

こども未来部
幼保運営課長

食物アレルギーの対応について

近年、食物アレルギーで、原因食物の除去を必要とするお子さんが増えております。保育所(園)は集団給食ですので、その対応は現状の中でできる範囲のものに限られます。千葉市の保育所(園)では、以下のように進めていますので、ご理解のうえご協力をお願いいたします。

1 保育所(園)給食における食物アレルギー対応の原則

- (1) 医師の診断による「保育所生活管理指導表」(以下、生活管理指導表)の提出を必須とします。
- (2) 食物アレルギーを有する児童にも給食を提供します。そのため、安全性を最優先とし、原因食物の完全除去対応(提供するか・しないか)を原則とします。

2 保育所(園)給食における対応について

- (1) 生活管理指導表による医師の診断、指導のもとに対応を行います。
 - ・保護者の方の判断によるアレルギー対応はいたしません。
 - ・乳幼児期は発達が著しいため、定期的な見直しが必要となります。アレルギー食の実施中は定期的に(3か月～12か月に1度)医師の診断、指導を受けて生活管理指導表を提出していただきます。
 - ・見直しの時期及び受診に必要な際は、保育所(園)に提出してある生活管理指導表を持参し、診断・指示内容等の変更の有無に関わらず医師の記載が必要です。
 - ・給食で使用しない食材のアレルギーを持つ場合でも、生活管理指導表の提出が必要です。
 - ・アレルギー食を解除する場合にも生活管理指導表に医師の記載が必要です。

*アレルギー食を提供する際には、十分注意をしておりますが、他のお子さんと一緒に食事をするため、誤って食べてしまう場合も考えられます。「食物アレルギー個別支援プラン(様式4)」で、その場合の対処法をご相談させていただきます。

- (2) 保育所(園)給食では、全ての児童生徒に給食を提供するため「安全性」を最優先とします。
 - ・提供する給食は、「原因食物を完全除去した給食(除去食)」または「他の児童と同じ給食(通常食)」のいずれかを原則とします。(除去食は1種類となるので、食べられる食品が除去されることもあります。)
 - ・調理工程が複雑となる多段階の除去食対応(少量可、加工食品可、牛乳を使用した料理可等)は、安全性の確保が難しくなることから行いません。
 - ・保育所(園)で対応できないメニューの日は、それに代わるものを持参していただきます。(家庭から持参するものは全て完全除去対応のもの且つ家庭で食べたことのあるものでお願いします。)
 月末に翌月の予定献立表を配布する際、除去できる食品、代替食を持参する日などの対応について保護者の方と確認します。
 - ・症状誘発の原因となりにくいと考えられる調味料やだしについて、除去の対応が必要と診断された場合は、重篤な食物アレルギーがあることを意味するため、当該食品を使用する料理については、弁当を持参していただくこととなります。

【参考】除去食品においてより厳しい除去が必要なもの(保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(厚労省))							
鶏卵	卵殻カルシウム	牛乳・乳製品	乳糖	小麦	醤油・酢・麦茶	ゴマ	ゴマ油
肉類	エキス	大豆	大豆油・醤油・味噌	魚類	かつおだし・いりこだし		

- (3) ミルク、離乳食は個別対応といたします。購入不可能なミルク等の場合は保護者の方にご協力をいただく場合もあります。