤリハット事例があった場合、その都度、課に報告書を提出してもらう。(公立保育所のみ)
- ・年度ごとに項目をわけ、集計を実施。公立保育所に対して取りまとめたデータを共有する。
- ・令和2年度 食物アレルギー対応に関するヒヤリハット事例数 21件/157件中
 - 食材の入れ間違い、除去食の作り忘れ、作業工程ミス、盛り付けミス、配膳ミス、原材料表示のアレルゲンの見落とし、伝達漏れ 等

42

5. 各保育所におけるヒヤリハット事例等の収集・共有を通じた事故防止の取り組み 2/2

ヒヤリハットについての検討会

ヒヤリハットの事例を共有することを目的に、公立保育所全園共通の報告様式を作成

(検討事項)

ヒヤリハットのとらえ方の確認。当時各園で使用していたヒヤリハットの様式を持ち寄り、様式や内容について話し合いを実施。

「保育士が使用している様式では書きにくい。」
「ミスしてしまったのでヒヤリハットを書くことは、反省文というイメージがあり、抵抗がある」

いつ・どこで・誰が、等は選択式、状況、原因、改善方法は記述式にした。
公立保育所で統一の様式を作成した。

(今後の展望)

ヒヤリハットを記入することへの抵抗感は減った。

→集計後の解析した内容について、学びあう機会を作り、事故を未然に防ぐために取り組みをより一層強化していきたい。

43

6. 食物アレルギー対応に関する助言・支援、指導

- ・認可保育施設に対して、保健師、保育支援員、管理栄養士が定期的な巡回支援を実施。
 - 管理栄養士・栄養士が配置されていない保育施設もある。
- ・食物アレルギーに関する研修会の実施(年一回程度)
(過去の開催内容)
 - アレルギーの手引きの内容の周知
 - 食物アレルギーに関する一般知識の習得
 - 自園のアレルギー対応に関するヒヤリハット事例の紹介(グループワーク)
 - 緊急時対応の対応(エビペンをういたロールプレイング)
- ・指導監査(監査担当課)
アレルギー疾患児童への配慮や内容についての確認。
必要に応じ、事故対応等の指導を実施。

44

7. 今後の検討課題・展望

1. 部分除去対応の再検討
 - ・鶏卵のみ、部分除去対応を継続していることについて
2. 食品表示について全職員が知識を深める。
 - ・加工食品の食物アレルギー表示について知る。
(食品表示法で定められたアレルゲンの一括表示 等)
3. 加工食品の食物アレルギー表示と生活管理指導表に基づく給食対応
 - ・除去食品においてより厳しい除去が必要な場合の給食対応 等
(例)大豆アレルギー …大豆油 肉類アレルギー …エキス
4. 給食で使用する加工食品のアレルゲンの情報提供の方法
 - ・原材料一覧表の様式等の検討

- 全職員、共通理解の下で、組織的な食物アレルギー対応を実施していく。
- 保育担当課として、手引きの作成・周知や研修の実施、関係機関との連携を今後も深めていく。

45

参考資料

- ・【様式2】家庭における食物摂取状況
- ・【様式3】保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表
- ・【様式4】食物アレルギー連絡票
- ・西宮市ホームページURL



46

家庭における食物摂取状況 保護者記入 → 保育所で内容確認のうえ、原本保存 → 医療機関へコピーを持参 【様式2】

…未記入をご記入ください

保育所名:	児童名:	年 月 日 生	男 ・ 女
家庭で食べていない食品名に○をつけてください。		より多い食品が必要なものに○	
		アレルギーの状況、家庭での対応	
ヨーグルト	卵黄カゼイン		・初発時期・症状・診断書
牛乳・乳製品	昆布		・アナフィラキシー【あり・なし】
小麦	醤油・酢・茗茶		
ソバ			
漬物(ピーナッツ)	大豆油・醤油・味噌		・家庭での対応(調理器具を別にしている等)
ゴキ	ゴキ油		
(徳実類) クレミ・アーモンド			
(甲殻類) エビ・カニ	エキス		保育所における配慮と対応
(穀類・貝類) オカ・貝類・タコ	エキス		調査日: 年 月 日
(魚類) タラコ・イクラ	エキス		「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」に就いて対応します
(肉類) カレシ・ウバ・サゲ・マイ・ヌナ・しらず干し(※1)			その他
アジ・ワカサギ(※2)・サワラ・イワシ・アジ・サンマ	エキス・かつおだし		
キヌ・スズキ・サゴロ			
※1 しらす干しほかに、カニ等の雑魚が含まれている可能性あり ※2 カカオが添加している可能性あり			
(肉類) 鶏肉・牛肉・豚肉	エキス・ゼラチン		
(菓物類) マチナチ・りんご・オレンジ・みかん・いちご・すいか なし・ぶどう・梨・りんご・かき・レモン・キウイフルーツ もち・パイナップル			
(調味料) 酒・みりん			
(その他) ものしよばまめ・()			
アレルゲンへの対応について注意喚起記載がされた食品も除去しています。 (はい・いいえ)			
※食品増強剤:「本製品の製造ラインでは、小麦を使用した製品も製造しています。」			
→「はい」に○が入ると、発症対応になる可能性があります。			
※要時、医療機関へ連絡することになります。			
記入日: 年 月 日	保護者名:		
医師署名:			

47

