

保育所における食物アレルギー 対応に関する取組について

大府市公式マスコットキャラクター

おぶちゃん



愛知県大府市立荒池保育園

給食調理員 田中 あや

愛知県大府市役所 幼児教育保育課

主査(管理栄養士) 稲垣 七重



大府市の紹介

「SDGs先進度」総合ランキング全国1位！

順位	自治体名 (都道府県)	総合得点		経済 (順位)	社会 (順位)	環境 (順位)
		(100点)	(総合 順位)			
1	大府市 (愛知県)	67.47	(17)	10.60 (16)	39.27 (2)	17.60 (167)
2	みよし市 (愛知県)	58.48	(77)	12.40 (2)	26.45 (211)	19.63 (98)
3	本庄市 (埼玉県)	58.18	(79)	9.20 (70)	30.92 (74)	18.07 (142)
4	伊那市 (長野県)	57.75	(86)	6.80 (343)	29.88 (98)	21.07 (61)
5	千代田区 (東京都)	57.08	(92)	10.40 (20)	29.77 (100)	16.92 (196)
6	高山市 (岐阜県)	57.07	(93)	8.00 (179)	28.98 (118)	20.08 (88)
7	島田市 (静岡県)	56.80	(95)	8.20 (152)	29.97 (97)	18.63 (122)
8	稲城市 (東京都)	55.78	(108)	8.80 (101)	28.28 (137)	18.70 (116)
9	日進市 (愛知県)	55.43	(114)	9.00 (83)	28.93 (119)	17.50 (174)
10	越前市 (福井県)	55.43	(115)	7.60 (232)	30.23 (85)	17.60 (169)

※5万人以上10万人未満の自治体
日経グローバル
令和3年1月4日発行より抜粋

「住みよさランキング」全国6位！

(付属資料1)

「住みよさランキング」総合評価(上位50)

順位	市区名 (都道府県名)	総合評価 偏差値	安心度	利便度	快適度	富裕度	住居水準 充実度	(参考) 2017年ランキング	
								順位	偏差値
								1	印西(千葉)
2	長久手(愛知)	58.65	19	6	7	36	723	3	57.50
3	名取(宮城)	57.02	84	16	4	251	463	11	56.16
4	守谷(茨城)	56.92	414	52	11	62	436	10	56.19
5	中央区(東京)	56.48	112	23	6	1	807	81	55.24
6	大府(愛知)	56.42	54	173	64	34	588	180	51.96
7	つくば(茨城)	56.34	88	84	17	12	728	12	56.08
8	港区(東京)	56.29	100	25	28	1	787	96	52.93
9	千代田区(東京)	56.20	195	25	5	1	804	118	52.68
10	成田(千葉)	56.14	82	19	178	33	668	15	55.76

※東洋経済新報社
「第25回全都市「住みよさランキング」
(2018年)の結果」より抜粋







大府市における食物アレルギー児の年次推移

食物アレルギーにより保護者から給食での対応の申し出があった園児の割合(%)

	0歳児	1歳児	2歳児	3歳児	4歳児	5歳児	全体
H14	5.3	2.7	0.8	0.8	1.7	1.2	1.3
H15	4.3	5.4	0.6	2.1	1.3	1.1	1.8
H16	7.1	6.9	3.2	1.7	1.6	1.4	2.2
H17	14.3	9.3	3.1	2.5	1.4	0.9	2.6
H18	11.3	10.3	5.1	2.0	0.8	1.8	2.8
H19	11.8	7.3	4.8	2.7	1.9	0.6	2.5
H20							3.4
H21	7.1	8.3	6.8	2.5	1.9	1.7	3.3
H22	9.8	15.2	2.6	3.3	2.8	1.0	3.8
H23	21.8	6.9	6.6	2.1	3.4	1.1	4.0
H24	10.0	14.9	4.8	3.0	1.8	3.5	4.3
H25	7.1	13.3	5.8	2.7	3.3	1.0	3.9
H26	17.9	13.3	4.2	2.7	1.9	2.0	3.6
H27	3.0	16.0	16.0	11.0	9.0	4.0	4.0
H28	10.0	12.2	8.4	3.2	2.5	1.0	4.7
H29	10.0	14.9	4.8	3.0	1.8	3.5	5.5
H30	23.5	6.0	6.8	4.7	3.1	2.0	4.7
R1	4.7	12.9	3.4	3.4	2.8	2.0	3.9
R2	3.0	10.8	7.4	2.3	2.5	1.7	3.8
R3	14.3	4.1	6.0	2.6	2.3	1.7	3.1
R4	9.0	13.5	2.9	2.6	2.2	1.3	3.4

※大府市幼児教育保育課とりまとめより

【大府市保育所食物アレルギー対応マニュアル】

～安全で安心な食事を提供するために～

(抜粋)

第2章 保育園給食における食物アレルギー対応の基本方針について

1 基本方針

「保育所における食物アレルギー対応ガイドライン」（平成31年4月25日厚生労働省子ども家庭局）に準じ、大府市保育園給食における食物アレルギー対応の基本は、次のとおりとします。

- 医師の診断及び指示に基づき、保護者と連携し、適切に対応します。
- 全職員を含めた関係者の共通理解の下で、組織的に対応します。
- 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す。（完全除去対応・家庭で食べたことのない食物は、基本的には保育所では提供しません。）

2 保育園給食で食物アレルギー対応の対象となる園児

医師の診断指示に基づき、「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）」と食物アレルギー対応に必要な書類（食事調査票①、食事内容確認票②－1、非常食提供時の対応について②－2、誤食発生時の対応について②－3）を提出し、下記全てに該当する園児。

- （1）医療機関でアレルギー検査（食物経口負荷試験や特異的IgE検査等）を実施し、主治医から食物アレルギーと診断を受けている園児。
- （2）主治医の指示に基づき、家庭において食物アレルギー対応を行っている園児。
- （3）給食調理はすべて、同一調理場で調理・配膳・洗浄を行っているが、この状況で症状が誘発されるおそれのない園児。
- （4）食器や調理器具類の共用ではアレルギー症状を発症しない園児。
- （5）調味料・だし・添加物に含まれる微量のアレルゲンや、注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルゲンで症状を発症しない園児。

※全てに該当した場合においても、安全性の確保の観点から希望する対応全てが可能となるとは限りません。

食物アレルギー児の給食提供への対応

平成20年度	食物アレルギー対応給食調理員の加配 1食以上……3時間 5食以上……5時間
平成21年5月	除去食対応マニュアル作成
平成21年6月	除去食対応マニュアルの運用開始
平成22年2月	マニュアルの改訂
平成27年8月から28年2月	食物アレルギー実務者検討会議
平成28年4月	マニュアルの大幅改訂、運用開始
平成29年1月	マニュアルの改訂
平成30年3月	マニュアルの改訂（名称も変更：大府市除去食対応マニュアルから大府市食物アレルギー対応マニュアルへ）
令和元年11月	マニュアルの改訂（平成31年4月に「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（厚生労働省子ども家庭局）」の改訂が示されたことを受けて、再度検討）
随時	チェック体制の強化・食器やトレイの色の区別 ネームプレートの作成・職員研修

食物アレルギー実務者検討会議

1 開催時期

平成27年8月4日から平成28年2月23日までの7回

2 会議のメンバー

- (1) あいち小児保健医療総合センター アレルギー科 医師
- (2) 園長
- (3) 園長補佐
- (4) 保育士
- (5) 給食調理員
- (6) 看護師
- (7) 管理栄養士 (教育委員会・保健センター)

会議で検討された事項

1. アレルギー専用献立の導入
2. 献立作成のパターン化
3. アレルギー情報プレートの色分け
4. チェック表の統一化
5. 食物アレルギーに関するマニュアルの改訂

令和4年10月分献立表



大府市公私立保育園

令和4年9月2日

日 曜	献立名	使用材料名				午前のおやつ	午後のおやつ	エネルギー ()は未満児 たんぱく質 脂質 塩分
		黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品				
		熱ゆかとなるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの	調味料・その他			
6 木 0	ごはん 卵のふわふわ焼き トマト なすと油揚げの味噌汁	米、砂糖、片栗粉、サラダ油	卵、豚挽、味噌、油揚げ、わかめ、ひじき	なす、トマト、人参、ねぎ、干しいたけ	削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 菓子（おこさませんべい）	◆ヨーグルト和え （ヨーグルト、砂糖、黄桃缶、バナナ、みかん缶、パイナップル缶）	5862(531.1) 25.4(21.9) 15.7(14.2) 2.3(1.9)
7 金 0	米粉ロール 鮭のタルタルソース焼き キャベツとコーンの炒め物 野菜スープ	米粉ロール、タルタルソース（ノンエッグ）、サラダ油	さけ	キャベツ、玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ	コンソメスープの素、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子（アスパラガスビスケット）	5386(515.2) 22.0(24.7) 15.4(14.2) 2.4(1.9)
13 木 0	ミルクロール ハンバーグ 付け合せ 野菜スープ	ミルクロール、パン粉、砂糖、サラダ油	豚挽、卵	玉ねぎ、キャベツ、人参、パセリ	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	◆フルーツポンチ（バナナ、みかん缶、黄桃缶、パイナップル缶、砂糖）	598.0(527.6) 30.1(25.9) 14.9(13.5) 2.5(2.2)
14 金 0	ごはん さばの味噌煮（トマトケチャップで減塩） 酢和え わかめと人参のすまし汁	米、砂糖、春雨	さば、チキンハム、白甘みそ、赤味噌、わかめ	人参、きゅうり、もやし、ねぎ、生姜	酢、トマトケチャップ、削り節、醤油、だし昆布、酒、みりん、塩	牛乳 りんご	牛乳 菓子（あけびの美クッキー）（ココア）	608.0(529.5) 20.5(18.1) 15.5(14.1) 1.6(1.3)

【B】令和4年10月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和4年9月26日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくなるもの					
6 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこさませんべい)								
	昼食			ごはん	米							
				★豚挽とひじきの煮物	砂糖、片栗粉、サラダ油	豚挽、ひじき	人参、ねぎ、干しいたけ	醤油、塩				
				トマト			トマト					
				なすと油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ、わかめ	なす、ねぎ、人参	削り節、だし昆布				
	午後			★お茶								
				★菓子 (味しらべ)								
	延長			お茶								
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)								
7 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			★ごはん	米							
				鮭のタルタルソース焼き	タルタルソース (ノンエッグ)	さけ	パセリ	塩、酒				
				キャベツとコーンの炒め物	サラダ油		キャベツ、コーンホール缶	塩				
				野菜スープ			玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (アスパラガスビスケット)								
	延長			お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								

13 木	午前		□牛乳 □お茶											
			オレンジ											
	昼食		★ごはん	米										
			★豚挽と玉ねぎのケチャップ炒め	砂糖、サラダ油	豚挽	玉ねぎ	トマトケチャップ、ソース、塩							
			付け合せ			キャベツ、人参、パセリ	ソース							
	野菜スープ			玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩									
午後		◆フルーツポンチ	砂糖		バナナ、みかん缶、黄桃缶、パイ ン缶									
延長		お茶												
		菓子（ライスクッキー（いちご））												
14 金	午前		□牛乳 □お茶											
			りんご											
	昼食		ごはん	米										
			さばの味噌煮（トマトケチャップで減塩）	砂糖	さば、赤味噌、白甘みそ	生姜	トマトケチャップ、みりん、酒							
			酢和え	砂糖、春雨	チキンム	きゅうり、もやし、人参	酢、塩							
			わかめと人参のすまし汁		わかめ	人参、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩							
午後		□牛乳 □お茶												
		★菓子（ハッピーターン）												
延長		お茶												
		菓子（おせんべいしょうゆ味）												

(5) 献立作成のルール

	月	火	水	木	金
主食	米	パンまたは米	麺（※米）	パンまたは米	パンまたは米
主菜	肉類	肉類・魚介類・ 豆製品	肉類	卵、肉類 または魚介類	魚介類・肉類・ 豆製品
午後おやつ	菓子 卵乳成分なし 優先	手作りおやつ 卵成分なし または菓子	◆手作りおやつ 卵成分なし または菓子	◆手作りおやつ 卵乳成分あり または菓子	菓子

※ 最終水曜日は、誕生会となるためチキンライス等の米を使用したメニューを提供します。

- ・月初めは配膳などの誤食事故のリスクが高いため、除去食の少ない献立とします。
- ・月曜日（休日明け）は、和食を中心とした構成とし卵・乳は不使用のものを優先とします。
- ・第2水曜日の午後おやつは、食育検討会議のため調理員が不在となることから、オレンジジュースとさくつとあられを提供します。
- ・卵を調理室に持ち込む日を木曜日に設定し、【B】調理時のコンタミネーションに特に注意をします。卵を使用する日と使用しない日でメリハリをつけることで、注意日を特に意識することができます。卵アレルギーの園児の多数が治療により入所中に解除となるため、解除後の給食の楽しみや、除去していたことで敬遠しがちになる食品を食べる機会を設けることも目的としています。

(6) 加工食品の選定では、対象者が多いアレルギー（卵・乳・小麦）を含まないものを可能な範囲で選定します。



令和4年10月分献立表



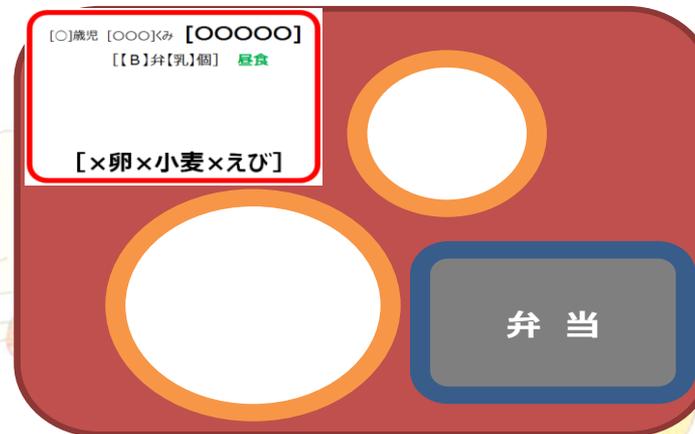
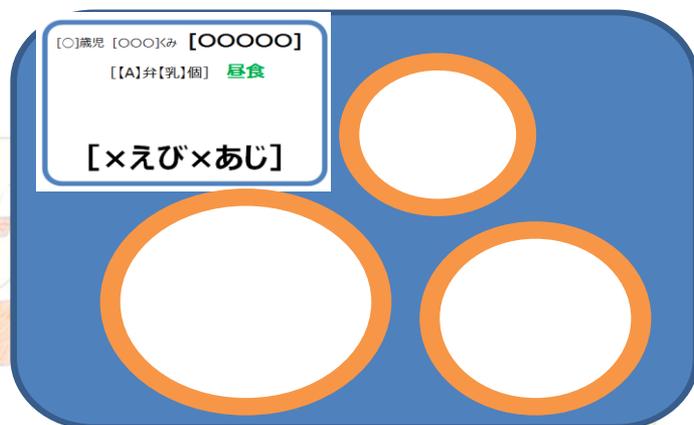
大府市公立保育園

令和4年9月2日

日 曜	献立名	使用材料名				午前のおやつ	午後のおやつ	エネルギー ()は未満児 たんぱく質 脂質 塩分
		黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品				
		熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの	調味料・その他			
5 水 0	和風カレーうどん わかめコーンサラダ 飲むヨーグルト	白玉うどん、砂糖、サラダ油、 片栗粉	飲むヨーグルト、豚平、油揚 げ、わかめ	人参、玉ねぎ、キャベツ、ね ぎ、コーンホール缶	カレー、酢、削り節、醤 油、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆アップルケー キ (米粉パウダー (パン ケーキ用)、砂糖、サラ ダ油、豆乳、りんご)	552.1(496.4) 23.1(20.3) 15.5(14.3) 2.8(2.3)
18 火 0	クロワッサン 米粉のパンキンシチュー 野菜サラダ	クロワッサン、ノンエッグマヨ ネーズドレッシング、サラダ油	若鶏、豆乳	玉ねぎ、キャベツ、かぼちゃ、 人参、コーンクリーム缶、きゅ うり	米粉のクリームシチュー、 塩、コンソメスープの素	牛乳 バナナ	牛乳 ◆五平餅 (米、 赤味噌、砂糖、みり ん、白ごま)	572.9(524.9) 29.4(27.3) 14.0(13.2) 1.9(1.6)
25 火 0	ごはん すき焼き風煮 わかめとえのきの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豚平、焼き豆腐、味噌、わかめ	白菜、人参、糸こんにゃく、ね ぎ、えのきたけ、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布、酒	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆ウイナーパン ケーキ (米粉パウダー (パン ケーキ用)、サラダ油、 豆乳、ウイナー)	603.1(539.5) 26.5(23.1) 16.5(14.8) 2.9(2.5)

	【A】幼児食（青）	【A】離乳食（青）	【B】アレルギー用（赤）
昼食 実線	<div style="border: 2px solid #0070C0; padding: 10px;"> <p>[○]歳児 [○○○]くみ [○○○○○] [[A]弁[乳]個] 昼食</p> <p style="text-align: center; font-size: 1.2em;">[×えび×あじ]</p> </div>	<div style="border: 2px solid #0070C0; padding: 10px;"> <p>[○]歳児 [○○○]くみ [○○○○○] [[A]ベビ[乳]個] 昼食 [○～○か月]</p> <p style="text-align: center; font-size: 1.2em;">[×えび×あじ]</p> </div>	<div style="border: 2px solid #FF0000; padding: 10px;"> <p>[○]歳児 [○○○]くみ [○○○○○] [[B]弁[乳]個] 昼食</p> <p style="text-align: center; font-size: 1.2em;">[×卵×小麦×えび]</p> </div>
おやつ 点線	<div style="border: 2px dashed #0070C0; padding: 10px;"> <p>[○]歳児 [○○○]くみ [○○○○○] [A]無[茶]無 おやつ</p> <div style="border: 1px solid #0070C0; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">茶</div> <p style="text-align: center; font-size: 1.2em;">[×飲用牛乳]</p> </div>	<div style="border: 2px dashed #0070C0; padding: 10px;"> <p>[○]歳児 [○○○]くみ [○○○○○] [A]無[茶]無 おやつ [○～○か月]</p> <div style="border: 1px solid #0070C0; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">茶</div> <p style="text-align: center; font-size: 1.2em;">[×飲用牛乳]</p> </div>	<div style="border: 2px dashed #FF0000; padding: 10px;"> <p>[○]歳児 [○○○]くみ [○○○○○] [B]弁[茶]個 おやつ</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin: 0 auto;"> <div style="border: 1px solid #FF0000; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">茶</div> <div style="border: 1px solid #FF0000; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">菓子</div> </div> <p style="text-align: center; font-size: 1.2em;">[×乳×小麦×ごま]</p> </div>
延長 おやつ 二重点線	<div style="border: 2px double #0070C0; padding: 10px;"> <p>[○]歳児 [○○○]くみ [○○○○○] [A]無[茶]無 延長おやつ</p> <p style="text-align: center; font-size: 1.2em;">[×飲用牛乳]</p> </div>	<div style="border: 2px double #0070C0; padding: 10px;"> <p>[○]歳児 [○○○]くみ [○○○○○] [A]無[茶]無 延長おやつ [○～○か月]</p> <p style="text-align: center; font-size: 1.2em;">[×飲用牛乳]</p> </div>	<div style="border: 2px double #FF0000; padding: 10px;"> <p>[○]歳児 [○○○]くみ [○○○○○] [B]無[乳]無 延長おやつ</p> <p style="text-align: center; font-size: 1.2em;">[×卵]</p> </div>

配置のイメージ図 ※プレートは、トレーの左上に配置します。



【B】令和4年10月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和4年9月26日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくなるもの					
6 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこさませんべい)								
	昼食			ごはん	米							
				★豚挽とひじきの煮物	砂糖、片栗粉、サラダ油	豚挽、ひじき	人参、ねぎ、干しいたけ	醤油、塩				
				トマト			トマト					
				なすと油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ、わかめ	なす、ねぎ、人参	削り節、だし昆布				
	午後			★お茶								
				★菓子 (味しらべ)								
	延長			お茶								
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)								
7 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			★ごはん	米							
				鮭のタルタルソース焼き	タルタルソース (ノンエッグ)	さけ	パセリ	塩、酒				
				キャベツとコーンの炒め物	サラダ油		キャベツ、コーンホール缶	塩				
				野菜スープ			玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (アスパラガスビスケット)								
	延長			お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								

◆誤食の発生件数について

年度	17年度	18年度	19年度	20年度	21年度	22年度	23年度	24年度
件数	7	5	6	3	1	9	3	10

年度	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度	31年度	2年度	3年度
件数	2	4	4	0	1	0	0	0	0

※大府市幼児教育保育課とりまとめより



[大府市保育所食育計画2026]

計画の評価指標とし、保育所の取組目標のひとつとして
食物アレルギー対応児の食事提供において、誤食の回数：【ゼロ】





ご清聴 ありがとうございます

