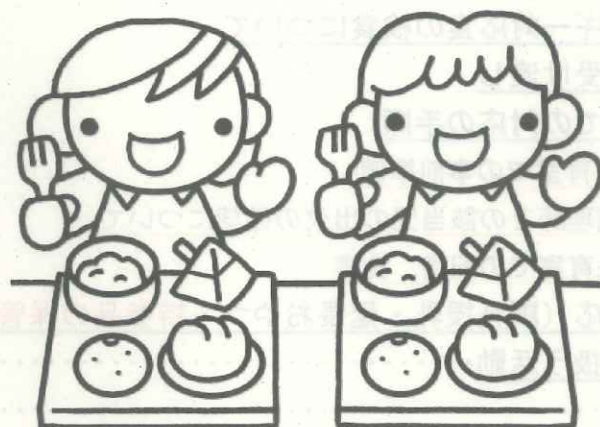


# 御殿場市保育所等の 食物アレルギー児 対応マニュアル



御殿場市保育幼稚園課

平成30年（2018年）3月改訂

令和 8年（2026年）4月改訂



## 御殿場市保育所等のアレルギー児対応マニュアル 目次

1. <u>保育所等における対応の原則</u> .....	1
2. <u>対応のながれ</u> .....	2
3. <u>保育所等の基本的注意事項</u> .....	3
(1) <u>保護者との確認</u>	
(2) <u>食物アレルギーのない子どもたちへの指導</u>	
(3) <u>プライバシーの保護</u>	
(4) <u>嘱託医への報告</u>	
4. <u>給食提供までの手順</u> .....	4
(1) <u>献立表の確認体制</u>	
(2) <u>給食室での対応の手順</u>	
・ <u>給食室での事前準備</u>	
・ <u>調理する食事の確認</u>	
(3) <u>アレルギー対応食の検食について</u>	
(4) <u>食事の受け渡し</u>	
(5) <u>保育室での対応の手順</u>	
・ <u>保育室での事前準備</u>	
・ <u>調理師との該当児の出欠の確認について</u>	
・ <u>保育室での配膳、食事</u>	
5. <u>給食以外の対応（調乳授乳・延長おやつ・持参品の保管）</u> .....	9
6. <u>食材・食物を扱う活動</u> .....	11
7. <u>緊急時対応</u> .....	12
8. <u>災害時対応</u> .....	13
9. <u>誤食及びヒヤリハット時の対応</u> .....	13
10. <u>研修体制の確立</u> .....	14
11. <u>その他</u> .....	14

【様式集】	様式 1	生活管理指導表
	様式 2	食物アレルギー個人調査表
	様式 3	くすりの依頼書
	様式 4	食物アレルギー確認シート
	様式 5	除去解除申請書

【別 添】	食物アレルギー・アナフィラキシー緊急対応ファイル
	事故防止安全マニュアル

# 御殿場市保育所等の食物アレルギー児対応マニュアル

## 1. 保育所等における対応の原則

保育所等の食物アレルギー対応は、診断に基づいた必要最小限の原因食物の除去が原則になる。

実際の対応は状況に応じて除去食提供、代替食提供、一部弁当対応、弁当対応等が考えられ、どのような方法を選択するかは、個々の子どもの症状、給食現場の諸条件を勘案して、保護者と相談し、その了解のもとで選択する。保育所等（園長・担任保育士・調理師等の関係するすべての職員）と保育幼稚園課はその選択に基づき、共通理解のもと十分な注意を払い対応する。

### 《基本事項》

- 保育所等の食物アレルギー対応は、医師の診断に基づいた必要最小限の原因食物の除去を原則とする。
- 原則、給食提供は、完全除去か解除のみの対応とする。
- 保育所等の給食で対応が困難な場合、また、除去により食事量や栄養価が不足する場合は代用食（弁当等）の持参となる。
- 家庭で行っていない食物の除去は、基本的には、保育所等では行わない。
  - (1) 鶏卵アレルギーでの卵殻カルシウム、牛乳アレルギーでの乳糖、小麦粉アレルギーでの醤油・酢・麦茶、大豆アレルギーでの大豆油・醤油・味噌、ごまアレルギーでのごま油、魚アレルギーでのかつおだし、いりこだし、肉類でのエキスは、除去の必要がないことが多いことを勘案して、これらの扱いについては、家庭において使用している場合、それに準ずる。ただし、摂取不可能な場合は弁当対応を検討する。
  - (2) 「本品はアレルゲンを使用した商品と同じ製造ラインで製造されています」といった「注意喚起表示」は義務ではない。そのため、記載がなければ同じ製造ラインで製造されていないという保証がないので、園ではアレルゲンの有無が確認できない。また、同じ製造ラインで製造された商品は除去の必要がないことが多いことを勘案して、家庭において使用している場合、それに準ずる。ただし、摂取不可能な場合は弁当対応を検討する。

## 2. 対応のながれ

### ◎ 食物アレルギーをもつ子どもの把握

- ・保育所等又は保育幼稚園課は、入園面接時に、アレルギーについて保育所等での配慮が必要な場合、保護者から申し出てもらう。
- ・保育所等又は保育幼稚園課は、保護者からの申請や健康診断により、子どもの状況を把握する。

### ◎ 保護者へ生活管理指導表等（記入用書類）の配付

- ・保育所等又は保育幼稚園課は、保護者に必要な書類を配付する。食物アレルギーの診断を受けたい場合、保護者は、「生活管理指導表」（様式1）を持参して、医療機関を受診する。

### ◎ 医師による生活管理指導表の記入

- ・保護者は、主治医、アレルギー専門医に「生活管理指導表」（様式1）を記載してもらう。
- ・保護者は、必要な書類（様式1・2・3）を保育園等に提出する。

生活管理指導表(様式1)  
食物アレルギー個人調査表(様式2)  
※ くすりの依頼書(様式3)  
※ くすりの預かりのある場合のみ

### ◎ 保護者との面談

- ・「生活管理指導表」を基に、保育所等での生活や食事の具体的な取り組み、緊急時の対応について、関係職員（園長、担当保育士、調理師等）と保護者が協議して決める。

食物アレルギー確認シート(様式4)

### ◎ 保育幼稚園課に生活管理指導表のコピーを提出

- ・保護者が、アレルギー除去食献立表の配付を希望する場合、保育所等は、生活管理指導表等のコピーを、保育幼稚園課に提出する。

### ◎ 保育所等内職員による共通理解

- ・保育所等の関係職員は、生活管理指導表等で子どもの状況、保育所での対応（緊急時等）について共通理解する。

### ◎ アレルギー対応についての見直し

- ・保護者は、生活管理指導表について、少なくとも年1回、再評価してもらう。
- ※ 再評価を受け、食物アレルギー対応が継続する場合も少なくとも年1回は、改めて生活管理指導表を保育所等に提出する。

### ◎ 除去しているものを解除するとき

- ・除去していた食物を解除する場合は保護者からの書面申請をもって行う。

除去解除申請書(様式5)

### 3. 保育所等の基本的注意事項

#### (1) 保護者との確認

- ① 保育所等は、保護者から、食物アレルギー対応の要請がなされた場合は、保護者に医療機関を受診するように勧め、アレルギーの具体的内容（除去すべき食品の指定など）を生活管理指導表によって医師から指示を受けるよう依頼する。
- ② 保育所等は、除去食の詳細な状況を把握するため、保護者との情報交換及び、情報収集を行う。
- ③ 保育所等は、除去食の必要が無くなったり、逆に新たな食材についての除去が必要になったりした場合など、病状の変化にも留意して、随時、保護者との連携に努める。
- ④ 保育所等は、食物アレルギー児の安全のため、対応マニュアルに基づき、必要な手順に従うことを保護者に説明し、同意を得ると共に必要な手続きを依頼する。
- ⑤ 保育所等は、病状の変化により新たなアレルギーが疑われた場合には、保護者に対して、医師の診断、指示を受けるなどのことを依頼する。

#### (2) 食物アレルギーのない子どもたちへの指導

食物アレルギーのない子どもたちに対して、食物アレルギーについて、年齢に応じた理解をもたせることが大切である。食物アレルギーには、誰でもなる可能性があること、症状は様々な反応が出てくること、自分にとって何でもないものが食物アレルギーのある人にとって生命に関わる反応になって出てくる場合もあるということ等、子どもたちに理解させることにより、食物アレルギーに対する偏見をなくし、除去食を食べている園児が悲しい思いをしないよう配慮し指導する。

#### (3) プライバシーの保護

- ① アレルギーの情報は、プライバシーの保護に十分留意して取り扱う。
- ② アレルギーの情報は、保育所等内で共有し、活用していく。
- ③ アレルギーの情報を、学校・転園先等、退所後の機関に引き継ぐ必要が生じた場合は、保護者が考えているプライバシーと保育所等で考えるプライバシーの意識差がないよう、保護者と十分意志の疎通を図って対処する。

#### (4) 嘱託医への報告

保育園等は、「保育所における食物アレルギー・アナフィラキシー用生活管理指導表」の提出があった児童及び対応について嘱託医に報告し共有していく。



### 4. 給食提供までの手順

#### (1) 献立表の確認体制

- ① 保育幼稚園課は、提出された生活管理指導表の指示で、毎月の献立予定表を作成、配布する際に、アレルゲン食材の有無について確認を行う。
- ② 保育所等は、配布された献立予定表を園長及び調理師がそれぞれのアレルゲン食材の有無について確認した後に、クラスに配布する。  
※保育所等では、食物アレルギー児の有無に関わらず、原則、アレルゲン食材を追加しない。

アレルゲン食材とは特定原材料9品（えび・カシューナッツ・かに・くるみ・小麦粉・そば・卵・乳・落花生）、特定原材料に準ずるもの20品（アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・ピスタチオ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン）、及び特定原材料9品、特定原材料に準ずるもの20品以外で該当園に在籍しているアレルギー児が有するアレルゲン食材とする。

- ③ 担任保育士は、配布された献立予定表の除去食メニューを確認後、保護者に配布する。

## (2) 給食室での対応の手順

### 給食室での事前準備

- ① アレルギー児対応表（該当児名、クラス、歳児、アレルギー等記載）を調理室に掲示する。 《写真A》
- ② アレルギー除去食用献立を複数の調理師（回転釜担当とそのほか）で確認する。
- ③ アレルギー児専用トレイ、専用食器、専用紙カップ、プレート等を準備する。（専用トレイには名前、アレルギー等を表示、プレートには該当児名、クラス名、アレルギー、顔写真等を表示する。） 《写真B》  
 ※専用食器具等は、アレルギー別に色を区別する。  
 【例】 黄色・卵、赤ピンク・牛乳乳製品、緑・その他  
 ※アレルギー児用専用トレイ、食器、紙カップを園内で別の用途で使用しない。
- ④ 食材納入時に、調理師（荷受担当）は、該当原材料についてアレルギーが添付されていないことを確認する。（調理師（発注担当）は、必要に応じて、納入業者に納入時、又は事前に原材料の記載された書類の提出を依頼する。）

《写真A》

アレルギー		(名前)	
卵除去		こあら	3歳
		こあら	3歳
卵・ピーナッツ除去		きりん	4歳
卵・乳除去		こあら	3歳
		にじ	5歳
卵・乳			
バナナ除去		きりん	4歳
乳 除去		ちゅうりっぷ	1歳
そば 除去		こあら	3歳

《写真B》



### 調理する食事の確認

#### 《 手順1 ・ 保育士との朝の確認 》

- ① 出席者人数表でアレルギー児の出欠の確認を行う。  
 （原則、8時45分までに給食室に連絡をする。  
 ただし、こども園における短時間児については9時まで）  
 なお、確認実施後、出欠の変更があった場合は、保育士は速やかに調理師に伝える。

- ② 保育士と調理師とで、該当児名、アレルギーについて確認する。人数報告の際に、健康状況の確認もあるため、朝の伝達は保育士から先に「〇〇さん、〇〇抜きをお願いします。」と伝え、調理師が復唱する。

《 手順2 ・ 調理師間での確認事項 》

- ① 調理師は、使用する食材の該当アレルギーの有無を確認する。加工食等を準備する調理師は、使用する前にも原材料表示を再確認する。
- ② 調理師（発注担当）は、担当月の原材料が表示されている外装紙、外装箱を翌日、翌々日の2日間保存しておく。  
(不在時は、担当者を指名しておく。)
- ③ 献立表をもとに除去食、代替食の調理をする。混入を防ぐため、基本的にアレルギー対応食を先に作る。
- ④ 除去食、代替食は保存食を-20℃以下で2週間以上保管する。
- ⑤ 調理後、アレルギーの有無に関わらず、アレルギー児の食事には速やかに皿別にラップをかける。必要に応じて、ラップの上に、該当児名、アレルギーを記載する。配膳は、個別のトレイ、皿プレート等を使用し、混同を防ぐ。《写真C》
- ⑥ アレルギー児の食事は、基本的にすべて調理室で盛りつける。おかわり用の料理等は提供しない。
- ⑦ アレルギー除去食を盛りつけ、専用トレイに置いた職員がアレルギー除去食献立表にチェックを入れる。  
(チェックをいれた献立表は保存しておく。)
- ⑧ アレルギー対応食の配膳が終わったら、「〇〇さん、〇〇抜きの〇〇(献立名)調理終わりました。〇〇に置きます。」と対応食の調理が終わったこと、置いてある場所について、他の調理師に声を出して伝える。

《写真C》

ラップに  
アレルギー  
園児名を記載

園児名を記載



### (3) アレルギー対応食の検食について

- ・検食は、複数の職員（園長・副園長等）が交替で行い、その日の検食担当職員がアレルギー献立表と照合しながら、材料にアレルギーが含まれていないかを確認し、検食簿に記載する。

### (4) 食事の受け渡し

- ・保育士と調理師とで、該当児名、アレルギー、除去食等の確認をする。直接、保育士が、調理室までくる場合は、食事をみて確認するが、昇降機等で運ぶ場合は、インターホンで確認をする。口頭確認は、調理師が先に「〇〇さん、〇〇抜きの〇〇です。」と伝え、保育士が復唱する。

### (5) 保育室での対応の手順

#### 保育室での事前準備

- ① 食事時間中の該当児の座る位置については、分離テーブルを含めて予め指定しておく。
- ② アレルギー児の出欠の確認を行う。  
※ 必要に応じて、該当児は名札にアレルギー用の目印をつける。  
登園時にその名札を保護者につけてきてもらう。
- ③ アレルギー児については、登園時に保護者から健康状態を確認する。体調が悪い場合、その対応を保護者に確認し、受け入れた職員から担任へ子どもの体調及び対応を連絡する。特別な対応が必要な場合は、給食室に報告をする。
- ④ 担当保育士が不在になる日や時間がある場合は、事前に代替りの担当者を指名し、該当児について確認しておく。

#### 調理師との該当児の出欠の確認について

- ① 出席者人数表でアレルギー児の出欠を給食室に伝える。  
なお、出欠の変更があった場合は、保育士が速やかに調理師に伝える。  
（原則、8時45分までに給食室に連絡をする。こども園における短時間児については9時まで）
- ② 保育士と調理師とで、出席している該当児名、アレルギーについて確認する。人数報告の際に、健康状況の確認もあるため、朝の伝達は保育士から先に「〇〇さん、〇〇抜きお願いします。」と伝え、調理師が復唱する。

《 手順1 ・ 配膳前 》

- ① 保育室で、アレルギー児用喫食簿を見て献立を確認し、給食を取りに行く。
- ② 保育士は、食事時間になったら、アレルギー児が決められた席に座っていることを確認する。

《 手順2 ・ 食事の受け取り 》

- ① 保育士と調理師は相互に、該当児名、アレルゲン、除去食等の確認をする。直接、保育士が、調理室までくる場合は、食事をみて確認するが、昇降機等で運ぶ場合は、インターホンで確認をする。口頭確認は、調理師が先に「〇〇さん、〇〇抜きの〇〇です。」と伝え、保育士が復唱する。

《 手順3 ・ 保育室での配膳 》

- ① 保育士は、配膳時、喫食時に、他児のもの（配膳ワゴン、机上等）をアレルギー児が食べないように、「席を離す」「分離テーブルを使用する」「保育士が隣に座る」「保育士が他児との間に座る」などの対応をする。

《写真D》

又、保育士は、喫食中、保育室外に出ないようにし、該当児の行動から眼を離さないようにする。担当保育士が保育室外に出る場合、又は不在の場合は、代替りの担当者を指名しておく。

- ② アレルギー対応食を先に配膳する。配膳時は「〇〇さん、〇〇抜きです。」と声に出して、トレイのアレルゲン、該当児名、プレートの顔写真等と確認して、専用トレイにのせた状態で提供する。
- ③ アレルギー対応食にアレルゲンがないことを確認し、アレルギー児用喫食簿に喫食時間と確認印を担当保育士が記入する。
- ④ アレルギー児に対して「一般食」及び「一般食のおかわり」を配膳することのないよう、最大の注意を払う。
- ⑤ 喫食中、アレルギー児の危険行動（落ちていものを食べる、こぼれているものを食べる、こぼれているものに触る等）に留意する。
- ⑥ 欠席、早退等で、不在となっているアレルギー児の除去食は、保育室に持ち込まない。（除去食は、他の園児にも配らない。）なんらかの経緯により、除去食が保育室に残っている場合、「もったいないから」との考えで、他の園児に追加配膳しない。

《写真D》

（使用例）

ベビーチェアとテーブルを  
組み合わせて分離テーブル  
として使用



### 《アレルギー対応が必要な園児を担当している保育士以外の保育士》

- ① アレルギー児の担当をしていない保育士も、園内のアレルギー児の献立を把握し、配膳時、喫食時は、専用トレイを使用している園児がアレルギー児であることを、常に念頭に置き、誤配膳のないように配慮する。
- ② 台布巾や落ちている食べ物、食べ物を触った手からの混入のなどにも注意する。該当児の発達段階に応じて、片付け、清掃が終わるまで「着席させておく」、「分離しておく」等の対応をする。
- ③ 実習生やボランティアについては、アレルギー対応の重要性と対応システムの複雑さを説明し、アレルギー児の配膳はさせない。

### 《おかわりについて》

アレルギー児については、誤配膳の危険リスクを大きくしないため、はじめに提供した分のみとし、おかわりの提供はしない。

### 《食後の指導》

アレルギー反応は食物を摂取した状況により症状の出現時間が変わることがあるので食後の観察が必要である。また、アレルギーの反応がみられなくても食後の過激な運動を避ける指導を行う。



## 5. 給食以外の対応

(調乳授乳・延長おやつ・持参品の保管・持参の弁当)

### (1) 調乳授乳

#### 《 手順1 ・ 準備 》

アレルギー対応用ミルクは、容器にビニールテープや名札等で表示する。哺乳びんにも表示をし、他児のものと視覚的に区別がしやすいようにする。表示は、洗浄しても剥がれないものを使用する。

#### 《 手順2 ・ 調乳時 》

調乳時は、アレルギー用ミルクであることを声に出して伝え合う。  
複数調乳する場合は、アレルギー児の調乳を先に行う。冷ますときも他児のミルクと間違えないように、区別しておく。

#### 《 手順3 ・ 授乳時 》

授乳を担当する保育士は、哺乳びんについている表示と該当児の顔を確認し、該当児名、ミルク名について、声を出して複数の保育士で確認後、授乳する。

### (2) 延長時間おやつについて

#### 《 手順1 ・ 調理室での準備 》

調理師が、延長時間用おやつの準備をする。おやつを準備しておく容器は、アレルギー児とその他の園児用の2種類を用意する。アレルギー児用の容器にはアレルギー児の顔写真、アレルギー等を表示しておく。アレルギー児用おやつは、該当アレルギー対応児のアレルゲンを含まない菓子等を準備する。

#### 《 手順2 ・ 当日の手順 》

担当保育士は、午後5時55分に、アレルギー対応児が残っているかどうかを確認する。「アレルギー対応児が残っている場合」は、全員分のおやつをアレルギー児用の容器から準備する。準備する時は、容器等の顔写真と園児を照合し確認する。また、食べたおやつ、時間を記録しておく。午後5時55分に、「アレルギー対応児が残っていない場合」のみ、その他の園児用の容器からおやつを準備する。

### (3) 家庭より持参した水筒、主食の保管について

カゴを別にする等、一般児と分けて保管をする。

### (4) 家庭より持参した弁当について

行事等での弁当持参時の弁当内に除去すべき食物が入っていることに気づいた場合は、そのことを保護者に連絡すること。また、保育所等では摂取させない対応をすること。

保護者には食物アレルギー確認シートで、弁当の対応について同意を得ておくこと。

## 6. 食材・食物を扱う活動等

### (1) 食事を提供する園行事

食事を提供する園行事では、「一般食とアレルギー除去食を提供し、該当児にはアレルギー対応をする場合」と、「アレルゲンを含まない料理のみを提供し、該当児を含む全園児がアレルギー除去食を喫食する場合」が考えられる。

また、該当児への料理の受け渡し場所も、「**行事会場**」、「給食室のカウンター」等が考えられる。

各々、どちらの方法を選択するかは、該当アレルギー児の人数、アレルギー対応の内容、給食現場、保育現場の諸条件を勘案して、園長、担当保育士、調理師等で相談し、メニュー、配膳方法、園児のグループ分け、喫食場所等の当日の運営方法を決定する。

決定にするにあたり、可能な限り、アレルゲンを含まない食品・料理を選択する。

決定した内容は、園内すべての職員で共通理解をしておく。当日の該当児の対応については、担当保育士を指名する。

「一般食とアレルギー除去食を提供する場合」の該当児の対応については、“専用トレイを使用する”、“喫食時の座席を指定する”等、通常の給食提供と同様に行い、該当児が誤食をしないよう、最大の注意を払う。

### (2) クッキング

該当児が活動に参加する場合は、該当アレルゲンを含む食品を使用しない。

### (3) アレルゲン等の材料・素材を用いた活動

該当児が活動に参加する場合は、該当アレルゲンを含む材料、素材を使用しない。

【例】小麦粉粘土(小麦粉)、洗濯遊び(石鹼中の乳・小麦粉成分)、牛乳パック(牛乳)卵パック(卵)

### (4) その他の活動

採取・栽培等の活動において、該当児が活動に参加する場合は、該当アレルゲンを含む素材の使用がないかを確認する。



## 7. 緊急時対応（誤食時等の対応）

(1) 保育士から、園長に報告する（園長が不在の場合は、代理職が行う）。別の保育士は該当児に対し、室内で安静を保つ体位をとり、目を離さず、付き添って観察を行う。

(2) 「食物アレルギー・アナフィラキシー緊急対応」ファイルを取り出し、園児の観察、経過を記録する等、緊急対応ファイルに従い、園全体で行動する。

※該当児の生活管理指導表・薬の指示・緊急連絡先は事前に記録をしておく。

- ① 状況の把握、連絡（「119」、保護者、主治医、囑託医等）、救急車の誘導
- ② 観察
- ③ 救急処置（内服薬、エピペン、AEDの準備と実施）
- ④ 記録（観察を開始した時刻、救急処置実施の時刻、5分ごとに症状を記録）
- ⑤ 他の園児への配慮

(3) 救急車により医療機関へ搬送する。

① 職員が付き添う。

② 職員は、園児の健康調査票、生活管理指導表、経過の記録を持参し、食べた時の状況、症状、行った処置、園児の既往歴、体重等を正確に医師に伝える。

(4) 園長（または代理職）から、保護者に経過の報告を行う。また、主治医もしくは、囑託医に連絡して指示を受ける。

(5) 医療機関に付き添った職員は、随時、受診状況等を園長に報告する。

(6) 保護者の付き添いがない場合は、園長等が、受診後診察内容を保護者報告する。

(7) 園長は、関係職員の聴取及び現場確認により事故状況を把握し、翌日まで（速やか）に事故状況をまとめた報告書を作成して、報告する。

(8) 保育幼稚園課長は、園長からの報告を受けて、解決に向けた各機関への報告及び事務対応を行う。

① 庁内の対応：市長ほか必要となる各種報告ほか

② 保護者への対応：必要に応じて保育所等と連携して対応

③ その他必要な事務対応：保険請求の事務等



## 8. 災害時対応

いつ起こるか分からない災害に備え、準備をしておくことが必要です。災害時の混乱した状況下では、誤食等の事故が起こりやすいため、該当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します。

### (1) 日常の準備

- ① 非常持ち出し袋に、該当児用ピブスを用意しておく。《写真E》  
※ピブスには、「アレルギー」「園名」「園児名」を明記する。《資料F》
- ② 該当児の生活管理指導表・薬の指示・緊急連絡先は事前に非常持ち出し袋にコピーをいれておく。
- ③ 非常用備蓄品は、特定原材料9品、特定原材料に準ずるもの20品を使用していないものを準備する。  
該当児のアレルギーが、特定原材料、特定原材料に準ずるもの以外の場合は、原材料を確認し、該当児が食べられるものを準備する。  
《写真E》 《資料F》



アレルギーのため食べられません

卵

〇〇保育園

御殿場 こめこ

### (2) 災害時の対応

「事故防止安全マニュアル」の P15「災害時について」に従い園全体で行動する。

## 9. 誤食及びヒヤリハット時の対応

事故を未然に防ぎ、子どもが安全・安心な保育所生活を送るためには、危機管理意識を高めることが大切です。誤食が起きた場合や誤食につながる恐れがある事例が発生した場合は園全体の問題として捉え、原因の究明をし、再発防止に努めます。また、誤食及びヒヤリハット事例が起きた場合は、保育幼稚園課に必ず報告し、情報の共有化を図ります。

## 10. 研修体制の確立

全職員が食物アレルギーやアナフィラキシーの正しい知識を持ち、緊急時に対応する研修の実施等や、各保育所等の施設に合わせた個別の体制作りが大切です。

### 《共通研修》

- (1) 誤ってアレルゲン物質を摂取してしまった場合の対応が適切に行えるよう、定期的に役割分担を確認し、対応処置訓練を行う。
- (2) アレルギーの研修等に出席した職員がその内容を報告することにより、情報共有を図る。
- (3) 給食担当の園長は、関係職員と協力し、本マニュアルが各保育所等で適切に運用されているか、定期的に現場観察を含めた確認を行い、指導・助言を行う。
- (4) 該当児にエピペン(アドレナリン自己注射薬)が処方されている場合は、該当園において、毎年、エピペン講習会を行う。

### 《園内研修》

- (1) 過去の誤食、誤飲やヒヤリハット事例を課題として、各保育所等で定期的に協議し、改善策を検討していく。
- (2) 園長は、保育士、調理師等の関係するすべての職員に、本マニュアルを周知する研修を推進する。
- (3) 園長は、新たに業務に携わる職員には、本マニュアルを周知する研修を設ける。

## 11. その他

実習生、ボランティア、職員への食物アレルギー対応は行わず、除去食、代替食等の提供はしない。

参考：「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 平成23年3月  
「学校給食における食物アレルギー対応指針」文部科学省 平成27年3月  
「ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ガイドブック2014」  
独立行政法人 環境再生保全機構  
「保育所における食物アレルギー対応マニュアル」横浜市こども青少年局  
横浜市医師会保育園医部会 平成26年3月

本マニュアルは、下記の食物アレルギー検討会にて検討し、平成30年3月に改訂した。

#### 食物アレルギー検討会

- 第1回 平成29年10月27日
- 第2回 平成29年11月 6日
- 第3回 平成29年11月21日
- 第4回 平成29年12月12日
- 第5回 平成30年 1月11日

#### <検討会メンバー>

園長2名 保育士6名 調理師7名

保育幼稚園課 園児すこやかスタッフ 統括 保健師長 管理栄養士 指導員

令和7年6月16日・令和8年3月11日に園長2名と保育幼稚園課で検討し、  
令和8年4月に改訂した。

# 未就学児用 食物アレルギー・アナフィラキシー 生活管理指導表

施設名:

提出日 年 月 日

児氏名( ) 年 月 日生 ( 歳 ヶ月) 組名( )

★施設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施設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。

保護者氏名( )

緊急連絡先 \* 連絡医療機関は、主治医と相談のうえに記載してください。(「救急車要請」と記載することも可。)

★ 第1連絡者 氏名 続柄( ) 電話 続柄( )

★ 医療機関名 名称 電話

※ 以下は主治医 (医療機関) におかれまして、現在の状況及び今後1年間を通じて予測される状況等の記載をお願いします。

主治医氏名 ( )	④ ( ) 医療機関の名称 ( )	記載日 年 月 日																																												
<b>病型・治療</b>																																														
<p>A.食物アレルギー病型</p> <p>1.食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎</p> <p>2.即時型</p> <p>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: )</p>																																														
<p>B.アナフィラキシー病型(アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載してください。)</p> <p>1.食物 (原因: )</p> <p>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・原因食物・除去根拠</p>																																														
<p>C.原因食物・除去根拠</p> <p>該当する食品の番号に○をし、除去の根拠を下記より選択し①～④の該当する全ての番号を( )に記載してください。また8～15については、( )内にも記載してください。</p> <table border="1"> <tr> <td>①明らかかな症状の既往</td> <td>②食物負荷試験陽性</td> <td>③IgE抗体等検査結果陽性</td> <td>④未摂取</td> </tr> <tr> <td>1.鶏卵 ( )</td> <td>2.牛乳・乳製品 ( )</td> <td>3.小麦 ( )</td> <td>4.ソバ ( )</td> </tr> <tr> <td>5.ピーナッツ ( )</td> <td>6.大豆 ( )</td> <td>7.ゴマ ( )</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8.ナッツ類 ( )</td> <td>《 すべて・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・》</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9.甲殻類 ( )</td> <td>《 すべて・エビ・カニ・》</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>10.軟体類・貝類 ( )</td> <td>《 すべて・イカ・タコ・ホタテ・アサリ・》</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>11.魚卵 ( )</td> <td>《 すべて・イクラ・タラコ・》</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12.魚類 ( )</td> <td>《 すべて・サバ・サケ・》</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>13.肉類 ( )</td> <td>《 鶏肉・牛肉・豚肉・》</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>14.果物類 ( )</td> <td>《 キウイ・バナナ・》</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>15.その他 ( )</td> <td>《 》</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			①明らかかな症状の既往	②食物負荷試験陽性	③IgE抗体等検査結果陽性	④未摂取	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 ( )	《 》		
①明らかかな症状の既往	②食物負荷試験陽性	③IgE抗体等検査結果陽性	④未摂取																																											
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 ( )	《 》																																													
<p>D.緊急時に備えた処方薬</p> <p>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®」</p> <p>3.その他 ( )</p>																																														
<p>施設での生活上の留意点</p> <p>A.給食・離乳食 (おやつを含む)</p> <p>1.管理不要</p> <p>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)</p> <p>B.アレルギー用調整粉乳</p> <p>1.不要</p> <p>2.必要 * 該当ミルク名( )</p> <p>C.除去食品で摂取不可能なもの</p> <p>「病型・治療」のCで除去の際に摂取不可能なものに○</p> <table border="1"> <tr> <td>1. 卵殻カルシウム (鶏卵)</td> <td rowspan="7" style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                 ※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。             </td> </tr> <tr> <td>2. 乳糖 (牛乳・乳製品)</td> </tr> <tr> <td>3. 醤油・酢・麦茶 (小麦)</td> </tr> <tr> <td>6. 大豆油・醤油・味噌 (大豆)</td> </tr> <tr> <td>7. ゴマ油 (ゴマ)</td> </tr> <tr> <td>12. かつおだし・いりこだし (魚類)</td> </tr> <tr> <td>13. エキス (肉類)</td> </tr> </table> <p>D.食物・食材を扱う活動</p> <p>1.管理不要</p> <p>2.原因食材を教材とする活動の制限( )</p> <p>3.調理活動時の制限( )</p> <p>4.その他 ( )</p> <p>E.その他の配慮・管理事項</p>			1. 卵殻カルシウム (鶏卵)	※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。	2. 乳糖 (牛乳・乳製品)	3. 醤油・酢・麦茶 (小麦)	6. 大豆油・醤油・味噌 (大豆)	7. ゴマ油 (ゴマ)	12. かつおだし・いりこだし (魚類)	13. エキス (肉類)																																				
1. 卵殻カルシウム (鶏卵)	※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。																																													
2. 乳糖 (牛乳・乳製品)																																														
3. 醤油・酢・麦茶 (小麦)																																														
6. 大豆油・醤油・味噌 (大豆)																																														
7. ゴマ油 (ゴマ)																																														
12. かつおだし・いりこだし (魚類)																																														
13. エキス (肉類)																																														

※管理指導表は症状等に変化がない場合であっても、配慮や管理が必要な間は、少なくとも毎年提出してください。

保護者記入欄

食物アレルギー個人調査票



裏面もご記入ください。

年度							
年齢	0	1	2	3	4	5	6

園児氏名		性別	男・女	生年月日	平・令	年	月	日生
保護者氏名		電話番号						
		緊急連絡先						
保護者住所	〒							

主治医	病院名 ( )			主治医名 ( )			変更 ( 年 月 )	
	電話番号 ( )							
診断書・食事指示書等	有・無	①	年 月	②	年 月	③	年 月	
検査等	有・無	①	年 月	②	年 月	③	年 月	

除去食品		① 食物によるアナフィラキシーを起こしたことが (ある 年 月 ・ ない)
症状	( 年 月 )	② 食物による症状がでたことが (ある 年 月 ・ ない)
(改善するなど変化があった場合には、経年経過等を追記ください。)		
家庭での対応	( 年 月 )	
服薬	( 年 月 )	( 年 月 )
	薬名 ( )	薬名 ( )
	飲み方 ( )	飲み方 ( )

緊急時の対応	1 母 ( 姓 )、父 ( 姓 )、又は、( )へ連絡
	2 ( ( ) 病院の ( ) 医師 ( 姓 ) )へ連絡
	3 その他 ( )



# くすりの依頼書(保護者記載用)

様式3

医師の診察を受けたところ、下記のように説明がありましたので与薬をお願いします。

令和 年 月 日

園長	副園長	受取者

依頼先	保育園 こども園	期間	令和 年 月 日 ~ 月 日
園児名		保護者名	(印)
連絡先 <small>(連絡がとれる電話番号)</small>			
病院名		病名(症状)	
持参した薬	年 月 日に処方された 日分のうちの本日分		
保管	・室温 ・冷蔵庫 ・その他( )		
薬の剤型	・粉 ・液(シロップ) ・外用薬(使用部位 ) ・その他( )		
薬の内容			
与える時	・昼食前 ・昼食後 ・その他( )		
その他注意事項			
使用日	/	/	/
保護者サイン			
受領者サイン			
与薬者サイン			
実施状況			

# 除去解除申請書

様式5

令和 年 月 日

保育園名

氏名

生年月日

本児は管理指導表で食物アレルギーのため除去していた

(食物名 ) に関して、

医師の指導のもと、これまでに複数回食べて症状が誘発され

ていないので、園における除去の完全解除をお願いします。

保護者名 : \_\_\_\_\_ 印

# 食物アレルギー確認シート

様式4

## 《食物アレルギー・アナフィラキシー用生活管理指導表について》

- 食物アレルギー・アナフィラキシー用生活管理指導表を提出した。
- 提出されている生活管理指導表は、緊急対応欄を含めて、すべて記入されていること。
- アレルギーの情報については、保育所等内で共有し、活用していくこと。
- アレルギー食の解除については、保護者の「解除申し出書類」の提出によって行うこと。

## 《食物アレルギー対応の基本的事項》

- 保育所等の食物アレルギー対応は、医師の診断に基づいた「必要最小限の原因食物の除去」が原則であること。
- 原則、給食提供は、完全除去か解除のみの対応となること。
- 保育所等の給食で対応が困難な場合、また、除去により食事量や栄養価が不足する場合は代用食（弁当等）の持参となること。
- 家庭で行っていない食物の除去は、基本的には、保育所等では行わないこと。
- 「鶏卵アレルギー」での卵殻カルシウム、「牛乳アレルギー」での乳糖、「小麦粉アレルギー」での醤油・酢・麦茶、「大豆アレルギー」での大豆油・醤油・味噌、「ごまアレルギー」でのごま油、「魚アレルギー」でのかつおだし、**いりこだし**「肉類」でのエキスは、除去の必要がないことが多いことを勘案して、これらの扱いについては、家庭において使用している場合それに準ずること。ただし、摂取不可能な場合は弁当対応を検討すること。
- 「本品はアレルゲンを使用した商品と同じ製造ラインで製造されています」といった「注意喚起表示」は義務ではない。そのため、記載がなければ同じ製造ラインで製造されていないという保証がないので、園ではアレルゲンの有無が確認できないこと。また、同じ製造ラインで製造された商品は除去の必要がないことが多いことを勘案して、家庭において使用している場合、それに準ずること。ただし、摂取不可能な場合は弁当対応を検討すること。

## 《園での対応確認事項》

- 保育所等での喫食時には、安全確保のため分離テーブル等を配置し、専用トレー・食器等を使用する場合があること。
- 給食や行事等の食事及び間食が、アレルゲンの除去によって、一般児と異なる場合があること。
- アレルギー食提供時には、安全確保のため、該当園児の顔写真等を使用すること。
- 誤食誤飲等の緊急時に備えた処方薬を預かる場合は、医師の指示(生活管理指導表)と「くすりの依頼書(保護者記載用)」により、行うこと。
- 誤食誤飲等の緊急時には救急車を要請し、医療機関へ搬送すること。
- 行事等での弁当持参時の弁当内に除去すべき食物が入っていることに気づいた場合は、そのことを保護者に連絡すること。また、保育所等では摂取させない対応をすること。
- 災害時には、安全確保のためアレルギー情報、氏名を表示した**ビブス**を着用させること。

## 《保護者・家庭での確認事項》

- 毎月末に家庭配布される献立表で、翌月の献立内容を確認すること。

以上に同意します。

年 月 日

園児名

保護者署名

《確認者》

園長

担当保育士

調理師