

西東京市立保育園

食物アレルギー対応ガイドライン



いこいな
©シンエイ／西東京市

令和7年2月

西東京市子育て支援部幼児教育・保育課

策定にあたって

西東京市立保育園食物アレルギー対応ガイドライン（以下「ガイドライン」という。）は、西東京市立公営保育園（以下「保育園」という。）に入所等をしている子どもたちの給食対応の指針となるものです。保育園を利用する子どもたちの安全を第一に考え、関係者が協力して実施することで効果を発揮するものとなっています。なお、民営保育園については、ガイドラインを目安とし、各々の状況に合わせた対応を行うものとします。

〔背景と課題〕

近年、アレルギー疾患のある子どもが増加傾向にあり、中でも食物アレルギーは乳幼児に多い状況です。そのために保育園での給食対応は、食物除去の対応が細分化傾向にあり、そうした背景により、誤食の誘因、誤食事故が発生しやすい状況となっています。

保育園の課題としては、大きく以下の3点が挙げられます。

- ①アレルギー児の増加に伴う給食対応の複雑化・煩雑化
- ②子ども自身が自分の食事に対する判断力が未熟又は判断できない。
- ③エピペン®が処方される最低体重 15 kgに満たないため、アナフィラキシーの危険を伴いながらもエピペン®が処方されないケースがある。

平成 27 年度の調査（保育園 10 園の食物アレルギーがある園児を対象）によると全体の 7.7%の子どもに食物アレルギーがあり、食物アレルギー全体の中でも、特に卵アレルギーが約 43%、乳アレルギーが約 23%でした。そして、一人の子どもにアレルゲンが複数あるケースが珍しくありません。

以上のことから、アレルギーに対応しやすい基本献立の工夫をしながら誤食のリスクを少しでも減らし、より安全で安心な食の提供をするため、「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」（平成 23 年 3 月「厚生労働省」）を参考にしながら、食物アレルギーのある園児が、安全・安心な保育園での生活を送ることができるように、関係者が共通認識を持って対応するために、このガイドラインを作成いたしました。

令和 5 年 2 月

西東京市子育て支援部幼児教育・保育課
西東京市立保育園

目 次

策定にあたって

I	食物アレルギーとは	1
II	基本方針	1
1	基本的な考え方	1
2	それぞれの役割	2
3	対応の方針	3
III	保育園での基本的手順	5
1	食物アレルギー個別対応の実施までの流れ	5
2	誤食の予防	7
3	解除の場合	7
IV	誤食、緊急時の対応	9

I 食物アレルギーとは

私たちの体には、細菌やウイルスなどの病原体の侵入から体を守る「免疫」という働きがあります。ところが、この免疫が有害な病原体ではなく、本来無害なはずの食べ物や花粉などに過敏に反応して、私たち自身を傷つけることがあり、これを「アレルギー反応」と呼んでいます。食物アレルギーは、食物を食べたり、触ったり、吸い込んだりした時に起きる体に有害な反応のうち、免疫のシステムが働いているものと定義されています。

最も多い症状は皮膚症状ですが、ショック症状など重い症状（アナフィラキシーショック）を起こす場合もあります。

鶏卵、乳製品、小麦はアレルギーを起こしやすい食物ですが、他にも様々な食物がアレルギーを起こします。

※出典：独立行政法人 環境再生保全機構「よくわかる食物アレルギーの基礎知識」

II 基本方針

1 基本的な考え方

基本方針

①

保育園、保護者、医療機関は、各々連携して対応します。

基本方針

②

保育園は、安全で安心な給食提供に努めます。

基本方針

③

保育園は、誤食の予防に努め、緊急時には速やかに適切な対応を図ります。

基本方針

④

ガイドラインは定期的に検証を行い、必要に応じて見直します。

2 それぞれの役割

<保護者の役割>

- ・子どもの健康について、医師の診断を得て正しく把握し、保育園と共有します。
- ・食物アレルギー対応を保育園に求める場合は、医師の診断に基づく「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・アナフィラキシー）」（以下「生活管理指導表」という。）を保育園に提出します。
- ・家庭においても、保育園と同様に、生活管理指導表に添って対応します。

<保育園の役割>

- ・ガイドラインを職員に周知します。
- ・園長をリーダーとした保育園食物アレルギー対応委員会^{※1}を、園内に設けます。
- ・保護者と連携し、共通認識をもって対応します。
- ・アレルギー対応が必要な子どもの情報を、職員間で漏れなく正確に共有します。
- ・常に、アレルギーに関する新しい知識を習得します。

<幼児教育・保育課（行政）の役割>

- ・定期的な研修、教育の機会を設けます。
- ・地域の医療等関係機関との連携により、子どもへのアレルギー対応が速やかに行われるよう調整します。
- ・アレルギーに関する最新情報の収集に努め、ガイドラインを、保育園、保護者、医師（地域）とともに共通認識を持ちます。
- ・ガイドラインについて、適宜見直しを行います。

<医療機関に期待されること>

- ・子どもを診断の上、生活管理指導表を作成すること。
- ・緊急時の医療対応
- ・アレルギーに関する助言・相談・情報提供等を行うこと。

～保育園食物アレルギー対応委員会^{※1}とは～

各保育園において、保護者から子どもの食物アレルギーの申し出を受けた後、生活管理指導表を基に、園長を中心とした保育園の職員が、保育園での対応の内容（個別取組プラン）を決定するために設置しています。



3 対応の方針

食物アレルギーのある園児の食事対応については、過剰な食物除去をすることがないよう、制限する食品、期間、与薬の有無等、園生活上での注意事項の記された医師の診断に基づく生活管理指導表の有効期間を最長 1 年とします。有効期間内に除去内容の変更がある場合は、必ず生活管理指導表の再提出を求めます。

保育園では、保護者から生活管理指導表の提出を受ける際に面談等を実施し、その上で、生活管理指導表に沿って、個々の食物アレルギー対応の確認を行います。

(1) 生活管理指導表に基づいた対応

食物アレルギーを慢性疾患ととらえます。

子どもの食事対応については、医師の診断に基づいた、生活管理指導表により対応します。

(2) 献立の見直し

ア) 昼食については、除去を基本とした食事の対応を行います。

また、乳・卵を使用しない献立を作成します。このことにより、除去対応の必要数を減らし、より安全な調理、配膳を行います。

これらのことにより、主食、主菜となるメニューに関して、除去すると提供する食事がなくなる場合は、お弁当等代替のものの持参を保護者にお願ひします。

イ) おやつについては、代替を基本とした対応を行います。

具体的な対応としては、代替のおやつを作るか、市販の物を購入して提供します。ただし、アレルギーに対応したおやつは誤食を防ぐため、1 種類とします。

ウ) 夕食については、除去の対応も代替の対応も行いません。

利用を希望する日にアレルゲンとなる食材を使用した献立がある場合のみ、補食での対応となります。

エ) 特定原材料等 28 品目の中で、「そば・落花生（ピーナッツ）・えび・かに・キウイフルーツ・バナナ・アーモンド・あわび・いくら・いか・くるみ・カシューナッツ・マカダミアナッツ・やまいも」については、保育園において食材として使用しません。

また、この他保育園で使用する食材についても、アレルギーを起こす可能性のあるものに関しては、ご家庭で試していただきます。

(3) お弁当の持参及び除去対応について

	食材名	食品名	具体的な料理例
除去対応となるもの	野菜	トマト、ほうれん草、ごぼうなど野菜全般	
	果物	りんご、メロン、すいか、ももなど果物全般	
一部お弁当持参となるもの	小麦	パン・麺・麦茶	ロールパン、レーズンパン、きつねうどん、味噌ラーメン、スパゲティミートソースなど
	肉	鶏肉・豚肉	鶏照り焼き、豚肉しょうが焼き、ハンバーグなど
	魚	鮭・サバ・アジ・かれいなど	鮭の照り焼き、サバの竜田揚げ、さんまの塩焼き、白身のムニエルなど
	調味料	ケチャップ・ソース・味噌・ノンエッグマヨネーズ	スパゲティミートソース・ソース焼きそば、マーボー豆腐、鶏マヨネーズ焼きなど
	豆	豆腐	豆腐の味噌田楽など
	野菜	じゃがいも	コロッケなど
全てお弁当持参となるもの	コンタミネーションも対応の範囲となる場合※2		

(4) 食物アレルギー対応ガイドライン～対応マニュアル～の活用

ガイドラインの基本方針、保育園での基本的手順に沿った食物アレルギー対応マニュアルにより、具体的に対応します。

これにより、受け入れ時、献立作成時、調理時、配膳時、受け渡し時などにおいて全園が共通認識を持って臨み、より安全、安心な給食を提供します。



～「コンタミネーションも対応の範囲となる場合」※2とは～

コンタミネーションとは、食品を製造する際に原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量に混入してしまうことです。このように原材料としては使用していないアレルギー物質がごく微量に混入する可能性が否定できない場合があるため、食品の原材料表示の欄外には注意喚起の表示がされていることがあります。

しかし、コンタミネーションに関しては表示義務がなく任意表示のため、全ての食品に表示されている訳ではありませんので、保育園で使用する食品全てにおいてコンタミネーションの確認を行うことは困難であり、また、保育園での調理においても微量に混入してしまう可能性は否定できません。

以上のことを踏まえ、保育園では子どもの安全を第一に考え、コンタミネーションを対応の範囲とする子どもについては、全ての食事においてお弁当の持参をお願いしています。

Ⅲ 保育園での基本的手順

1 食物アレルギー個別対応の実施まで

①保護者からの申し出

- ・新入園児面接時の食事調査表や入園時健康意見書に記載があった場合
- ・入園以降、家庭での食事の中で、アレルギー症状が見られた場合

②受診の依頼

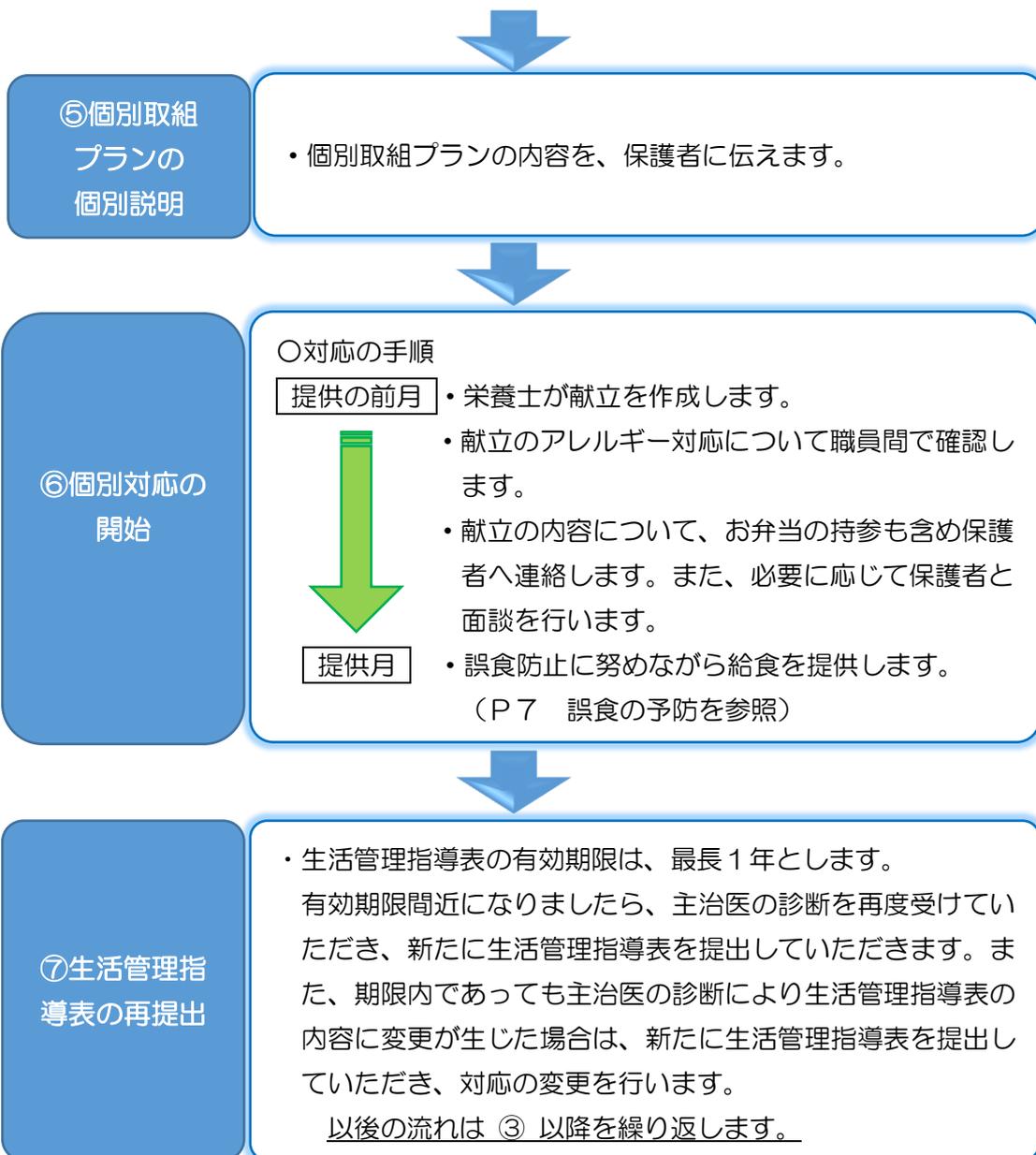
- ・保護者からの申し出により、これまでの経過や現在の症状についての詳しい内容（原因物質・病型など）を伺い、受診を依頼するとともに、生活管理指導表について説明をします。

③生活管理指導表の受理と個別の面談

- ・生活管理指導表に基づいて、保育園での具体的な食事の対応や生活について、保護者と面談を行います。
- ・個別取組プランについて確認します。

④個別取組プランの作成

- ・主治医が記載した、生活管理指導表を基に、保育園食物アレルギー対応委員会を開催します。保育園での具体的な食事の対応や生活については、保護者との面談を受けて、個別取組プランを作成します。
- ・必要に応じ主治医へ連絡・確認をするなどの連携を図ります。
- ・アナフィラキシーを起こす可能性のある子どもが入所している場合は健診時などを利用して園医へ報告し連携が取れるよう依頼します。
- ・症状によって与薬の依頼がある場合は、その旨に関しても詳しく保護者や、必要に応じて主治医へ確認をします。
また、保護者との確実な内服薬の受け渡しができるように、職員へ周知します。
- ・緊急時に必要なエピペン®*3 及び内服薬の保管場所や投与の手順などを職員間で確認します。



～エピペン®^{※3}とその使用について～



病院外でアドレナリンを自己注射するための薬剤です。

エピペン®は、体重 15～30 kg未満用のエピペン®0.15 mg製剤、体重 30 kg以上用のエピペン®0.3 mg製剤の2種類があり、アナフィラキシーの全ての症状を和らげ、重症化を予防します。

また、一度アドレナリンを投与しても再び血圧低下など重篤な状態に陥ることがあるため、保育園では、必ず救急搬送し、医療機関を受診します。

2 誤食の予防

(1) 子どもの毎日の健康状態の把握をします。

(2) 保育園食物アレルギー対応委員会で検討した内容を、職員へ周知徹底します。

- ・栄養士による献立の作成後、アレルギー対応について、職員間で確認します。
- ・随時、職員が保護者との面談を行います。

(3) 安心・安全な給食の提供を行います。

- ・前日の調理打ち合わせ、当日朝のミーティング、調理前に再度献立の確認を行います。
- ・アレルギー児の出欠席の確認については、出欠ボードへの記入と合わせて、担任等と調理担当等により、口頭でも確認します。
- ・担任等が、給食を受け取る際には、双方がアレルギー食の確認を行います。
- ・献立に配慮がある場合は、食事中に担任等が子どものそばにつきます。

3 解除の場合

子どものアレルギー対応を解除する場合は、「除去食解除申請書」の提出を保護者にお願ひします。



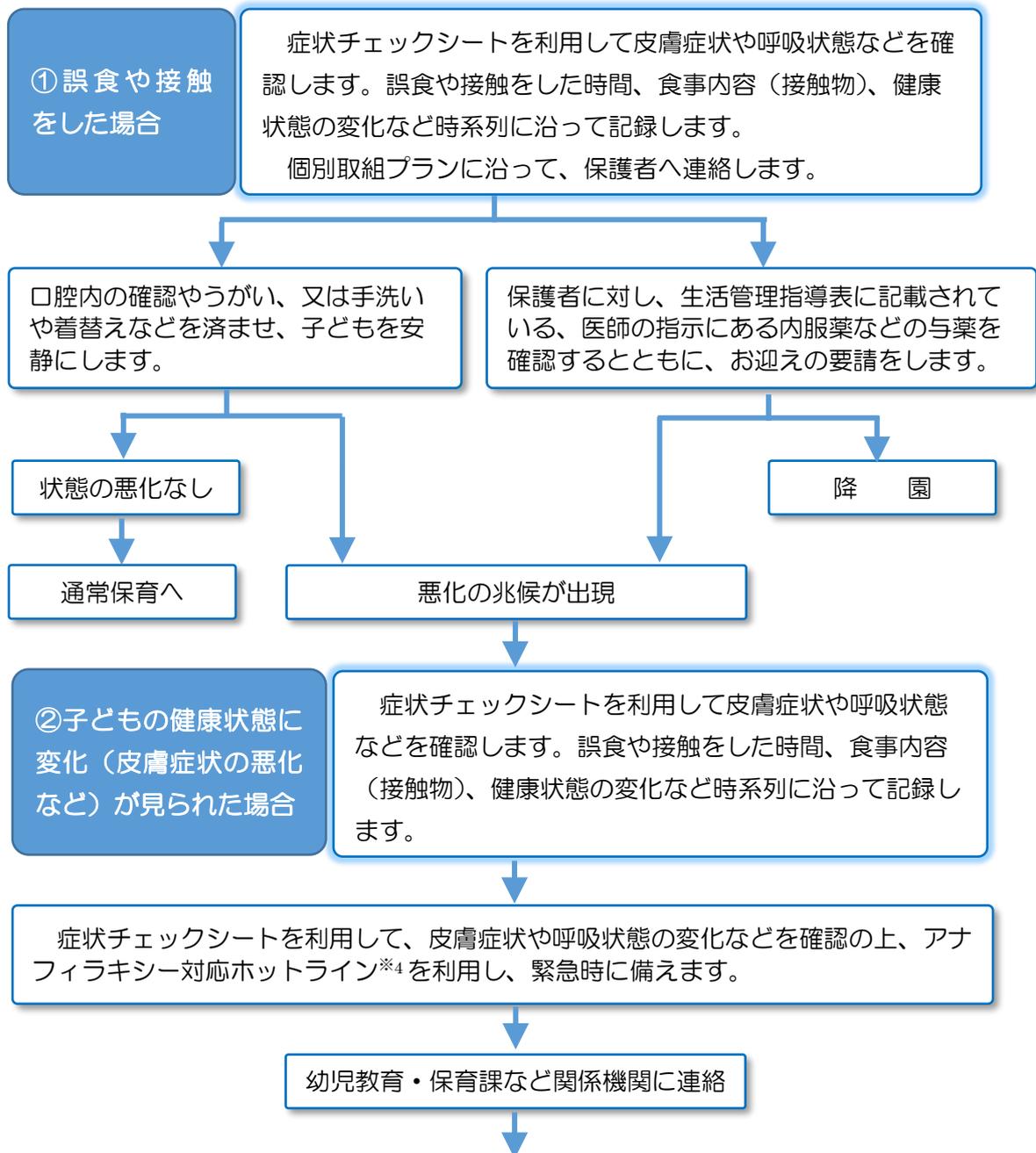
～メモ～

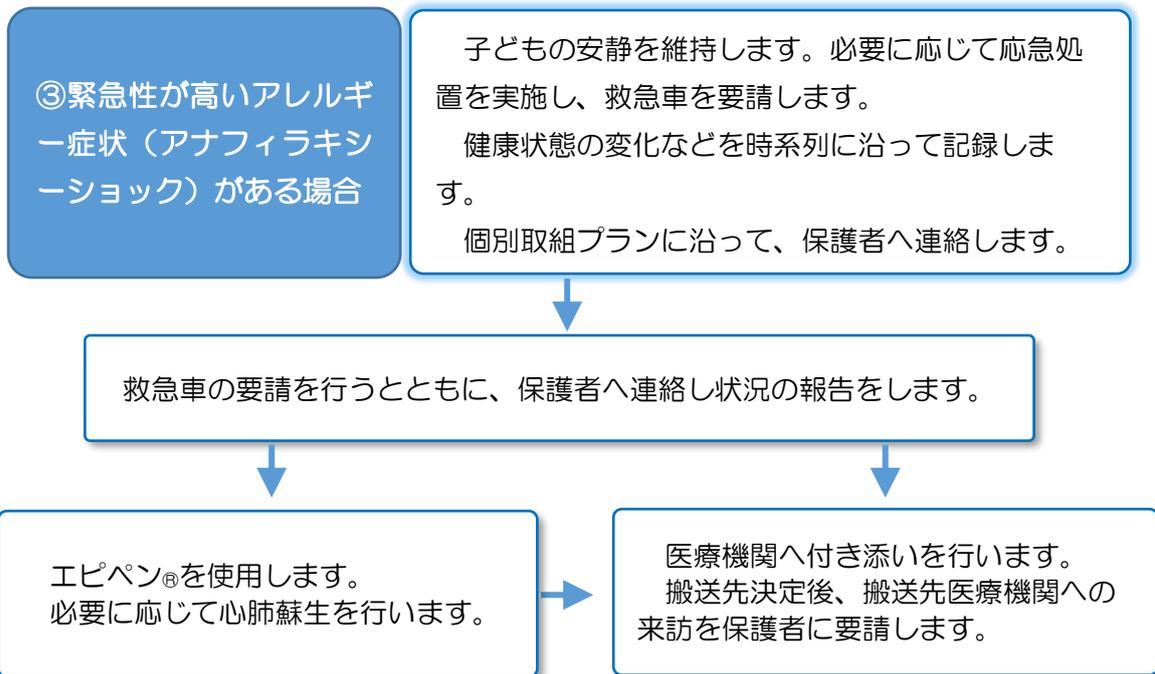


IV 誤食、緊急時の対応

除去している食物等を、その子どもが誤って食べたり触ったりした場合は、速やかに職員間で情報を共有し役割分担の下、子どもの健康状態の把握や、保護者、場合によっては医療機関への連絡など、緊急時対応フローチャートに基づき、必要な対応を行います。

また、誤食や緊急時対応の必要が生じた場合は、原因や改善すべき点など、検証を行います。





～アナフィラキシー対応ホットライン※4とは～

保育園の子どものアレルギー症状発症時に、アレルギー症状の判断及び救急搬送の受け入れなどに係る相談を行うことを目的とした専用電話です。

西東京市は、公立昭和病院と、アナフィラキシー対応ホットラインに関する覚書を平成27年8月11日に締結いたしました。

西東京市立保育園
食物アレルギー対応ガイドライン

令和7年2月発行

西東京市子育て支援部幼児教育・保育課

〒188-8666 東京都西東京市南町五丁目6番13号

電話 042-452-6777 (直通)