

アレルギーの食事対応ポイント

2025年 7月13日
千葉市生涯学習センター 14:50～15:40



京都光華女子大学 健康科学部 教授
昭和女子大学 健康デザイン学科 非常勤講師
昭和女子大学大学院 女性健康科学研究所客員研究員
アレルギー疾患療養指導士
原 正美

1

食物アレルギーの定義

1. 食物アレルギーとは、「**食物**によって引き起こされる**抗原特異的な免疫学的機序**を介して生体にとって不利益な症状（皮膚、粘膜、消化器、呼吸器、アナフィラキシー反応など）が惹起される現象」と定義する。
2. 食物またはその成分がアレルギー症状の誘発に関与している場合は、そのアレルゲンの**侵入経路を問わず**、食物アレルギーとする。

2

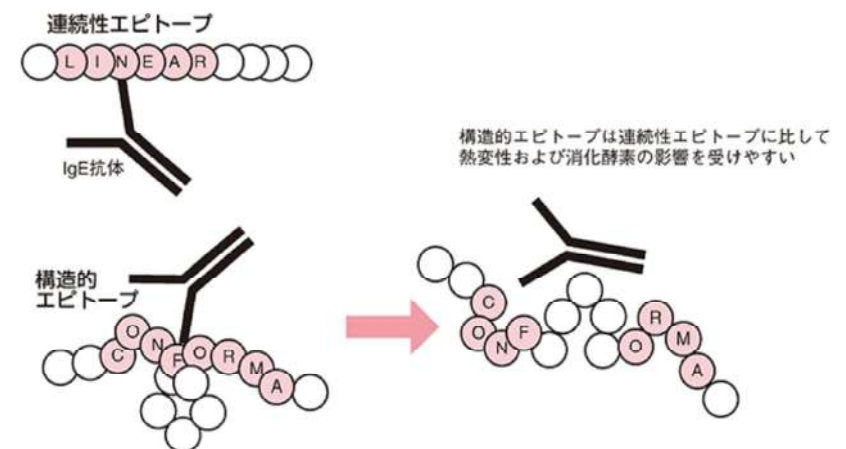
食物アレルギーのリスク因子



食物アレルギーの診療ガイドライン2016

3

タンパク質の消化・熱処理による変化



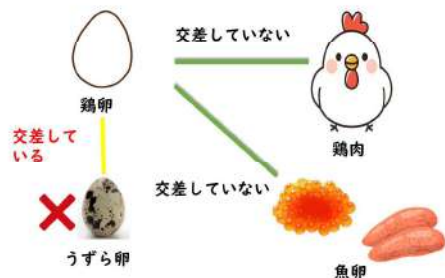
食物中で特異的IgE抗体が結合するそれぞれのタンパク質をアレルゲンコンポーネント、その結合部位をエピトープ（抗原決定基）という

食物アレルギーの診療ガイドライン2016

4

・共通の形をしたタンパク質を持つ2つのアレルゲンに結合する特異的IgE抗体が存在することを交差抗原性があるという。

鶏卵の交差抗原性



牛乳の交差抗原性



栄養食事指導の原則

必要最小限の食物除去

安全性の確保

栄養面への配慮

患者家族のQOL向上

誘発症状への対応

食べると本当に症状が出るものだけを除去
 × 心配だから念のために除去
 × 血液検査が陽性だったから除去
 × 関係のありそうな食物は除去

原因食物も「食べられる範囲」は食べる
 ○ 食べられる「量」を確認する
 ○ 食べられる「加工食品」を確認する
 ○ 食べられる「料理法」を確認する

即時型食物アレルギーの原因食物

図2 原因食物



図2-1

即時型食物アレルギーの原因食物（類別）

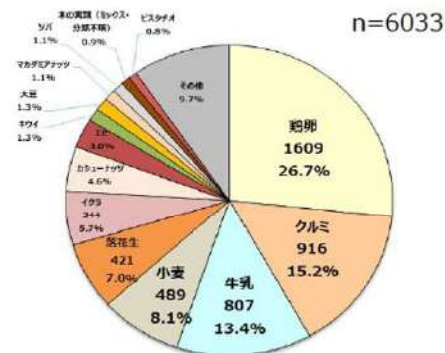


図2-2

即時型食物アレルギーの原因食物（品目別）

注釈：原因食物の頻度(%)は小数第2位を四捨五入したものであるため、その和は小計と差異を生じる。

令和6年9月 消費者庁

年齢群別原因食品

令和3年度

食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業

報告書

表3 年齢群別原因食物（初発例）

	0歳 (1,736)	1・2歳 (848)	3・6歳 (782)	7・17歳 (356)	≥18歳 (183)
1	鶏卵 61.1%	鶏卵 31.7%	木の実類 41.7%	甲殻類 20.2%	小麦 19.7%
2	牛乳 24.0%	木の実類 24.3%	魚卵 19.1%	木の実類 19.7%	甲殻類 15.8%
3	小麦 11.1%	魚卵 13.0%	落花生 12.5%	果実類 16.0%	果実類 12.6%
4		落花生 9.3%		魚卵 7.3%	魚類 9.8%
5		牛乳 5.9%		小麦 5.3%	大豆 6.6%
6					木の実類 5.5%
小計	96.1%	84.2%	73.3%	68.5%	69.9%

令和4年3月

消費者庁

上位品目の症例数比率の推移

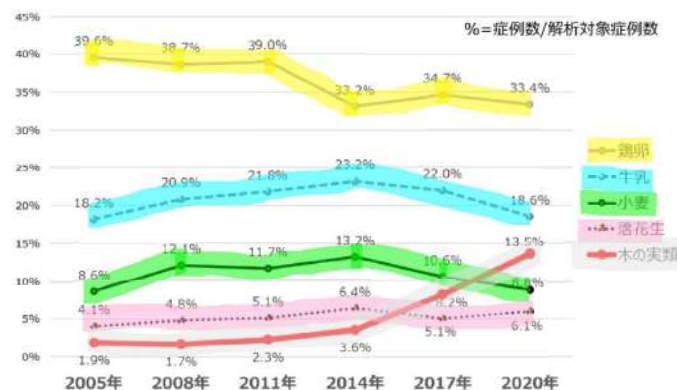


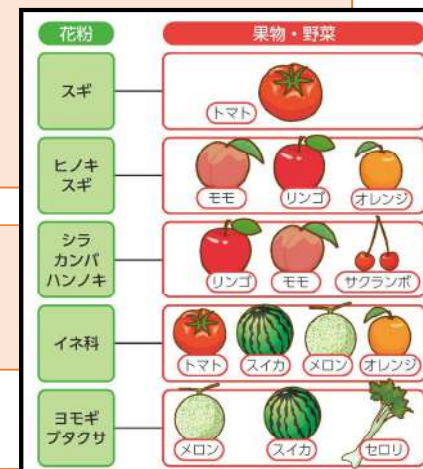
図5 上位品目の症例数比率の推移

令和4年3月
消費者庁

9

花粉-食物アレルギー症候群(PFAS)

花粉	果物・野菜など
カバノキ科 シラカンバ ハンノキ オオバヤシャブシ	バラ科 (リンゴ、西洋ナシ、サクランボ、モモ、スモモ、アンズ、アーモンド) セリ科 (セロリ、ニンジン) ナス科 (ジャガイモ) マメ科 (大豆、ピーナッツ) マタタビ科 (キウイフルーツ)、 カバノキ科 (ヘーゼルナッツ) ウルシ科 (マンゴー) シントウガラシ など
ヒノキ科 スギ	ナス科 (トマト)
イネ科 カモガヤ	ウリ科 (メロン、スイカ) ナス科 (トマト、ジャガイモ) マタタビ科 (キウイフルーツ) ミカン科 (オレンジ) マメ科 (ピーナッツ) など
キク科 ヨモギ	セリ科 (セロリ、ニンジン) ウルシ科 (マンゴー) スパイス など
キク科 ブタクサ	ウリ科 (メロン、スイカ、カンタロープ、ズッキーニ、キュウリ) バショウ科 (バナナ) など



食物アレルギービ
ジュアルブックより

11

木の实類の内訳

表1 木の实類内訳

種類	n	全体に対する%
クルミ	463	7.6%
カシューナッツ	174	2.9%
マカダミアナッツ	45	0.7%
アーモンド	34	0.6%
ピスタチオ	22	0.4%
ペカンナッツ	19	0.3%
ヘーゼルナッツ	17	0.3%
ココナッツ	8	0.1%
カカオ	1	0.0%
クリ	1	0.0%
松の実	1	0.0%
ミックス・分類不明	34	0.6%
合計	819	

令和4年3月
消費者庁

10



食物アレルギービジュアルブックより

保育所での食物アレルギーの食事原則

★保育所ではすべての食物アレルギー児に給食を提供することが基本である。食物アレルギーのない子どもと変わらない安全・安心な保育所の食事を提供する。

★給食は安全性の確保を最優先するため、「**完全除去か解除の二者択一**」が原則。

★共有すべき必要な事項が記載された**生活管理指導表**の提出を求める。入所時や診断時以外に年1回の更新が必要

★**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。

★保育所の給食は**食数は少ないが、提供回数と種類が多い**。

12

事故予防を第一に考える

対象**年齢が低く、年齢の幅が広い**ため、事故予防を第一に考える

1. **生活管理指導表**を活用する
2. 事前に取り組みプランを**園全体で協議**をする
3. **保護者と面談**をして、日々の対応を決める
4. 対応は**園長先生**が陣頭指揮をするとり、すべてのスタッフが対応する意識を持つ
5. 給食は完全除去か解除かの**二者択一**として、段階的な対応はしない
6. これまでに食物アレルギーの診断がされていない、症状がなかった子どもでも、園で初めて食物アレルギーの発症が起こることがある

13

接触時のアレルギー反応

- ・食物アレルギーは食べただけでなく、触れても症状が誘発される。
- ・触れた場合と食べた場合とでは、触れたほうが症状が誘発されやすく、かつ軽く済むことが多い。⇒食べるときに触れるので、触れることは避けられない。
- ・⇒保育所で触れることへの過度な禁止は不必要とされるが、原因食品に触れる可能性については、考えられる範囲で対応するとよい。

15

生活管理指導表 原因食物・除去根拠

(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)

名前 男・女 年 月 日生 (歳 ヶ月) 提出日 年 月 日

※この生活管理指導表は、保育所の生活において特別な配慮や管理が必要となった子どもに限って、医師が作成するものである。

病型・治療		保育所での生活上の留意点	
A. 食物アレルギー新発 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・口唇アレルギー・血球凝集・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B、欄及び下記C、E欄を参照) B. アレルギー用調整粉乳 1. 不要 2. 必要 (下記該当乳乳に○、又は()内に記入 ミルフィーユ・ニューMA-1・MA-mi・ベプティエント・エレメンタルフォーミュラ その他()	
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・動物のフケなど)		C. 除去食品においてより厳しい除去が必要なもの (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上で記載。対応内容は保育所が保護者と相談の上で決定) 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* 9. 甲殻類* 10. 穀類・貝類* 11. 魚類* 12. 魚油* 13. 肉類* 14. 果物類* 15. その他 ()	
C. 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○を、かつ()内に除去根拠を記載 [除去根拠] (該当するものを全て()内に番号を記載し、可能な限り根拠を記載) 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* () 9. 甲殻類* () 10. 穀類・貝類* () 11. 魚類* () 12. 魚油* () 13. 肉類* () 14. 果物類* () 15. その他 ()		D. 食物・食材を扱う活動 1. 管理不要 2. 原因食材を食材とする活動の制限 () 3. 調理活動時の制限 () 4. その他 ()	
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®) 3. その他 ()		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上で記載。対応内容は保育所が保護者と相談の上で決定)	

※「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)

14

面談時に共有したい情報のポイント

① 緊急時対応

- ・発作時の対応手順についての確認、緊急連絡先の優先順位・救急搬送先のお願い

- ・エピペンの所持管理について

② 給食のアレルギー対応

- ・除去食・代替食・完全弁当持参・一部弁当持参について

③ 生活上の留意点、保護者の要望等

- ・小麦粘土、卵の殻での遊び
- ・食材に触れる
- ・野菜の栽培



調理場での混入



牛乳の噴射



生ゴミに触る

より厳しい除去が必要なもの

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



アレルギー	除去不要の食品
鶏卵	卵殻カルシウム, 鶏肉, 魚卵
牛乳	乳糖, 牛肉, 乳化剤
大豆	大豆油, しょうゆ, みそ, 緑豆もやし
魚	かつおだし, いりこ出汁, ぎょしょう
肉類	エキス
小麦	しょうゆ, 酢, 麦茶
ゴマ	ゴマ油

アレルギー対応の配慮 自宅での食事調査表

自宅での食事調査表を作成し提出を求める
初めて保育所で食べることを避ける。

- ・ 家庭で食べている食品ごとに2回以上食べたものを○で囲んでください。
- ・ 毎月配布される献立表を確認して給食前までにご家庭でお試してください。
- ・ ピーナッツ・そば・くるみ・アーモンドは全年齢で使用しておりません。
- ・ 3歳未満児食で使用していない、えび・かに・さば・いか・バナナ・キウイフルーツの6品目は、3歳以上児食で使用する場合があります。
- ・ 季節の果物も順次お試しください。

アレルギー用調製粉乳



	ミルフィーHP	MA-mi	ベプディエツト	ニュー MA-1	エレメンタル フォーミュラ	
最大分子 (MW)	3,500 以下	2,000 以下	1,500 以下	1,000 以下	—	
組成	タンパク質	乳清タンパク質 分解物	カゼイン分解物 乳清タンパク質 分解物	カゼイン分解物	カゼイン分解物	アミノ酸混合物
	乳糖	含まない	極微量含む	含まない	含まない	含まない
	大豆油	含まない	含まない	含まない ※	含まない	含まない
	カルシウム (mg) / 調整 100ml	54 (14.5 %調乳)	56 (14 %調乳)	56 (14 %調乳)	60 (15 %調乳)	64.6 (17 %調乳)
味 / におい	のみやすい					のみにくい

※ 但し、含有されるレシチンが大豆由来

保育所におけるアレルギー対応ガイドラインより抜粋

除去で不足しがちな栄養素

ヘモグロビンの材料になり全身に酸素を運ぶ

鉄の吸収をサポート

骨や歯の発
育・形成の
もとになる

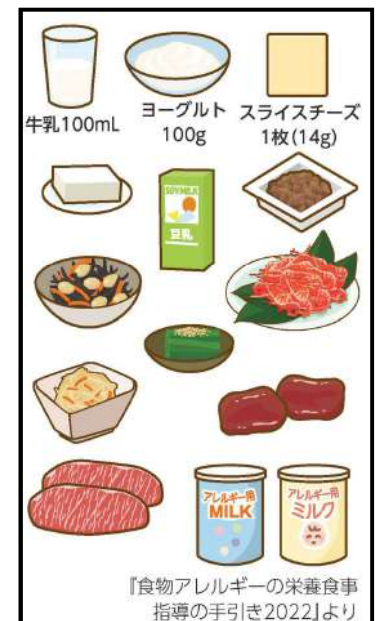
カルシウムの
吸収をサポート

カルシウム
Ca

ビタミン
D

栄養面の評価

・身長と体重を測定して、
成長曲線と照らし合わせる



食物アレルギー表示対象品目

根拠規定	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
特定原材料	えび、かに、 くるみ 、小麦、そば、卵、落花生	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの	義務
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、 カシューナッツ 、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 、もも、やまいも、リンゴ、ゼラチン	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの、	推奨(任意)



ピスタチオ

アレルギー対応の配慮 除去解除申請書

成長とともに耐性の獲得(原因食品除去の解除)が進む

未摂取のための除去解除

未摂取以外の除去解除

【除去解除申請書】【定型①】(43頁参照)

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へて症状が顕現されていないので、保育所における完全解除をお願いします。

(保護者氏名) _____

【除去解除申請書】【定型②】(43頁参照)

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へて症状が顕現されていないので、保育所における完全解除をお願いします。

(保護者氏名) _____

厚生労働省：アレルギー対応ガイドライン（2019年改訂版）より抜粋

23

わかりにくい表示例

乳化剤	化学物質であり、卵黄、大豆、牛脂などから作られる。牛乳から作られるわけではない。牛乳アレルギーでも基本的には摂取可能である。
乳酸カルシウム	化学物質であり、乳ではない。牛乳アレルギーでも基本的には摂取可能である。
乳酸菌	細菌の一種である。牛乳アレルギーでも基本的には摂取可能である。
乳酸菌飲料	乳タンパクが含まれるので、牛乳アレルギーがある場合は摂取できない。
カゼイン・ホエイ	牛乳に含まれるタンパク質。牛乳アレルギーがある場合は摂取できない。

22

給食の種類と調理室のレイアウト

保育時間が長く、昼食だけでなくおやつも提供することから、園で多くの栄養量を給与することになる

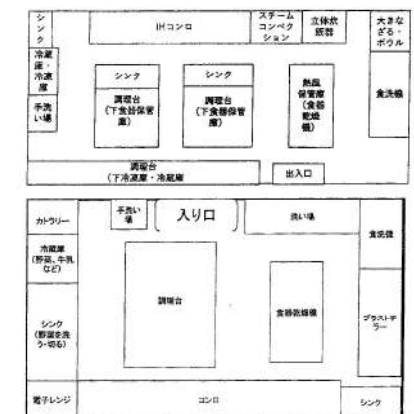
午前おやつ
昼食

- ◇離乳食(初期、中期、後期、完了期)
- ◇0～1歳児食
- ◇2歳児食・3歳未満児食
- ◇3歳以上児食
- ◆アレルギー対応食
- ◇宗教食
- ◇職員食

午後おやつ

- ◆アレルギー対応食
- 夕方軽食
- ◆アレルギー対応食

調理場のレイアウト



24

アレルギー対応食 一覧表の作成

アレルギー対応食一覧 シダックス 野中先生

2023/7/2 Food Allergyセミナー

さくら保育園

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	アレルギー用乳乳?	備考 (エビ・大豆の摂取有無など)
				卵	乳	小麦	そば	エビ	カニ	その他				
1	ハシダ 田中 健	5	男	×	×						2	卵		
2	ハシダ 田中 健	5	男	×	×	×					3			
3	きりん 鈴木 宏美	4	男					×	×		2			
4	きりん 加藤 純	4	女	×						大豆、魚卵	3			
5	コアラ 田中 遼	3	女		×		×				2	落花生		
6	コアラ 鈴木 広美	3	女		×	×					2			
7	りす 鈴木 彩	2	女	×	×						2	牛乳		
8	りす 加藤 遼	2	男	×							1			
9	ひよこ 斎藤 美登	8カ月	女	×	×						2	卵・乳		
10														
人数計				5	5	2	2	1	1	1				

1. 情報の伝達ミスを防ぐため、この1枚で全員管理する
2. 同性同名を防ぐため、**園児番号**（小学校の出席番号のような番号）をつける
3. ふりがなをふる
4. 作成日を記入する、新しいものに更新する
5. 複数人でチェックする
6. アレルギー用調製粉乳使用時は明記する
7. アナフィラキシーの既往と食品名を書いておく

園児	飲食記録	栄養士
40	印	印
2023.8.25	2023.8.24	2023.8.22

25

検収時と下処理の注意

検収時

1. 発注通りに食材が届いたか確認する
2. 毎回アレルギー表示、使用食材を確認する
3. **食品表示が分からないものは使わないことが大事**
4. 献立変更時にミスが起こりやすい
5. 複数人でアレルギー表示を確認する

下処理時

1. 食品のアレルギー表示を確認する
2. アレルギー食は**先に下処理をして調理**する
3. 調理器具は良く洗い、消毒をする
4. 茹汁やつけ汁、戻し汁などが他の食品に**付着しないように**する

27

発注・食材保管時の注意

発注

1. アレルギー用と一般用の在庫を確認する
2. 発注書には使用する商品名、製造元を指定する
3. 原材料を確認する習慣をつける。

食材保管

1. 食材の保管場所は、アレルギー用と一般用と分けける
2. 小麦粉のような粉物は蓋つきの容器に保管する
3. 小麦粉のスcoopは他の食材と兼用せず毎回洗浄する
4. **開封した食材は蓋つき容器やビニール袋に入れる**
5. アレルギー対応調味料は普通食と分けし、専用容器に入れる。
6. 冷蔵庫内の使いかけの牛乳パックは、**蓋つきの容器**に入れて保管する
7. 冷蔵庫内でコンタミネーションが起きないように整理整頓する

26

調理に際して

調理時

1. 食材や食品のアレルギー対応と表示をまた確認する
献立表に書かれていない食品は絶対に使用しない
→ **×** 美味しくなるからなど、**別の調味料を加える**
3. アレルギー対応食は**先に調理**する
4. 使い捨て手袋は作業ごとに取り換える
- ◆揚げ油 煮汁 茹で汁 調理済食品の管理
- ◆**指さし声だし確認** アレルギー児の除去情報を手元において作業確認
5. 専用の調理器具を用意する

28

盛り付けに際して

🌸盛り付け時

1. 献立表に書かれていない食品は絶対に使用しない→
×彩をよくするため、**別の食品を盛り付ける**
2. 周辺を整理整頓して、飛び散りやこぼしがないようにする
3. 使い捨て手袋は作業ごとに取り換える
4. ラップをして、マジックで書く
5. アレルギー専用の容器やトレイを使用する
6. ゼリーなど冷やしておいて、**後から提供するものはメモを残す**(例：冷蔵庫に入っているなど)
7. アレルギー児ごとに盛り付け終了時に確認する

29

提供時の注意

- ① アレルギー対応食のトレイセットや配膳手順はいつも同じにする
- ② 誤食防止のため、保育士が子どもの間に入り、物理的に盾となって誤った食べ物が子どもに渡らないようにする
- ③ 拾い食いをさせない
- ④ 提供手順や方法の再確認、食事中的見守り、食後の経過観察を怠らない
- ⑤ 重症な食物アレルギー児には食事時には部屋を分ける、座る向きを変える、他の子どもから離して食べさせる、食べる時間をずらすなどの配慮が必要だが、園医や保護者と連携しながら、その子にとって安心できる最適な方法を一緒に考えてゆくこと

31

提供時の注意

🌸提供時

- ・ 全員→子どもの名前の確認、情報が伝達されているか、忘れていないか、聞き間違いしていないか、食事連絡票の記載内容の確認
- ・ 栄養士→除去食品の献立との照合、再確認、再チェック
- ・ **保育士**→食事中的見守り、食後の経過観察を怠らない

30

誤食の原因食物

	0歳 (90)	1・2歳 (446)	3-6歳 (625)	7-17歳 (737)	≥18歳 (154)
1	鶏卵 42.2%	鶏卵 43.7%	牛乳 22.2%	牛乳 21.8%	小麦 23.4%
2	牛乳 30.0%	牛乳 29.8%	鶏卵 20.2%	<u>クルミ 16.1%</u>	エビ 16.9%
3	小麦 21.1%	小麦 12.8%	<u>クルミ 17.6%</u>	鶏卵 15.7%	<u>落花生・大豆</u>
4			<u>落花生 12.8%</u>	<u>落花生 14.1%</u>	7.1%
5			小麦 8.6%	小麦 10.9%	<u>クルミ 6.5%</u>
6			<u>カシューナッツ 7.0%</u>		牛乳 5.2%
小計	93.3%	86.3%	88.5%	78.7%	66.2%

32

表記ミスによる誤食例

表5 表示ミスによる誤食例の内訳

	原因食物	n	(%)
●	牛乳	37	28.0%
●	クルミ	21	15.9%
●	鶏卵	21	15.9%
●	小麦	18	13.6%
●	落花生	14	10.6%
○	カシューナッツ	8	6.1%
●	ソバ	4	3.0%
●	エビ	3	2.3%
○	ゴマ	2	1.5%
●	カニ	1	0.8%
○	アーモンド	1	0.8%
○	イクラ	1	0.8%
(○)	木の実類 (分類不明)	1	0.8%

●特定原材料（表示義務）

○特定原材料に準ずるもの（表示推奨）

令和6年9月 消費者庁

33

アレルギー対応の配慮



- ・アレルギー児の嗜好の発達
- ・アレルゲンは嫌いなもの？

→嫌悪体験を蓄積しない

→いずれ楽しく食べるために、今は除去することを伝える

→「おいしそう」というプラス情報を発する

35

誤食の防止

- ・誤食の主な発生要因を全職員で共有し、対策する
- ・誤食はさまざまな場面で起こりうる→職員組織として体制を整備する

〈誤食の主な発生要因〉

・人的エラー

→配膳ミス、原材料の見落とし、伝票漏れなど

- ・複雑で細分化した除去食の対応
- ・子ども自身が幼少のため、自己管理ができない

厚生労働省

34

相手は幼児、判断は大人

・正しい行動を身につける

- ◆何の食べ物に注意すべきかを知っている、自分のアレルゲンを言える
- ◆触れていいもの、触れてはいけないものが分かる
- 自分の原因アレルゲンは何の料理に入っているか知らない
- ◆自分だけ違うと感じさせない



・生きる力を育てる

- ◆口腔内の違和感など我慢しないで伝える事ができる
- ◆周囲への遠慮や恥ずかしさで対応が遅れないようにする
- ◆手袋をするなど注意しながら家庭でも簡単な食事のお手伝いをさせる

36

その他の注意

1. 食前食後の掃除にも注意

- ◆共有スペースや机、椅子、床などにアレルゲンが付着していないか、食前食後にふきんや掃除道具を用途ごとに使い分けて、丁寧に拭く。
- ◆アレルギー専用のふきんは他児用と色分けなどで区分し、使い回しを避けて、使用後は洗浄・消毒・乾燥を徹底する。

2. 行事やイベント

- ◆日常とは異なる行事やイベントで食材を使用する際（小麦粉粘土遊びやおやつ作り、豆まきなど）は、注意が散漫になる傾向がある。
- ◆特に遠足や運動会などのイベントでは、職員が準備に追われて対応手順を忘れたり、間違えたりする事故が起こることがあるため、十分な注意が必要。

37

窒息しやすい食材

特徴	食材例
弾力がある	こんにゃく、きのこ、練り製品など
なめらか	売れた柿やメロンなど
丸いもの	プチトマト、乾いた豆類等
粘着性が高い	餅、白玉団子、ごはん等
固いもの	塊肉、えび、いか等
口中の水分がとられるもの	パン、さつまいも等、ゆで卵
口の中でバラバラになる	ブロッコリー、ひき肉等

39

こどもの窒息防止 注意ポイント

- ・ゆっくり落ち着いて食べることができるよう子どもの意志に合ったタイミングで与える。
- ・子どもの口に合った量で与える
→1回で多くの量を詰めこまない
- ・食べ物を飲み込んだことを確認する
→口の中に残っていないか確認する
- ・汁物などの水分を適切に与える。
- ・食事の提供中に驚かせない。
- ・食事中に眠くなっていないか注意する。
- ・正しく座っているか注意する。

38

皮膚の調子が悪い時

皮膚の調子が悪いときは、皮膚への負担を軽くする

- ①皮膚への負担軽減
→皮膚の清潔と保湿、シャワーや入浴を心がける
- ②長時間の紫外線下での活動に配慮
→帽子、着衣、活動時間
- ③プール、水遊び
→シャワー後すぐに塗るべき外用薬を指示に従い塗る
- ④動物との接触
→飼育当番の免除、毛や羽の生えた動物の飼育を避ける
- ⑤発汗後対策
→専用のタオル、汗をかいたらすぐに拭く、水で洗う

40

まとめ

1. 保育所ではすべての食物アレルギー児に給食を提供することが基本である。
2. 給食では安全性の確保を最優先する為「**完全除去か解除の二者択一**」を原則とする。事故は人的エラー(誤配、伝達漏れ)が一番多い。
3. 生活管理指導表を理解して情報共有する。
4. 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。
5. 保護者との連携が、安心・安全な給食の鍵となる。
6. 年齢に応じたアレルギーの食育を行う。
7. アナフィラキシーの緊急な対応に日頃から備える。

41

主催：千葉アレルギーネットワーク

Food Allergy セミナー

ご清聴ありがとうございました。