保育園で安全にアレルギー対応食を提供するためのポイント
～安全にアレルギー対応食を提供する方法と園との情報共有について～

シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社
野中　ひとみ

1.正しい情報に基づいた給食提供

アレルギーの対応について記載されている資料

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3月）

保育所における基本的なアレルギー対応

○全職員を含めた関係者の共通理解の下で、組織的に対応する

・アレルギー対応委員会を設け、組織的に対応する

・アレルギー疾患対応のマニュアルの作成と、これに基づいた役割分担

・記録に基づく取組の充実や緊急時・災害時等様々な状況を想定した対策

○医師の診断に基づき、保護者と連携し適切に対応する

・生活管理指導表に基づく対応が必要

※生活管理指導表は、園児を中心に医師と保護者、保育所の重要なコミュニケーションツール

○地域の専門的な支援、関係機関との連携の下で対応の充実を図る

・自治体支援の下、地域のアレルギー専門医や医療機関、消防機関との連携

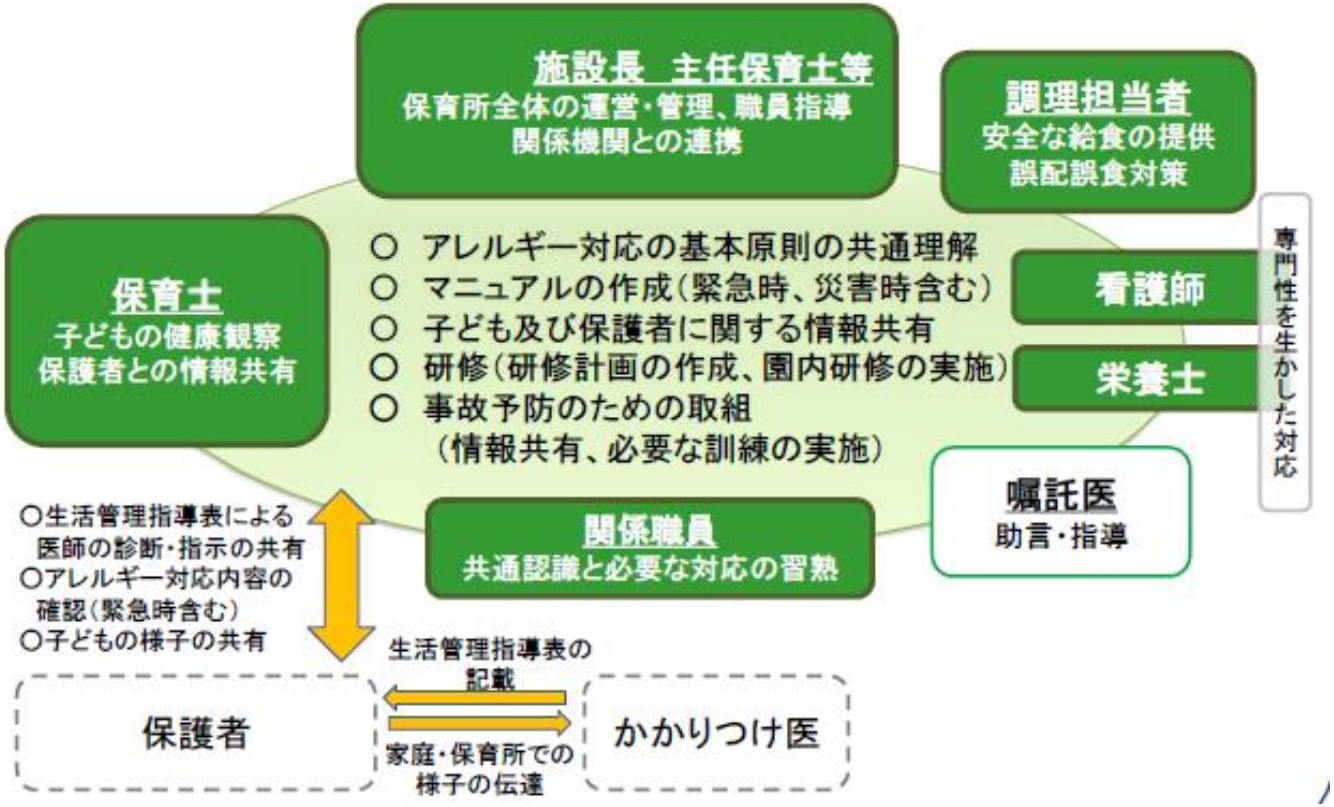
○食物アレルギー対応において安全・安心の確保を優先する

・完全除去対応

・家庭で食べたことのない食物は、基本的に保育所では提供しない

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）6頁

保育所内におけるアレルギー対策の実施イメージ



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） 15頁

生活管理指導表

〇各疾患ごとの「特徴」「原因」「症状」「治療」について、保育所対応を行うに当たって必要な情報を記載

〇「生活管理指導表「病型・治療」欄の読み方」では、各欄で示す治療や薬剤について、保育所で対応を行うに当たって必要な情報を記載

〇「生活管理指導表「保育所での生活上の留意点」の読み方」では「病型・治療」欄の記載に基づいて行う、保育所における具体的な生活の場面に応じた配慮・管理事項について記載

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） 24頁

生活管理指導表 とは？

〇保育所で**特別に配慮や管理が必要な子ども**に限り作成される

〇**正しい診断に基づいて医師**が記載する

〇**入所又は診断時、年1回以上**(新年度など) に必要に応じて更新される

※大きな変化がない場合は、1年を通じて使用

保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表

アナフィラキシー
食物アレルギー

（参考様式） ※「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)

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・気管支ぜん息）

提出日　　年　月　日

名前＿＿＿＿＿＿　男・女　＿＿年＿＿月＿＿日生（＿＿歳＿＿ヶ月）　＿＿＿＿＿組

緊急連絡先
★保護者
電話:
★連絡医療機関
医療機関名:
電話

食物アレルギー（あり・なし）

病型・治療	保育所での生活上の留意点	記載日 年 月 日
A. 食物アレルギー病型 1. 食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎 2. 即時型 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: ）	A. 給食・離乳食 1. 管理不要 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)	医師名
B. アナフィラキシー病型 1. 食物 （原因: ） 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・昆虫・動物のフケや毛）	B. アレルギー用調整粉乳 1. 不要 2. 必要 下記該当ミルクに○、又は( )内に記入 ミルフィーHP ・ニューMA-1・MA-mi ・ ペプディエット ・ エレメンタルフォーミュラ その他( )	医療機関名
C. 原因食品・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載 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 （ ） 「＊は( )の中の該当する項目に○をするか具体的に記載すること」 [除去根拠] 該当するもの全てを《 》内に番号を記載 ①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体等検査結果陽性 ④未摂取	C. 除去食品においてより厳しい除去が必要なもの 病型・治療のC. 欄で除去の際に、より厳しい除去が必要となるもののみに○をつける ※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。 1. 鶏卵: 卵殻カルシウム 2. 牛乳・乳製品: 乳糖 3. 小麦: 醤油・酢・麦茶 6. 大豆: 大豆油・醤油・味噌 7. ゴマ: ゴマ油 12. 魚類: かつおだし・いりこだし 13. 肉類: エキス D. 食物・食材を扱う活動 1. 管理不要 2. 原因食材を教材とする活動の制限( ) 3. 調理活動時の制限 ( ) 4. その他 ( )	電話
D. 緊急時に備えた処方薬 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®」	E. 特記事項 (その他に特別な配慮や管理が必要な事項がある場合には、医師が保護者と相談のうえ記載。対応内容は保育所が保護者と相談のうえ決定)	

気管支ぜん息（あり・なし）

病型・治療		保育所での生活上の留意点		記載日 年 月 日
A. 症状のコントロール状態 1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良	C. 急性増悪(発作)治療薬 1. ベータ刺激薬吸入 2. ベータ刺激薬内服 3. その他	A. 寝具に関して 1. 管理不要 2. 防ダニシーツ等の使用 3. その他の管理が必要( )	C. 外遊び、運動に対する配慮 1. 管理不要 2. 管理必要 (管理内容:)	医師名
B. 長期管理薬 (短期追加治療薬を含む) 1. ステロイド吸入薬 剤形: 投与量(日): 2. ロイコトリエン受容体拮抗薬 3. DSCG吸入薬 5. その他 ( )	D. 急性増悪(発作)時の対応 (自由記載)	B. 動物との接触 1. 管理不要 2. 動物への反応が強いため不可 動物名( ) 3. 飼育活動等の制限( )	D.特記事項 (その他に特別な配慮や管理が必要な事項がある場合には、医師が保護者と相談のうえ記載。対応内容は保育所が保護者と相談のうえ決定)	医療機関名 電話

● 保育所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保育所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か。

・ 同意する
・ 同意しない　　保護者氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

- 病型・治療
- 生活上の留意点
- 医療機関の情報
- 情報共有のための署名欄

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） 75頁

除去解除申請

除去解除申請書（定型①）

年　　月　　日

（施設名）＿＿＿＿＿＿＿＿

（クラス等）＿＿＿＿＿＿＿＿

（児童氏名）＿＿＿＿＿＿＿＿

本児は生活管理指導表で「未摂取」のため除去していた（食品名：　　）に関して、医師の指導の下、これまでに複数回食べて症状が誘発されていないので、保育所における完全解除をお願いします。

（保護者氏名）＿＿＿＿＿＿＿＿

【未摂取食品の解除申請】

除去解除申請書（定型②）

年　　月　　日

（施設名）＿＿＿＿＿＿＿＿

（クラス等）＿＿＿＿＿＿＿＿

（児童氏名）＿＿＿＿＿＿＿＿

本児は生活管理指導表で「未摂取」以外を理由に除去していた（食品名：　　）に関して、医師の指導の下、これまでに複数回食べて症状が誘発されていないので、保育所における完全解除をお願いします。

（保護者氏名）＿＿＿＿＿＿＿＿

【未摂取以外理由による食品解除申請】

除去していたものを解除するときの注意

※43頁参照

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）　79・80頁

アレルギー対応食一覧の作成

〇情報の伝達ミスを防ぐため、帳票で管理を行う

⇒伝達忘れや言い間違え、聞き間違えなどによる誤配事故を防ぐ

〇職員全員が同じ情報を共有するため、1種類の様式で管理する

⇒帳票の転記ミスによる誤配事故を防ぐ

アレルギー対応食一覧

さくら保育園

2023年 7月 1日作成

	クラス	氏名	年齢	性別	原因食物（除去が必要な食材に「×」をつける）								原因食物数	アナフィラキシー	アレルギー用ミルク	備考（エピペンの所持など）
					卵	乳	小麦	そば	落花生（ピーナッツ）	エビ	カニ	その他				
1	パンダ	タナカ 田中 リョウ 綾	5	男	×	×							2	卵		
2	パンダ	タナカ 田中 リョウ 稜	5	男	×		×	×					3			
3	きりん	スズキ 鈴木 ヒロミ 宏美	4	男						×	×		2			
4	きりん	カトウ 加藤 アヤ 絢	4	女	×							大豆、魚卵	3			
5	コアラ	タナカ 田中 ヨウ 遥	3	女		×			×				2	落花生		
6	コアラ	スズキ 鈴木 ヒロミ 広美	3	女			×	×					2			
7	りす	スズキ 鈴木 アヤ 彩	2	女	×	×							2	牛乳		
8	りす	カトウ 加藤 リン 凛	2	男		×							1			
9	ひよこ	サイトウ 斉藤 アカネ 朱音	8カ月	女	×	×							2		MA-1	
10																
人数計					5	5	2	2	1	1	1					

園長	給食主任	栄養士
印	印	印
2023/6/25	2023/6/24	2023/6/22

アレルギー対応食一覧 作成ポイント

① 名前にふりがなをつける
② 同姓同名や読み方が同じ場合は、名前の前に番号をつけ管理
③ 除去が必要な食品を明記する
④ アナフィラキシーの既往歴と食品名を明記する
⑤ アレルギー用ミルクを使用する場合は明記する
⑥ エピペンを所持している場合は明記する
⑦ 帳票作成日を明記する
⑧ 複数名で確認したことを記録する

2.安全な給食提供をおこなうためのポイント

献立作成から食材の管理

「アレルギー対応食一覧」より除去が必要な食品を確認

普通食献立より除去が必要な原因食物を抽出

・食品の原材料を品質保証書で確認

代替食材の原材料を確認

・代替で使用する食品の品質保証書を確認

アレルギー対応食専用の献立を作成

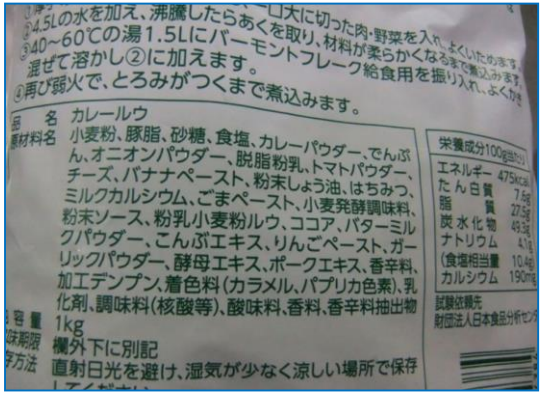
発注書を作成　業者に食材発注

・メーカー名・商品名を指定し、発注

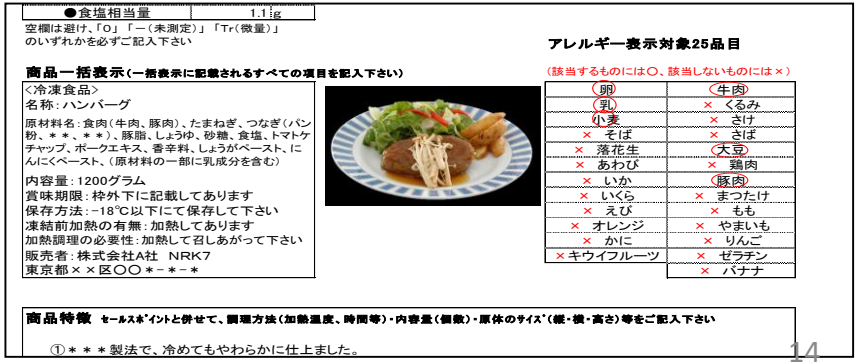
納品（検収）・食品保管

・メーカー名・商品名を確認
・食品区分にわけて保管

■アレルギー表示



■　商品納入規格書兼品質保証書



●食塩相当量　1.1g

空欄は避け、「0」「－（未測定）」「Tr（微量）」のいずれかを必ずご記入下さい

商品一括表示（一括表示に記載されるすべての項目を記入下さい）

＜冷凍食品＞
名称：ハンバーグ
原材料名：食肉（牛肉、豚肉）、たまねぎ、つなぎ（パン粉、＊＊、＊＊）、豚脂、しょうゆ、砂糖、食塩、トマトケチャップ、ポークエキス、香辛料、しょうがペースト、にんにくペースト、（原材料の一部に乳成分を含む）
内容量：1200グラム
賞味期限：枠外下に記載してあります
保存方法：−18℃以下にて保存して下さい
凍結前加熱の有無：加熱してあります
加熱調理の必要性：加熱して召しあがって下さい
販売者：株式会社A社　NRK7
東京都××区○○＊－＊－＊

アレルギー表示対象25品目

（該当するものには○、該当しないものには×）

○卵	○牛肉
○乳	×くるみ
○小麦	×さけ
×そば	×さば
×落花生	○大豆
×あわび	×鶏肉
×いか	○豚肉
×いくら	×まつたけ
×えび	×もも
×オレンジ	×やまいも
×かに	×りんご
×キウイフルーツ	×ゼラチン
	×バナナ

商品特徴　セールスポイントと併せて、調理方法（加熱温度、時間等）・内容量（個数）・原体のサイズ（縦・横・高さ）等をご記入下さい

①＊＊＊製法で、冷めてもやわらかに仕上ました。

普通食献立作成のポイント

① 一部の調理機器や器具に調理作業を集中させない

（例）魚の揚げ煮と大学芋、焼き魚と焼売　など

② 同じ原材料を複数の料理に使用しない

（例）ハンバーグとかきたま汁（卵）、クリームシチューとマカロニサラダ（小麦）

③ 新規発症を引き起こす可能性が高い食材への配慮

（例）落花生、キウイフルーツ

④ 食べたことがない食材は使用しない(未摂取）

（例）びわ、木の実類

⑤ スタッフが少ない土曜日や日曜日、新年度は食物アレルギー対応頻度が高い原材料を使用した献立を提供しない

アレルギー対応食専用献立作成のポイント

① 複数の原因食物に対応できる献立にする

(例）ハンバーグ(小麦アレルギーと卵アレルギー）

⇒ 卵とパン粉を除去し、長芋を使用

② 対象児の人数や除去食品の品目数に配慮する

③ 原因食物がわかる献立名にする

(例）ハンバーグ ⇒ チーズ入りハンバーグ

すまし汁 ⇒ うずら卵入りすまし汁

④ 使用する調理機器や器具を考慮する

調理器具や調理機器を使い回し（一度使用したものを洗って使用）をしなくてもよい献立にする

アレルギー対応食献立表例

園長	責任者	作成者
田中	吉田	加藤
2023/3/15	2023/3/8	2023/2/28

2023 年 4 月 1 日 （ 月 ）

	料理名	材料名	分量	組	たんぽぽ			組	すみれ			組	ひまわり		
				名	吉田花子			名	田中次郎			名	鈴木芳郎		
				原因食品	卵			原因食品	乳			原因食品	卵・小麦粉		
				献立名	材料名	分量	確認	献立名	材料名	分量	確認	献立名	材料名	分量	確認
昼食	ご飯	米	50				レ				レ				レ
	スープ	じゃがいも	20				レ				レ				レ
		人参	5				レ				レ				レ
		玉葱	15				レ				レ				レ
		アプパラカス	15				レ				レ				レ
		コンソメ	1.5				レ		コンソメ⇒トマトピューレ	15	レ				レ
	鶏肉のピカタ	鶏もも	40	鶏のソテー			レ				レ	鶏のソテー			レ
		卵	15		卵 ⇒ 除く	0					レ		卵 ⇒ 除く	0	
		小麦粉	5				レ				レ		小麦粉⇒片栗粉	5	レ
		塩	0.3				レ				レ				レ
		こしょう	0.1				レ				レ				レ
		油	6				レ				レ				レ
	トマトとレタスのサラダ	トマト	30				レ				レ				レ
		レタス	15				レ				レ				レ
		わかめ（生）	10				レ				レ				レ
		しらす干し	10				レ				レ				レ
		酢	4				レ				レ				レ
		砂糖	1				レ				レ				レ
		醤油	1				レ				レ				レ
		油	2				レ				レ				レ
	牛乳	牛乳	100				レ	豆乳	牛乳 ⇒ 豆乳	100	レ				レ
おやつ	果物	バナナ	30				レ				レ				レ
確認欄				調理確認者	田中	盛付確認者	上田	調理確認者	上田	盛付確認者	田中	調理確認者	田中	盛付確認者	上田

アレルギー対応食献立表例

① 除去食品を明記する

② 普通献立表との変更箇所が分かるよう並記する

③ 献立作成後、複数名で献立内容の確認する

④ 調理開始前に食材の確認を行い確認欄に「レ」を入れる

⑤ アレルギー対応が必要な園児ごとに、調理・盛り付け終了時に確認する

⑥ 各担当者は確認後、サインを行う

食事連絡票を作成する

個人別食事連絡票

くみ

なまえ

除去食品

日付	食事区分	食事有無	通常メニュー	変更メニュー	厨房担当者	配膳担当者	受取時間
(月)	10時おやつ						:
	昼 食						:
	3時おやつ						
	夕 食						:
(火)	10時おやつ						:
	昼 食						:
	3時おやつ						
	夕 食						:
(水)	10時おやつ						:
	昼 食						:
	3時おやつ						
	夕 食						:
(木)	10時おやつ						:
	昼 食						:
	3時おやつ						
	夕 食						:
(金)	10時おやつ						:
	昼 食						:
	3時おやつ						
	夕 食						:
(土)	10時おやつ						:
	昼 食						:
	3時おやつ						
	夕 食						:

【項目】
①園児の氏名・クラス
②原因食物
③普通食の献立 ⇒ 変更献立
④トレイチェック担当者・責任者のサイン
⑤受取担当者のサイン
⑥食事受け取り時間 など

【活用方法】
① 食事連絡票（所定の帳票）は、前日までに作成する
② 朝礼時に食事連絡票を用い、使用食材や調理方法、担当者を確認する

発注時のポイント

① 在庫している食材・食品は、保管状況を確認する。

・開封後の保管状況が悪く、他の食材・食品が混入している場合は、新たに食材・食品を購入する

② 発注書には、使用する商品名、製造元を指定する。

調理スタッフへの伝達ポイント

【調理開始時の伝達事項】

①アレルギー対応食を提供する園児は出席しているか？

②献立の確認・指示

- ・クラス・氏名を確認する
- ・除去が必要な食材は？
- ・誰が担当するのか？
- ・作業順番は？
- ・使用する調理器具は？
- ・提供方法は？
- ・食事連絡票の記載内容の確認を行う

検収時の確認

① 発注時に指定した製造元、商品名の食材・食品が納品されたか確認する

② 指定した製造元、商品名とは異なる食材・食品が納品された場合は、製造元に原材料（アレルギー表示）を確認する

③ 献立表に記載した食材・食品以外のものを使用する場合は、アレルギー対応食専用献立表に変更内容を記載する

【2名でアレルギー表示を確認】

食材・食品の保管管理

① 保管場所は定期的に清掃を行い、整理整頓する

② 保管場所は食材・食品ごとに保管区分を決め、区分表示をする

③ 小麦粉などの粉類のように飛散する食材は、蓋つきの容器に保管する

④ 小麦粉などの粉類を計量する際に使用するスコップなどは、他の食材と兼用せず、使用の都度洗浄・消毒する

⑤ 開封後の食材・食品は蓋つきの容器やポリ袋に保管する

⑥ アレルギー対応食に使用する調味料は、普通食と区分し、専用容器に入れる

下処理

① 食材・食品のアレルギー表示を確認する

② アレルギー対応食の食材は、先に仕込む

③ アレルギー対応食に使用する食材・食品と他の食材・食品は別々に保管する

④ 調理器具はよく洗い、消毒する

⑤ アレルギーの原因となる食材・食品のゆで汁やもどし汁などは、他の材料に付着しないよう注意する

アレルギー対応食に使用する食材を事前に取り分ける

調理

① 食材・食品のアレルギー表示を確認する
② 献立表に記載されている食材・食品以外は使用しない
③ アレルギー対応食は最初に調理する
④ 使い捨て手袋は作業ごとに取りかえる
⑤ 油は常に新しい物を使用
⑥ 調理器具はよく洗い消毒する

【マヨネーズ焼きの場合】

卵アレルギーの場合は
・味噌漬け焼き
・ローストチキン
などに献立を展開する

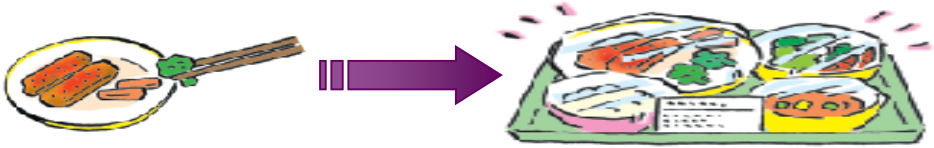
【アレルギー対応食】

アレルギー対応食の調理後、普通食を調理する

【普通食】

盛り付け

① 献立表に記載されている食材・食品以外は使用しない
② 周辺を整理整頓する
③ アレルギー対応食は、普通食よりも先に盛り付ける
④ 使い捨て手袋は作業ごとに交換する
⑤ 異物や原因食物の混入を防ぐため、盛り付け後ラップをする
⑥ ラップ後、個人が識別できるよう油性のマジックなどでクラス・氏名を記入する
⑦ アレルギー対応食専用の食器やトレイを使用する



アレルギー対応食は普通食より先に盛り付ける

配膳前確認

① トレイセットはいつも同じ場所で行う

② アレルギー対応食専用献立表と提供料理、食札、連絡票を照合を2名以上で、指差し、声だし確認を行う

アレルギー対応食の受け渡し

① アレルギー対応食の受け渡しは、アレルギー対応食担当者と担任など配膳担当者が立ち会う

② 献立表や「食事連絡票」、食札と給食を照合する

③ 確認時には、指差し、声だし確認を行う

④ 確認終了後、「食事連絡票」に担当者名と時間を記録する

⑤ 普通食と同じ給食を提供する場合でも「食事連絡票」を作成し、同様の確認と管理を行う

3.行事食やイベント等でのアレルギー事故をおこさないために

行事食やイベントで注意すること

献立数が増えたり、提供方法、時間が変更になることで通常行っていることも疎かになり、誤配事故を引き起こすことがあります。

① 献立数や提供方法が通常と異なる場合でも平常時と同様に給食を提供できるよう、担当者を明確にする

② 食事引き渡し時にも平常時と同様に、担当者と指差し、声出し確認を行う

③ 交流給食など外部の人が喫食時に参加する場合、事前にアレルギー対応食について説明し、理解を得る

アレルギー食誤配事故防止

１．原因食品の提供が無い場合でも常に同じ状況で提供する

・アレルギー専用のトレイ、食器、食札を使用し提供する。
・食事連絡表には、「変更なし」と記入し、食事引渡し時に食事の内容を担当者（保育士）と配膳担当者が確認する。

２．調理作業は、シンプルにする

・完全除去対応により献立をシンプルにする。
・責任者がお休みする場合は、原因食物を使用しない献立にする。
・行事食などは、原因食物を使用しない献立にする。
（通常の提供方法と違う工程がおこなわれる場合は、ミスが多くなる）

３．スタッフ全員で情報共有をおこない、正しい情報を得る

・入園・新入学や新規対応の場合は、スタッフ全員が把握する。
・献立作成や食材の調達、帳票の整備が完了してから対応を開始する

協力体制で・・・・・

アレルギー食提供は、調理担当者や施設担当者だけでなく全スタッフがルールを理解し、対応することにより誤食事故を防ぐことができます。
安心・安全で、美味しく楽しい食事の提供をおこなうには、全スタッフの協力が大切です。

医師の診断による食事方針

原因食物の完全除去対応

アレルギー対応食と食育