

## 公立保育園運営協議会 「食物アレルギーの対応について」

平成27年10月23日（金）

*公立保育園5園 食物アレルギー児数	わかたけ	4名	
	くりのみ	6名	
	小金井	12名	
	さくら	9名	
	けやき	12名	
	合計	43名	9月1日現在

\*食物アレルギー内容 卵（完全除去または部分除去）・乳・乳製品（完全除去または部分除去）・小麦・ピーナッツ・ごま・ごま油・魚卵・バナナ・キウイ・そば・甲殻類・軟体類・魚介類・魚類（さば・かじきまぐろ・かつおぶし等）麦茶

\*エピペン預かり児童 5園中4名

### 《さくら保育園での食物アレルギー対応の流れ》

★原則、食物アレルギー児の対応は、公立保育園5園で作成した「食物アレルギー児対応マニュアル」に沿って対応している。

#### \*前月の対応

- ◆翌月の献立を作成する。重篤なアレルギー児の保護者には作成後すぐに献立予定表を渡し、面談の希望を確認する。日程調整を行う。
- ◆前の月に翌月の調理室手配表をもとにアレルギーチェックを行う。（日々の献立名、食材を読み上げ確認する）その後、一人ひとりの献立表（保護者配布用とクラス保管用の2部）の献立名、食材に印をつける。アレルギーチェックは給食室職員全員で行う。（写真\*1）  
アレルギーチェックの際、途中からの取り分けで調理できるか、最初から別調理を行うかなど話し合い、別調理するものを複数作らないよう配慮する。
- ◆チェックのついた献立表を保護者と各クラスに配布し、確認してもらう。
- ◆初めて使う加工品や、業者から初めて購入する食材がある場合は密に打ち合わせを行う。

#### \*前日の対応

- ◆給食室職員全員で翌日の献立の打ち合わせを行う際、アレルギー児の対応についても話し合う。

## \*当日の対応

- ◆給食室では毎朝、朝礼時にアレルギー児の配慮について確認する。
- ◆クラスでは人数報告に来る前、必ず正規職員がクラスで献立表を確認し、アレルギー配慮の印がついているか確認する。人数報告は原則正規職員が行い、給食室に来て「誰が（〇〇ちゃんが）何の（献立名）何が（配慮食材名）配慮です」と声を出して給食室職員に伝える。給食室職員はアレルギーチェックのついている調理室手配表を見ながら確認する。  
配慮がある場合、クラスからアレルギー児の名前のついたプレートを持参し、給食室職員に渡す。当日配慮がない場合も「今日は配慮ありません」と伝える。アレルギー配慮がある日もない日も必ずアレルギー児の出欠の有無を伝え、給食室と確認する。  
また、アレルギー児が延長にかかる場合は名前を伝え、残らない場合もその旨を給食室職員に伝える。  
(写真\*2)
- ◆給食室ではアレルギー配慮のある献立について、前日の打ち合わせ通りできるか最終判断し、配慮食を作る。献立に複数のアレルギー食材が入っている場合、該当する全ての食材を抜いて調理し、別調理するものを複数作らない工夫をしている。(アレルギーの重篤な子に合わせる)(写真\*3)
- ◆アレルギー配慮食の鍋やお玉、中心温度計など全ての調理器具を分けて使用している。
- ◆配慮食の調理が終わったら、担当者は他の給食室職員にアレルギー配慮食ができたことを伝える。
- ◆配膳する給食室職員はアレルギー児の食事を一番最初に盛り付ける。
- ◆盛り付けが終わったらすぐにラップをし、名前を記入する。個人用トレーに乗せ、個人の名前のついたプレートに乗せる。(写真\*4)
- ◆給食室職員全員で集まりアレルギー配慮食の確認をする。「〇〇ちゃん(誰が)、△△(配慮食材)を抜いた□□(献立名)になっています」または「〇〇ちゃん(誰が)、△△(配慮食材)が食べられないので、××(食べられる食材)に変えて□□(献立名)を作りました」と必ず声を出して確認する。
- ◆確認が終わったらすぐにクラスのワゴンに乗せる。あちこちに置かない。やむを得ずワゴンに乗せられない場合は、他の食事と交わらない安全な場所に置き、給食室職員全員に置いた場所を伝える。
- ◆食事を取りに来る職員(原則正規)は、献立表を見て配慮の内容を確認する。給食室に来たら「〇〇ちゃんが(誰が)何の(献立名)何が(配慮食材名)配慮です」と伝え、給食室職員と声を出して確認する。
- ◆クラスに戻り、一番にアレルギー児の食事をセットする。乳児は個人用トレーにその他の食事を乗せてから当該児が席に着き、大人も定位置に着いてから食事を配る。幼児は必ず席を固定し、個人用トレーにその他の食事を乗せてから一番最初に配膳する。当該児が席に着いてからラップをはずす。(写真\*5)
- ◆幼児クラスは「今日の献立」を読み上げる際に、アレルギー配慮がある献立名、配慮食材をクラス全員に伝え、注意を呼びかける。また、食べ終わったら手洗いをしっかり行うよう伝える。(写真\*6)
- ◆アレルギー配慮児のいるテーブルには、必ず正規職員が着く。(写真\*7)
- ◆アレルギー配慮のある献立の日は、おかわりでの事故を防ぐため、始めから多めに盛り付け、アレルギー児は全ておかわりしない。
- ◆アレルギー児が食べ終わったら、他の子の食事に触れてしまうことがないよう安全な場所に職員と一緒に移動し、その場で待機する場合もある。(写真\*8)
- ◆おやつも同様に対応する。

### **\*延長保育での対応**

- ◆延長番の職員は園務日誌を確認し、アレルギー児が延長にかかるか確認する。給食室に来て延長番であること、アレルギー児の有無、アレルギー児の名前を伝える。「延長番です。〇〇くんと△△ちゃん（誰が）が延長にかかります」。給食室職員はその日の補食が何か、アレルギー児が食べられるかを確認する。基本全員が食べられるものを用意しているが、食べられない食材を出す場合は代替りのものを伝え、そのものを一緒に確認する。給食室では補食に配慮がある場合、お皿に別のものを乗せ、ラップをして名前を記入する。

### **\*土曜日対応について**

- ◆前日、担任が園務日誌のアレルギー児の名前に赤丸を付け、給食室職員に土曜日に登園すること、配慮の有無、配慮内容を伝える。また、保育士間でも出勤する職員に配慮の有無、配慮内容を伝える。
- ◆給食室ではアレルギー配慮の献立があるか確認する。
- ◆当日、人数報告の際に給食室職員にアレルギー児が登園していることを伝える。また、休みになった場合も必ず伝える。
- ◆当日の献立に配慮がある場合は、平日同様「〇〇ちゃん（誰が）、△△の（献立名）□□ が（配慮食材名）配慮です」と伝える。配慮がない場合も「〇〇ちゃん登園しています。配慮はありません」と伝える。
- ◆給食を取りに来た職員（原則正規）と配慮の有無、内容を声を出して確認する。
- ◆おやつ、補食についても平日と同様に確認し合う。

### **\*調理保育について**

- ◆調理保育を行う際は、計画するときにアレルギー配慮を考慮する。やむを得ず配慮食材を使用する際は、アレルギー児の対応について園長、看護師、栄養士と密に検討し、できるだけ原因食材を使わないよう計画を立てている。
- ◆担当職員は調理保育の1ヶ月前に調理保育の内容を栄養士に伝え、2週間前までに調理保育計画表を作成し、給食室で当日の流れ等確認する。
- ◆保育室以外で食べる時は、アレルギー児の配膳は担任が行い、十分に配慮する。

### **\*行事食について**

- ◆栄養士は献立作成時に配慮した献立を作成する。やむを得ずアレルギー配慮が必要な場合は園長、担任、看護師、保護者と事前に打ち合わせをする。

### **\*食物アレルギー生活管理指導表について**

生活管理指導表は新年度、または医師の指定した時期に更新し、指導表提出後は面談を行い、必要最小限の除去の対応ができるようにしている。

### \*エピペン対応について

エピペンについては、公立保育園5園共通の「食物アレルギー児対応マニュアル エピペン編」に沿って対応している。

また、看護師が主体となり、月に1回エピペン園内講習会を行っている。園内講習会では様々なシーンを想定したシナリオを作り、役割分担を行って研修している。その他、外部の講習会にも参加し、緊急時の対応を全職員が周知している。

### \*園内での配慮

- ◆乳・乳製品のアレルギーに配慮し（ミルク以外の乳、乳製品を食べていない0歳児もいるため）、牛乳パックを利用したおもちゃの作成や、入れ物などの制作に配慮している。
- ◆献立作成上、配慮できる食材は使用しないようにしている。（ゴマ、ピーナッツ、ナッツ類、そば、キウイ等）
- ◆職員全員が食物アレルギーについて正しい知識を持てるよう、職員全員が年間を通して積極的に食物アレルギー研修に行き、緊急時の対応を周知している。

### \*食物アレルギー児の近年の増加について

平成16年から平成25年までの文部科学省の調査によると、約10年で1.7倍に増加している。そのうちアナフィラキシーの既往がある児童は3.6倍に増加しており、この結果はヨーロッパやアメリカも同じ結果になっている。

小金井市内の公立保育園5園も年々増加している傾向があり、食物アレルギー原因食材も増えている。（1ページ目の食物アレルギー内容の項目参照）

### \*個別にアレルギー対応するにあたり、子どもの気持ちについて

食物アレルギーは、時には命に関わる重い症状が出ることもあるため、誤食が起こらないよう徹底した対応を行っている。

対応の仕方などは保護者に事前に知らせ、家でも食物アレルギーがあるため他の子と同じものが食べられないことを伝えてもらっている。アレルギー児も何が食べられないのか、どうしてみんなと違う食事になっているのか、園での対応を理解している。周りの子どもたちも対応が違うことで、「〇〇ちゃんは△△を食べるとカイカイになっちゃうから、みんなと違うんだよ」など、食物アレルギーへの関心を高めている。

★ここに記載されていることはさくら保育園での対応のため、他4園とは施設面での違いなどにより対応が異なる場合があります。