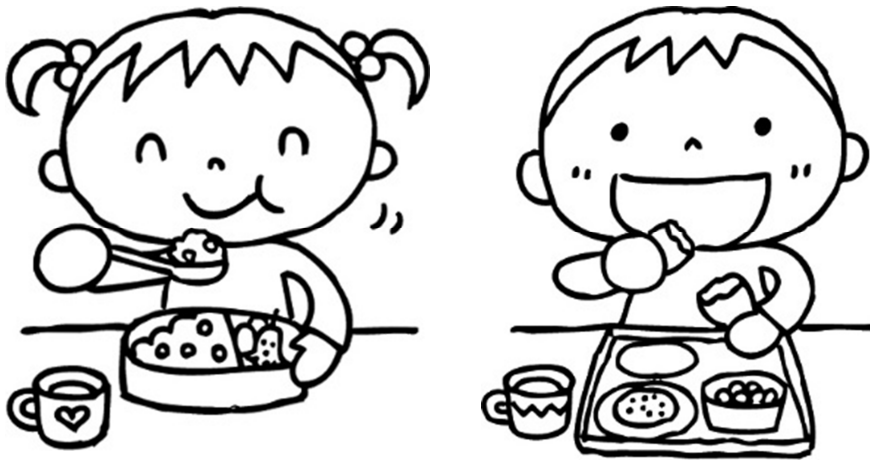


令和7年度

保育所におけるアレルギー対応食について

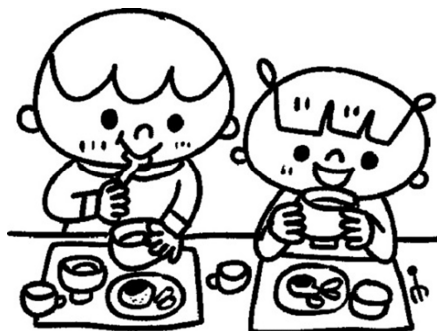


そうべつ子どもセンター

そうべつ保育所

はじめに

そうべつ保育所のアレルギー対応では、アレルギー児の誤食・誤飲によるアレルギー発症の事故を防ぐため、アレルギー児に職員が側につき食事の様子を見守っています。アレルギー児の入所をご希望される際には、そうべつ保育所の設備・職員体制によって入所できるかをご相談させていただきます。また、エピペンを常備しているお子様につきましても入所についてご相談させていただきます。



目次

- 1 提出書類について・・・・・・・・・・・・・・・・・・P.1
- 2 給食対応について・・・・・・・・・・・・・・・・・・P.2
- 3 お弁当を持参される場合の注意点について・・・・・・・・・・P.4
- 4 除去食の解除について・・・・・・・・・・・・・・・・・・P.5
- 5 体調不良時等の対応食について・・・・・・・・・・・・・・・・・・P.7
- 6 緊急時に備えた処方箋をお預かりする場合について・・・・・・・・P.8
- 7 情報管理について・・・・・・・・・・・・・・・・・・P.8

保育所におけるアレルギー対応食について

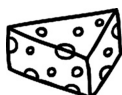
アレルギー対応食は、成長期の子どもの発育・発達を妨げる事の無いよう、**医師の診断に基づいて進めていきます**。保育所としては、家庭と保育所とが協力して行うものと考えています。普段から十分に話し合い、家庭での食事の様子、保育所での給食を含む生活全般について常に連絡を取り合い対処したいと思います。

保育所における給食の対応について保護者の皆様のご理解とご協力をお願いします。

☆現在、保育所でのアレルギー対応食品は、以下の通りです。

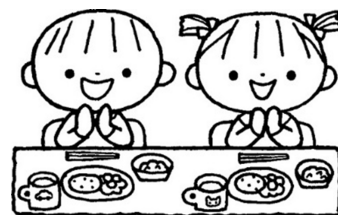


鶏卵



牛乳・乳製品

※アレルギー症状が重い場合や集団給食として対応が困難な場合は、お弁当の持参をお願いする事もありますのでご了承ください。



1、提出書類について

食物除去 や アナフィラキシー対応 等の特別な管理が必要な場合は以下の3点を提出して下さい

- ① **生活管理指導表**(医師が記入)※1 ※2
- ② **食物アレルギーチェック表**(医師と相談の上、保護者が記入)※2
- ③ **食物アレルギーに関する調査票**(保護者が記入)

※1…作成にかかる必要な経費については保護者負担をお願いします。
この表に基づかない保育や対応食はお受けできません。

※2…書類の提出については、**最低1年に1回医師の診断より提出をお願いします。**



医師の指示に変更があった場合は、その都度
「生活管理指導表」と「食物アレルギーチェック表」
を提出して下さい。

2、給食対応について

1

一般給食材料の範囲内で除去食対応を行います。

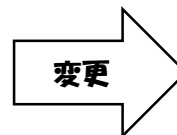


2

代替食は個々の状況に応じて、できる範囲で対応します。



鶏卵



豆腐

3

アレルギー対応食は通常の献立と同一の調理室で調理したものを提供します。

通常食



アレルギー食



4

除去する事により栄養価が不足する場合は、家庭の食事で補うよう配慮をお願いします。



5

毎月の献立を確認し、食材のチェックをお願いします。気づいたことがあった場合はすぐに職員まで連絡をお願いします。



6

調理作業・配膳スペースが狭く、また、調理器具・食器の洗浄を個別に行う事が出来ない為、微量なアレルギーで発症するアナフィラキシー症状のある場合は給食対応が出来ません（注意喚起表示のある物も食べられない場合など）。

アレルギーの付着



7

お休みの場合には早めにご連絡くださるようお願いします。



8

子どもの健康状態を毎日把握し、状況に応じて担任の保育士に報告してください。体調不良の場合にはアレルギー症状を引き起こしやすいので注意が必要です。

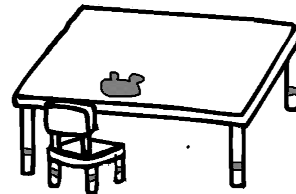
昨日から、
少しかゆがっています。



9

安全に給食を提供する為にも、給食の時にはテーブルの席を一定にする等の配慮をさせて頂くことをご了承下さい。

アレルギーの子の為にマークを付ける等の対応をしています。



10

保育所では、おかわりによる誤食を防ぐ為、食物アレルギー対応食のおかわりはありません。園児の状況を見て食べられる量を最初に盛り付けて提供します。



11

以上児の歯ブラシについては、事故を防ぐ為に毎日家庭より持参してください。



12

うがい、飲料用として、事故を防ぐ為にコップを毎日家庭より持参して下さい。



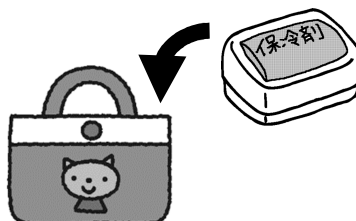
3、お弁当を持参される場合の注意点について

1

食中毒予防の為、新鮮な食材を使用し、当日によく火を通し、さましてから容器に入れて下さい。
また、保冷バックに保冷剤を入れて持参する等の配慮をお願いします。

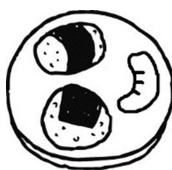


夏場は保冷剤を乗
せてね！



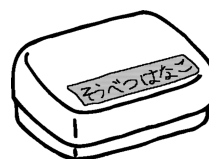
2

保育所では事故防止の為、お弁当の温め直しや、食器への移し替えは行っておりません。



3

持参する容器には必ず名前を記入して下さい。



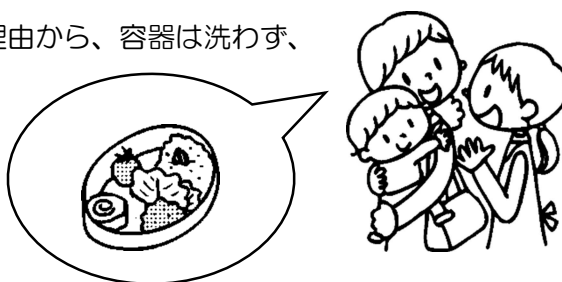
4

果物（みかんやバナナ等）を持参する場合も、必ず容器に入れて持参して下さい。



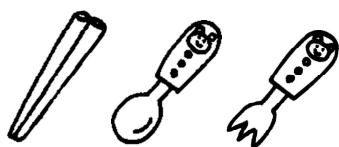
5

食べ具合を把握して頂く為と、保健衛生上の理由から、容器は洗わず、残菜もそのままお返し致します。



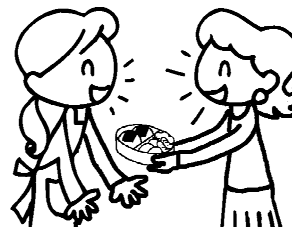
6

食具は落としてしまった場合に備えて、3点セットを持参して下さい。



7

お弁当の受け渡しについては、当日登所の際に担任または受け入れの保育士に渡して下さい。



4、除去食の解除について

医師の指導のもと、複数回(2~3回以上)食べて症状が誘発されない事が確認出来たら、下記の書類を記入の上、提出して下さい。



<除去解除申請書>

除去解除申請書

平成 年 月 日

そうべつ保育所 組

氏名: _____

本児は管理指導表で“未摂取”以外を理由に除去していた(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、保育所における完全解除をお願いします。

保護者名: _____ 印

※医師より部分解除『Ogまでなら食べても良い』『加熱した物なら食べても良い』等の指示があっても、完全解除に指示がなければ、保育所でも解除になりません。

アレルギー対応食を解除する場合にも下記の書類に記載が必要です。

保育所におけるアレルギー疾患生活指導表（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		※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になった子どもに際して、医師が作成するものである。年1回の更新が必要である。	
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		＊保護者 氏名：_____ 電話：_____ ＊連絡医療機関 医療機関名：_____ 電話：_____ 記載日 年 月 日
	A. 食物アレルギー病型		A. 経口（口で食べる）経口経管栄養		
	B. アナフィラキシー病型		B. 経口経管栄養		
	C. 経口経管栄養・経管栄養		C. 経口経管栄養		
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		医師名 ② 医療機関名 ② 電話 ② 記載日 年 月 日
	A. 症状のコントロール状況		A. 経口経管栄養		
	B. 経管栄養		B. 経口経管栄養		
	C. 経口経管栄養・経管栄養		C. 経口経管栄養		

●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 ②

<生活管理指導表①>

保育所におけるアレルギー疾患生活指導表（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		※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になった子どもに際して、医師が作成するものである。年1回の更新が必要である。	
アナフィラキシー（あり・なし）	病型・治療		保育所での生活上の留意点		医師名 ② 医療機関名 ② 電話 ② 記載日 年 月 日
	A. 重症度のめやす（厚生労働省指針参照）		A. プール・水遊び及び長時間の屋外下での活動		
	B. 経口経管栄養		B. 経口経管栄養		
	C. 経口経管栄養・経管栄養		C. 経口経管栄養		
アレルギー性皮膚炎	病型・治療		保育所での生活上の留意点		医師名 ② 医療機関名 ② 電話 ② 記載日 年 月 日
	A. 病型		A. プール指導		
	B. 経口経管栄養		B. 経口経管栄養		
	C. 経口経管栄養・経管栄養		C. 経口経管栄養		
アレルギー性結膜炎	病型・治療		保育所での生活上の留意点		医師名 ② 医療機関名 ② 電話 ② 記載日 年 月 日
	A. 病型		A. 経口経管栄養		
	B. 経口経管栄養		B. 経口経管栄養		
	C. 経口経管栄養・経管栄養		C. 経口経管栄養		

●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 ②

<生活管理指導表②>



5、体調不良時等の対応食について

体調不良時等で、食物アレルギーではないが、
医師より短時間の除去食指導があった場合は『**医師の診断書**』に
より対応食を行います

(診断書に書式の指定はありません。)

☆**病名(除去が必要な理由)**

☆**除去期間(いつから～いつまで)**

☆**除去食品(食材や食品名)**

これらが記入されている事

※『**医師の診断書**』作成にかかる必要な経費につい
ては、保護者負担をお願いします。



食物アレルギー対応への必要書類

(生活管理指導表) ★p6参照

(食物アレルギーチェック表) ★p9参照

(食物アレルギーに関する調査票) ★p9参照

体調不良時等の対応への必要書類

(医師の診断書)

保育所に提出後、所長・栄養士と相談後に対応となります。

※場合によっては、すぐに対応できない場合もあるので、対応開始までお弁当を持参してもら
うことがあります。

6、入所後にアレルギー反応があった場合について

ご家庭でアレルギー反応が見られた場合、必ず保育所にご連絡下さい。

対応食開始までの流れ

病院にてアレルギー検査



医師より摂取を避けるよう指示があった場合、保育所にて面談



アレルギー対応食もしくはお弁当対応の開始

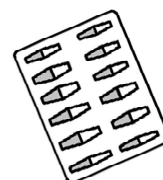


※アレルギー対応を開始するまでお弁当の持参をお願いすることがありますので、ご了承下さい。
※医師の診断によっては、今後の保育のご相談をさせていただきます。

後日、保育所にて提出書類（P.1 参照）をお渡ししますので、検査結果を聞く際に医師に記入をお願いして下さい。

7、緊急時に備えた処方薬をお預かりする場合について

- ① アナフィラキシーショックにより、エピペンや内服薬の処方を受けている児童の受け入れは、保育所の施設設備・職員体制等が整っていませんので原則行っておりませんが、ご相談ください。
- ② ①の理由から、入所後、アナフィラキシーショックを発症し、エピペンや内服薬の処方を受けるようになった場合も今後の保育についてご相談させていただきます。



8、災害時の対応について

1

保育中に災害が発生し、保育所に避難をしていた場合はアレルギー対応の災害食を提供します（お弁当対応児は持参して頂いたお弁当を食べます）。



2

避難中は誤食による事故を防ぐため、アレルギー児にワッペンを付けさせて頂くことをご了承下さい。



9、情報管理について

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為、『生活管理指導表』『食物チェック表』『食物アレルギーに関する調査票』の内容等、お預かりした情報は、職員全員で共有させて頂きます。なお情報管理は適切に行いますのでご了承ください。

食物アレルギーに関する調査票(保護者記入用)				
園児名	生年月日 年 月 日			
保護者氏名	記入年月日 年 月 日			
【お預かりの子どもがアレルギーの種類】				
1食物アレルギー(アレルギー)の種類				
☐ 卵 ☐ 小麦 ☐ 大豆 ☐ 鶏卵 ☐ 牛乳 ☐ 魚介類				
2食物アレルギーの発症後経過(経過)について				
(発症後経過)を記入してください				
アレルギー食品	分類 : 牛乳 食品名 : 生クリーム	分類 : 食品名 :	分類 : 食品名 :	分類 : 食品名 :
症状	食べて(10)分後に 首周りに発赤が 出現した。 今までに計(2)回	食べて()分後に 今までに計()回	食べて()分後に 今までに計()回	食べて()分後に 今までに計()回
いつ頃(最初) (最後)	(1歳 2ヶ月頃) (2歳 5ヶ月頃)	(歳 ヶ月頃) (歳 ヶ月頃)	(歳 ヶ月頃) (歳 ヶ月頃)	(歳 ヶ月頃) (歳 ヶ月頃)
診断名	牛乳アレルギーによる 蕁麻疹。			
その際の治療内容	(点滴と内服) () () ()			
検査結果	牛乳クラス3			
現在の除去の程度	生クリーム、牛乳は 完全除去中			
現在の治療内容	抗アレルギー薬 (名称)			
3アレルギーの経過(経過)について				
☐ いえ ☐ はい 回数 回 最終発症月 月 日 発症 () 経過 ()				
4アレルギーの予防(予防)について				
☐ いえ ☐ はい 回数 回 最終予防月 月 日 予防 () 経過 ()				

食物アレルギーチェック表			
保育所で食物アレルギー対応食を提供するにあたり、医師と相談のうえ、給食で除去が必要な食品を下記からチェックしていただき、除去する食品を○で囲んでください。			
氏名	記入年月日 年 月 日	保護者名	
除去する食品を○で囲んでください			備考
卵	卵黄・卵白・うずらの卵		
卵入り料理	揚げ物の衣・つなぎ		
卵	卵入り菓子	アイスクリーム・プリン・パン・市販菓子	
加工品 他	かまぼこ・ちくわ・はんぺん・ハム・ウインナー・ベーコン・ なると・中華めん・マヨネーズ・ぎょうざ・しょうまいの皮・ ホットケーキの素・卵殻カルシウム使用品・乳化剤使用品		
牛乳	牛乳・粉ミルク・加熱した牛乳		
牛	乳製品	生クリーム・チーズ・ヨーグルト・カルピス・アイスクリーム 豆乳飲料・飲むヨーグルト	
乳	加工品 他	プリン・市販菓子・パン・バター・マーガリン・カレールー・ ハム・スキムミルク	
牛肉	牛肉・ゼラチン・コンソメ		
鶏肉	鶏肉		
肉	豚肉	豚肉	
その他	ハム・ベーコン・ウインナー・ラード ガラスープ・カレールー		
大豆	大豆・豆乳・あずき・枝豆・もやし・金時豆・うずら豆・ココア ・いんげん・えんどう豆・緑豆春雨・グリーンピース		
大豆製品	納豆・おから・豆腐・豆乳・きな粉・油揚げ・がんもどき さつまあげ・油漬缶詰・高野豆腐・味付けのり・ハム		
豆油	大豆油・サラダ油・コーン油・等の市販品・マーガリン		
調味料	正油・みそ・酢		
その他	コーンフレーク・レーズン・かりんとう・カレールー・ そうめん・マヨネーズ		
麺・パン類	うどん・スパゲッティ・マカロニ・中華めん・パン・パン粉		
小	菓子	ケーキ類・クッキー類・ビスケット類	
	調味料	正油・みそ・酢・カレールー	
	その他	麩・ぎょうざ・春巻き・しゅうまいの皮・ワンタンの皮・つと ・揚げ物の衣・ホットケーキの素・ハム・ベーコン・ちくわ・ ウインナー・さつまあげ	
麦			
他	その他	えび・かに・いか・鯖・鮭・オレンジ・バナナ・りんご・ キウイフルーツ・もも・ピーナッツ・くるみ・やまいも	