



# 食物アレルギー対応についてのご説明



～食文化の未来を考える～  
株式会社アイコーメディカル

改定日 2024年10月15日



も く じ

	ページ
1 . 食物アレルギー対応について	1
2 . アレルギー登録のながれ	2
3 . 「アレルギーメニュー・対応指示表」について	2
4 . アレルギー調査票 記入例	3
5 . アレルギー対応食の提供について	4
6 . アレルギーメニュー・対応指示表の見方	5
7 . 『保育所におけるアレルギー対応ガイドライン』 (2019年改定版) ～ 一部抜粋 ～	6

## 1. 食物アレルギー対応について

株式会社アイコーメディカルでは、食物アレルギーをお持ちのお子さまに対し、安全な給食をお召し上がりいただけるようアレルギー対応給食をご用意致します。

アレルギー対応は、厚生労働省作成の『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）に準じた対応をおこないます。

### アイコーメディカル アレルギー対応品目

対応致しますアレルギー品目は31品目です。  
特定原材料（8品目）と、特定原材料に準ずるもの（20品目）を基本としておりますが、重篤な症状を示す食材も加えております。（下記参照）

#### ◆特定原材料（8品目）

卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ

#### ◆特定原材料に準ずるもの（20品目）

大豆・さば・さけ・いか・牛肉・豚肉・鶏肉・オレンジ・もも・りんご・バナナ・ごま・やまいも・ゼラチン・あわび・いくら・キウイフルーツ・カシューナッツ・アーモンド・マカダミアナッツ

#### ◆重篤な症状を示す食材

魚類・貝類・ナッツ類

上記以外の食品でアレルギーをお持ちの方は園さままでご相談ください。

注1) さば・さけ 以外の魚は「魚類」、あわび 以外の貝は「貝類」に分類。  
落花生・くるみ・カシューナッツ・アーモンド・マカダミアナッツ以外の種実類は「ナッツ類」に分類。

注2) そば・落花生・やまいも・あわび・いくら・キウイフルーツ・くるみ・カシューナッツ・アーモンド・マカダミアナッツ・ナッツ類は給食での提供はありません。

注3) 「そば」は、現在使用しておりませんが麺類製造元にて「そば」と同じ包装ラインを使用していることを確認しております。  
ごく微量の「そば」に対して重篤な症状を示される方はご注意ください。

注4) 青のり・しらす・わかめなどの海産物には、微量の「えび・かに・いか」が含まれる場合がございます。ごく微量のアレルギー物質に対して重篤な症状を示される方はご注意ください。

### 『お弁当持参のお願い』

食器や調理器具を個人専用にしなければならない、または、調味料（鰹だし・コンソメ・中華だし・しょうゆ・味噌・酢）などに含まれる成分に対して、重篤な症状を示される方にはお弁当の持参をお願いしております。

### 『おかわりについて』

事故防止の為、アレルギー登録をしている方はどのようなメニューの場合でもおかわりの提供は致しません。

## 2. アレルギー登録のながれ

アレルギー対応にはあらかじめ事前の登録が必要です。  
未登録のお子さまへの対応は致しかねます。

### ★登録に必要な書類

- ① アレルギー調査票(A) (入園時・変更時) (3ページ参照)
- ② 医師の診断書 (アレルギー検査報告書でも可) のコピー

### ★毎月ご確認いただく書類

- ③ アレルギーメニュー・対応指示表(C) (5ページ参照)
- (※ 以上の書類は個人情報保護法に基づいた管理を致します。)

アレルギー対応は保護者さま、園さま、アイコーメディカルの三者で情報を共有致します。

## 3. 「アレルギーメニュー・対応指示表」について

「アレルギーメニュー・対応指示表」をもとに給食提供を致します。

毎月末に、メニュー表とメニュー内のアレルギー該当品目を表示し、除去対応や代替食内容を記入した「アレルギーメニュー・対応指示表」を園さまから配布致します。

### 『保護者さまへのお願い』

- お子さまのアレルギー該当品目を十分にご確認ください。
- 訂正箇所がありましたらすみやかに園さままでご連絡をお願い致します。
- アレルギー対応に該当がない月は、右上に「今月は除去なし」と記入致します。

「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) 一部抜粋

- 家で摂ったことがない食物は基本的に保育所では与えない。
- 食物除去は完全除去を基本とする。

※詳細は6ページを参照してください。

### 4. アレルギー調査票(A) 記入例

園名 ○○○○○園 初回記入日 ○年 ○月  
 卒園予定 ○年 ○月

ふりがな	○○○ ○○○	学年/クラス	年少( )・年中( )・年長( )
氏名	○○ ○○○	年齢/クラス	3歳( <u>ひよこ組</u> )・4歳( )・5歳( )
		認定区分	3号 ・ <u>2号</u> ・ 1号
保護者氏名	○○ ○○○	月齢	0歳( )ヶ月・1歳( )ヶ月・2歳( )ヶ月
		希望食事区分	離乳食(初期・中期・後期・完了期)・幼児食 ※該当項目に○を付けて下さい。

◆該当のアレルギー名 右の口欄に✓を付けてください。

特定原材料 (8品目)	卵	<input checked="" type="checkbox"/>	
	乳	<input checked="" type="checkbox"/>	10/5 サイン
	牛乳	<input checked="" type="checkbox"/>	
	小麦	<input checked="" type="checkbox"/>	
	★そば	<input type="checkbox"/>	
	★落花生	<input type="checkbox"/>	
	えび	<input checked="" type="checkbox"/>	10/5 サイン
	かに	<input checked="" type="checkbox"/>	
★くるみ	<input type="checkbox"/>		

特定原材料に準ずるもの (20品目)	大豆	<input type="checkbox"/>
	大豆(成分:マヨドレ)	<input type="checkbox"/>
	さば	<input type="checkbox"/>
	さば(成分:めんつゆ)	<input type="checkbox"/>
	さけ	<input type="checkbox"/>
	いか	<input type="checkbox"/>
	牛肉	<input type="checkbox"/>
	豚肉	<input type="checkbox"/>
	鶏肉	<input type="checkbox"/>
	オレンジ	<input type="checkbox"/>
	もも	<input type="checkbox"/>
	りんご	<input type="checkbox"/>
	バナナ	<input type="checkbox"/>
	ごま	<input checked="" type="checkbox"/>
	ゼラチン	<input type="checkbox"/>

＜重篤な症状を示す食材＞

魚類	※さば、さけは含まれておりません。
赤魚	
めばる	
貝類	※あわびは含まれておりません。
★ナッツ類	※落花生、くるみ、カシューナッツ、アーモンド、マカダミアナッツは含まれておりません。

★ 給食での提供はありません。

【備考】

◆医師の診断書またはアレルギー検査報告書のコピーを添付してください。

- 『内容に変更があった場合』
- ① 追加の場合…該当箇所に✓をし、変更日を右横に記入してください。
  - ② 訂正の場合…斜線を引いて、変更日を右横に記入してください。

『登録を解除する場合』 解除申請日: 年 月 日  
 全ての品目が解除になった場合は 解除申請日に日付を記入し、提出してください。 ※解除の際は医師の診断書は不要です。

## 5. アレルギー対応食の提供について

①アレルギー対応により召し上がることのできない献立に対して下記の対応品目には代わりとなる献立（代替食）を用意致します。

代替食対応品目	主菜	副菜
卵・乳・小麦・えび・かに・鶏肉・豚肉・牛肉・さけ・さば・大豆・魚類	代替食あり	
サラダ・和え物は <sup>注1)</sup> アレルギーフリーサラダ・和え物 その他汁物は <sup>注2)</sup> アレルギーフリースープ		

- ・代替食の内容は、「アレルギーメニュー・対応指示表」の献立名横に記載致します。  
(5ページ参照)
- ・代替食の種類には限りがありますので、同一月内に同じ代替食が複数回提供される場合がございます。ご了承ください。
- ・アレルギー対応によって不足する栄養素は、ご家庭の食事によって補っていただくようお願い致します。  
また、ご家庭からの代替食の持込はご遠慮いただいております。

②食材除去（食材単位での除去）→料理内の該当食材のみ取り除きます。

③調味料類の除去について

鰹だし・コンソメ・中華だし・しょうゆ・味噌・酢など、調理過程で使用する調味料は、アレルギーメニュー・対応指示表に（除去不可）の記載がなくても取り除くことはできません。

**注1) 注2) アレルギーフリーサラダ・和え物、アレルギーフリースープについて**

アレルゲンとなる該当食材を取り除き、どのアレルギーのお子さまも食べることができるサラダ、スープです。

そのため、お子さまのアレルゲンとなる食材以外についてもメニューから取り除かせていただく場合がございます。

【例】ごまアレルギーAさんと、魚アレルギーBさんへの  
サラダ（キャベツ、ツナ、にんじん、ごまドレッシング）提供の場合

Aさん	ごまドレッシングが該当
Bさん	ツナが該当



Aさん、Bさん共通で食べられる  
キャベツ、にんじん、マヨドレを使用したサラダ（アレルギーフリーサラダ）を提供

【例】ごまアレルギーAさんと、大豆アレルギーCさんへの  
中華スープ（豆腐・わかめ、しょうゆ、中華だし、ごま油）提供の場合

Aさん	ごま油が該当
Cさん	豆腐が該当



Aさん、Cさん共通で食べられる  
わかめ、しょうゆ、中華だしを使用したスープ（アレルギーフリースープ）を提供

## 6. アレルギーメニュー・対応指示表の見方

### アレルギーメニュー・対応指示表(C)

卵・乳・えび・ごま アレルギーの方の場合

クラス名 ひよこ組

園児名 ○○ ○○○

※使用のない食材のアレルギー品目は表記されません。

2022年10月

○○○○○○園 幼児食(3歳4歳5歳)

日付	献立名	食材(材料)名	卵	乳	小麦	えび	鶏肉	豚肉	牛肉	さけ	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	オレンジ	貝類	ゼラチン	
17日 (月)	焼鳥丼	鶏肉					○												
	キャロットサラダ 味噌汁(玉ねぎ・わかめ) りんご パンケーキ(ケーキシロップ) 牛乳	しょうゆ(こいくち)			○									○					
		卵	●																
		マヨドレ																	
		鰹だし											○						
		味噌											○	○					
		りんご														○			
18日 (火)	けんちん風うどん	うどん			○														
	肉団子(ケチャップ) ブロッコリーサラダ わかめおにぎり 牛乳	豚肉(除去不可)						○											
		めんつゆ(除去不可)			○							○	○	○					
		鰹だし											○						
		肉団子						○	○										
		ごまドレッシング																	
		ツナ																	
牛乳	○	●																	
19日 (水)	ご飯		○																
	豚肉のしょうが炒め	豚肉(除去不可)						○											
	オムレツ キャベツの和え物 中華スープ(豆腐・わかめ)	しょうゆ(こいくち)			○									○					
		卵	●																
		めんつゆ			○														
		豆腐																	
		中華だし						○	○	○				○				○	
オレンジゼリー ココアビスケット 牛乳	しょうゆ(こいくち)			○									○						
	ごま油																		
	オレンジジュース																○		
	ビスケット			○															
牛乳	○	●																	
20日 (木)	ご飯		○																
	鶏肉の唐揚げ	鶏肉																	
	ひじきの煮付け	しょうゆ(こいくち)			○									○					
		油揚げ(除去不可)												○					
		しょうゆ(こいくち)			○									○					
	大根サラダ 味噌汁(キャベツ・わかめ) クッキー 牛乳	鰹だし											○						
		マヨドレ												○					
		鰹だし											○						
		味噌											○	○					
	ホットケーキミックス			○															
牛乳	○	●																	

該当食材を取り除いてお召し上がりいただける場合は「除去」、召し上がることのできない献立に対しては代替りとなる食材又は献立(代替食)のご用意を致します。

# 『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) 厚生労働省2019(平成31)年4月

～一部抜粋～

## 3. 食物アレルギーへの対応 (ガイドライン P21)

### (1) 保育所における食事の提供に当たっての原則 (除去食の考え方等)

- 保育所における食物アレルギー対応に当たっては、給食提供を前提とした上で、生活管理指導表を活用し、組織的に対応することが重要です。
- 保育所の食物アレルギー対応における原因食品の除去は、完全除去を行うことが基本です。
- 子どもが初めて食べる食品は、家庭で安全に食べられることを確認してから、保育所での提供を行うことが重要です。

## 【Ⅱ. 保育所の 給食・離乳食 の工夫・注意点】 (ガイドライン P41)

### ② 保育所で“初めて食べる”ことを避ける

保育所において食物アレルギー症状の誘発を最小限に抑制するためには、原因となる食品の除去に加え、新規に食物アレルギー症状を誘発させない工夫が求められます。

この考えのもとに保育所特有の対策として、保育所においては食物アレルギーを有する子どもに“初めて食べる”ことを避けることが重要です。新規の食物にアレルギー反応が起きるか否かは食べてみないと分からないことから、家庭において可能であれば2回以上、保育所で提供する量程度、もしくはそれ以上の量を食べて何ら症状が誘発されないことを確認した上で、その食物を給食で食べることが理想的です。特に給食に使用している高リスク食品については必ず確認します。

このため、保護者と事前に連携し、全入所児のこれまでの家庭における代表的な個々の食物の摂取状況を調査把握することが前提となります。また、保育所は事前に献立を提供し、これまで食べたことのない食物が給食にないか家庭でもチェックしてもらうよう依頼し、事故を未然に防ぐ工夫をします。ただし、これまで食物アレルギーの診断がされていない子どもが、保育所で初めて食物アレルギーを発症することもあることから、症状発現時に慌てることのないよう、体制を整えておく必要があります。

### ③ アレルギー食対応の単純化

原因食品の除去といっても、その除去のレベルは患者によって様々です。例えば牛乳アレルギー一つをとっても、“完全除去”指導から、“混入程度はよい”、“25ml までならよい”、“100ml までならよい”などと千差万別です。さらに、“パン程度の使用ならよい”などと曖昧な指示しかないこともあります。こうした個々の自宅での対応レベルをそのまま給食に適用しようとすると、調理や管理が煩雑となるだけでなく、誤食発生の遠因にもなります。

また、即時型の食物アレルギーが治っていく過程において感冒・胃腸炎などの体調の変化などでも普段は食べられている量でも症状が誘発されることがしばしば認められます。このため、保育所における食物アレルギー対応の基本は、子どもが安全に保育所生活を送るという観点から“完全除去”か“解除”の両極で対応を進めるべきです。つまり、保育所においては一つずつの原因食品に関して、医師の指導の下で、自宅などでの摂取により、安全が確認された後に、除去していた食物の解除を進めるということです。