

3

給食提供における対応



保育所保育指針解説 第2章・第3章

保育所におけるアレルギー対応ガイドライン 第3章



普通食献立をベースに、食物アレルギー対応献立を作成します。その際、施設の厨房の環境や児童の食物アレルギーの実態をふまえ、安全な給食提供ができるように十分検討し、献立内容を全職員と保護者で共有します。また、調理作業時や配膳時に誤食につながらないよう安全に配慮します。

基本となる献立からの変更

～食物アレルギー対応献立の作成～

基本となる普通食献立から、食物アレルギー対応献立を作成します。



食物アレルギー対応献立内容の共有

食物アレルギー対応献立の内容を、全職員と保護者として共有します。



食物アレルギー対応食の作業手順

食物アレルギー対応食を安全に提供できるように調理作業を進めます。



給食の時間における配慮

給食喫食から給食後まで、安全に十分に配慮します。



基本となる献立（普通食）の作成

施設で提供する基本となる給食献立を考えます。その際、食物アレルギーのある児童の人数や、原因食物等を配慮すると食物アレルギー対応献立を考えやすくなります。

月
・鶏肉のフライ 添え野菜 ・スープ
ごはん
鶏肉 塩/こしょう 小麦粉 卵 粉チーズ パン粉 油 キャベツ
ホットケーキ
薄力粉 砂糖 卵 牛乳 ベーキングパウダー



月
・鶏肉のフライ 添え野菜 ・スープ
ごはん
鶏肉 塩/こしょう 小麦粉 卵 粉チーズ パン粉 油 キャベツ
ホットケーキ
薄力粉 砂糖 卵 牛乳 ベーキングパウダー

基本となる献立からの変更 ～食物アレルギー対応献立の作成～

食物アレルギー対応献立は、食物アレルギー会議で決定した給食対応の基本方針に基づき、安全な給食提供を目的に、基本となる献立からの変更内容を検討します。

基本となる献立からの変更内容は、施設の厨房の環境（体制、人的・物理的環境）や児童の食物アレルギーの実態をふまえ、食物アレルギー会議時に定期的に見直します。



基本となる献立

月
・鶏肉のフライ 添え野菜 ・スープ
ごはん
鶏肉 塩/こしょう 小麦粉 卵 粉チーズ パン粉 油 キャベツ
ホットケーキ
薄力粉 砂糖 卵 牛乳 ベーキングパウダー

対応の献立

月
・鶏肉のフライ 添え野菜 ・スープ
ごはん
鶏肉 塩/こしょう 小麦粉 卵 粉チーズ パン粉 油
ホットケーキ
薄力粉 砂糖 卵 牛乳 ベーキングパウダー

対応の献立

月
・鶏肉のフライ 添え野菜 ・スープ
ごはん
鶏肉 塩/こしょう 小麦粉 → 米粉 卵 除去 粉チーズ → 除去 パン粉 → 米粉パン粉 油 キャベツ ホットケーキ
薄力粉 上新粉 砂糖 卵 除去 牛乳 豆乳 ベーキングパウダー

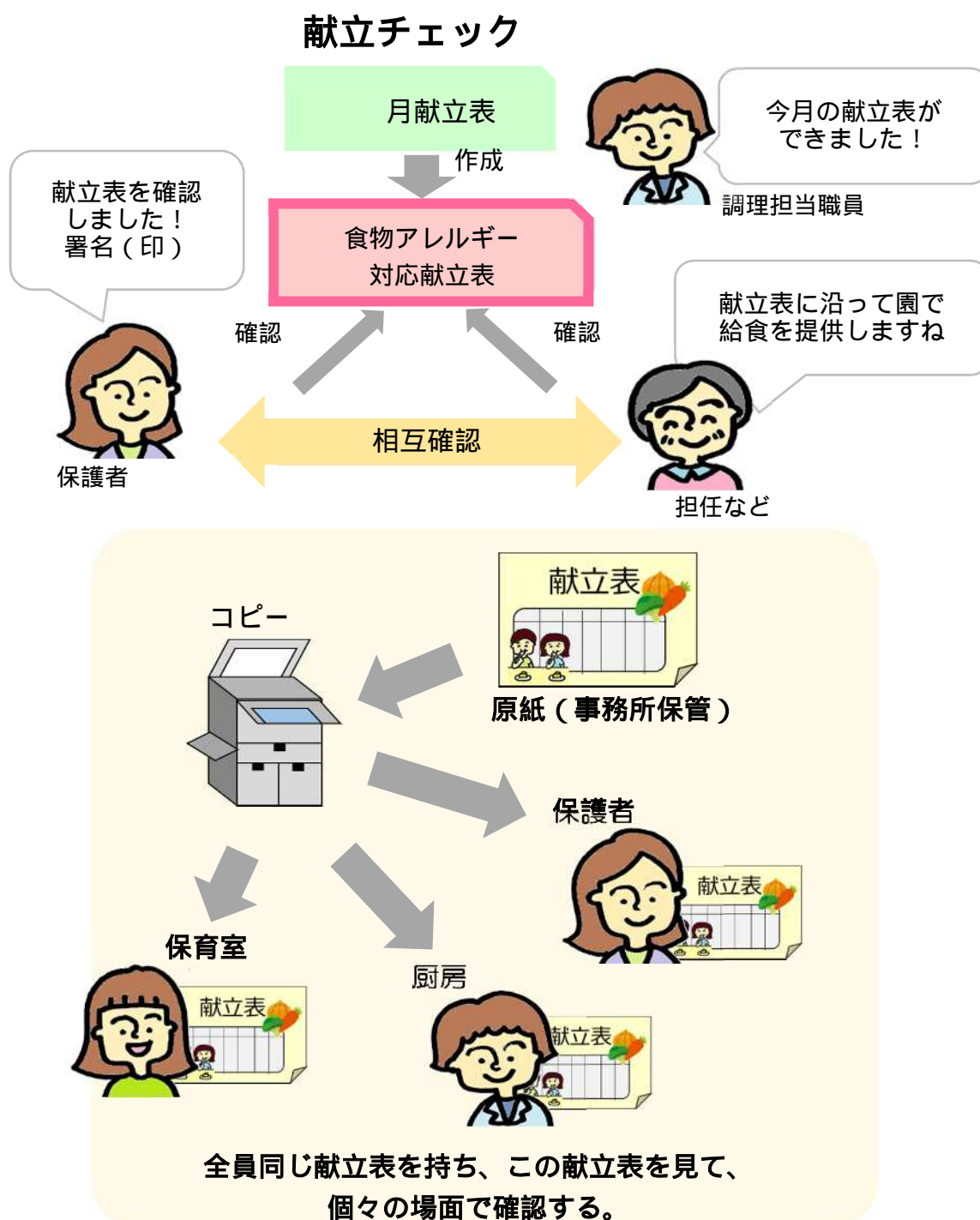
「何がどう変わるのか」
「当該児童はその日何を
食べたのか」
保護者がわかるように
作成します

マーカー等の印だけでは不十分です

食物アレルギー対応献立内容の共有

決定した献立は、詳細な献立表とともに、調理担当職員・他の職員・保護者などで確認し、共有します。共有の方法は食物アレルギー会議などで明確にし、担当者だけではなく組織的に把握しておきます。

食物アレルギー対応献立作成と確認の流れ（例）



アクシデントにより急遽献立を変更する際の対応について

突然の献立変更は、やむを得ない場合のみとし、保護者・関係職員全員が情報を共有できるよう、食物アレルギー会議などで対応方法を決定し、個別対応内容の記録用紙に記載します。急な対応が必要になった場合における報告・連絡体制を整えておきます。



例えばこんな時

- ・アクシデント発生時、施設長不在の場合の判断
- ・水が出ない、調理機器等の故障時
- ・自然災害や天候不順等（緊急時対応献立含む）により、納品された食品が発注と異なっていた
- ・原材料表示を確認時に原因物質が含まれていることが分かった
- ・予定していた食材が業者の都合で入らなかった
- ・食物アレルギー対応食用の食材を分けずに全て使い切ってしまった 等



決めておくこと

- ・保護者と連絡が取れなかった場合の対応



緊急回覧や
朝のミーティング等で
全職員に周知する



周知していない人は
いませんか？



決定した献立表について、事務所・保育室・厨房・保護者の全員が同じ献立表を持ち、個々の場面で確認することが大切です。そのために、献立表にはメニュー名だけではなく、使用する食材がわかるように記載したものを作成します。

食物アレルギー対応食の作業手順

原材料の確認（納品時の検品）

乾物や加工食品等で、前日までに納品されている食材は、当日までに原材料を確認しておく。
（加工食品等原材料が不明確な食品は、業者に確認する）

いつもと違う食材が届いた時は特に気をつける



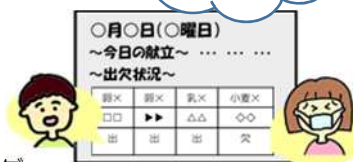
・食材の納品業者が変更になったが以前に使用していた麺と同じだと思い込み、原材料確認をしないまま調理したら原因食物が含まれていた。

・運動会の日のおやつにバームクーヘンを購入し提供。卵入りであることを見落とし、卵アレルギーのある児童に提供してしまった。

当日の確認（ミーティング）

- ・当該児童の出欠状況（担任からの連絡）
- ・除去、代替する食品と献立
- ・調理の担当者
- ・調理の手順
- ・使用する器具
- ・食材や料理を取り分ける時のタイミング

作業工程をイメージする

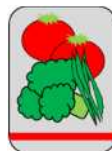


・卵アレルギーのある児童が欠席と勘違いし、代替食を出さなかった。しばらく卵不使用のメニューが続いていたこともあり、担任も未確認のまま提供した。

・厨房に食物アレルギーのある児童が出席していることを伝えるようにしていたが、伝え忘れて除去食が届かなかったため、他児と同じ給食でよいと思い込み提供した。

食材の確保

下処理の時点で、食物アレルギー対応食用の材料を取り分けておく。

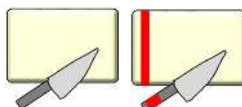


・調理作業において除去の内容を間違えて調理し、そのまま提供した。

・除去対応用に別の調味料を使用しないといけなのに、同じ調味料を使って調理してしまった。

調理器具等の区別

- ・調理器具
- ・調理スペース
- ・場合により専用エプロンの着用



・卵料理に添え野菜を盛り付ける料理の時、卵除去食用に添え野菜を取り分けるのを忘れた。盛り付けた後取り忘れに気づき、原因食物付着の可能性がある添え野菜を取り、卵除去食用に盛り付けた。

重要ポイントでの複数確認

- ・原因食物を使用する際等、事前に確認していた重要ポイントについて複数で確認する。
- ・調理作業中、常に対応内容を把握し、声出し・目視・指差し確認をする。

作業工程をイメージする

・普通食で使用していた菜箸を、食物アレルギーのある児童の給食を盛り付ける際に使用してしまった。

調理の順番の確認

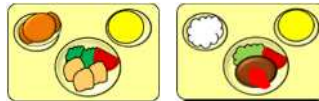
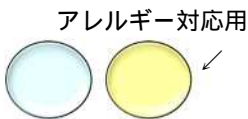
- ・食物アレルギー対応食から作る。
（例）揚げ物の場合、食物アレルギー対応食を先に揚げから、他児用を揚げる。
温度管理も忘れずに



・卵不使用の手作りパンを作る際、生地は卵除去にしたが、普通食用パンと一緒に飾りつけをしたため、すべてマヨネーズを使用してしまった。

盛付の区別

- ・お皿を分ける
- ・形、切り方、盛り付けを変える
- ・除去・代替する献立がなくても、(= 普通食と同じ内容でも) 専用のトレイに1食分セットする。



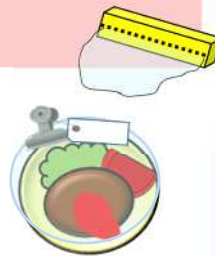
・専用トレイを使用しているが、卵抜きサラダと卵入りサラダを両方トレイにのせてしまい、そのまま配膳した。

・卵の代わりにコーンを使用したそばろ丼を作ったが、見た目がよく似ていたため、保育士が見間違えて卵入りの丼を食べさせた。

・除去した料理だけをトレイに載せていたが、トレイごと配膳し忘れた。担任は除去食がないものと思い普通食を提供し誤食となった。

他からの混入の防止

- ・トレイ上のすべての料理ごとにラップをかける
混入防止 + 目視確認時に中身を確認するため
- ・専用スペースで保管する



・えび抜きのビーフンを作っていたが、ラップをしていなかったため、アレルギー対応食がわからずえび入りビーフンを提供した。

保存食・検食の実施

- ・食物アレルギー対応食の保存食
- ・検食



・食物アレルギー対応食の名札はラップに記入していたので、ラップを外した際、食物アレルギー対応食がわからなくなってしまった。

受け渡し時の確認

- ・クリップをしている料理と献立表を照らし合わせる
- ・当該児童の食物アレルギー対応献立表をもとに、誤調理がないか複数の調理従事者等でダブルチェックする。
- ・必ず料理の中身を見て確認し、配膳する。

・アレルギー対応用のトレイにラップをしてのせてあったので、ラップをはずして目視確認をせずそのまま提供したら、普通食だった。厨房から受け取る時も配膳時も大丈夫と思い込み十分な確認を怠った。

・進級してすぐの4月に前年のクラスにアレルギー対応食を渡してしまった。新クラス担当者はアレルギー対応食が運ばれてこなかったため、普通食でよいと考え提供した。前クラスから「間違っている」と報告を受けるまで気付かなかった。

普通食と同じ内容でも
1食分セットする

食物アレルギー対応食用のトレイ
(例)色を分けている

トレイに名前を書く場合
にはトレイの名前とクリップの名前が一緒であることを確認する

誰の給食か
わかるようにする

組

必ず料理の中身を確認する

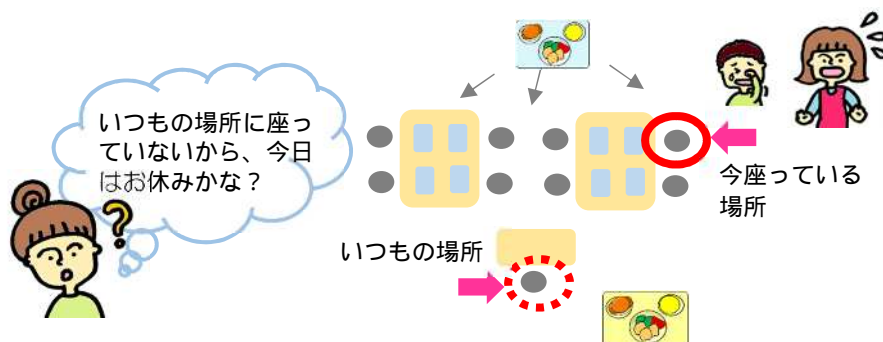
・トレイに間違った料理が乗っていたが、トレイの名前だけを見て配膳してしまい、間違いに気が付かなかった。

給食の時間における配慮

配膳時

座席の確認

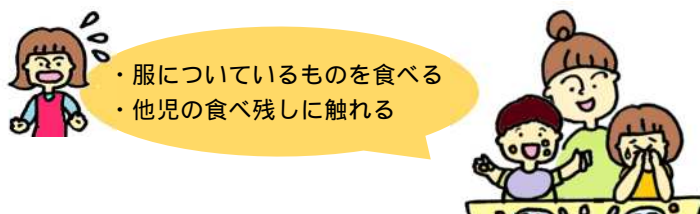
「食物アレルギー対応のある日」「みんなと同じ給食を食べられる日」等で児童の座る位置が変わると、配膳時に混乱を招く可能性があります。毎日同じ対応ができるように、担当する職員が混乱しないように、食物アレルギーのある児童の座席を固定します。



食物アレルギーのある児童が他クラスに行った際、その児童の席の設定や、職員間の情報共有が十分でなかったため、担任以外の保育士が原因食物の入ったパンを提供しようとした。

食物アレルギーのある児童の席が他児の席と離れておらず、仕切りもなかったため、食物アレルギーのある児童が手をのばして隣の児童の給食を口にしていたため誤食となった。

「食物アレルギーのある児童の隣に職員が座っている」だけでは誤食を完全に予防するのは難しいです。



牛乳アレルギーのある児童に、隣で牛乳を飲んでいた児童のくしゃみがかかり、顔に発疹が出てしまった。



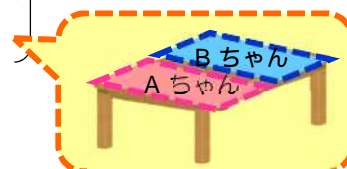
落ち着いた環境での配膳

- ・提供時間に追われ慌てて配膳しない
- ・児童が席につかず教室内を立ち歩いている状態で配膳、喫食しない
- ・全児が席についてから配膳する



誤配膳やアレルギー混入の防止

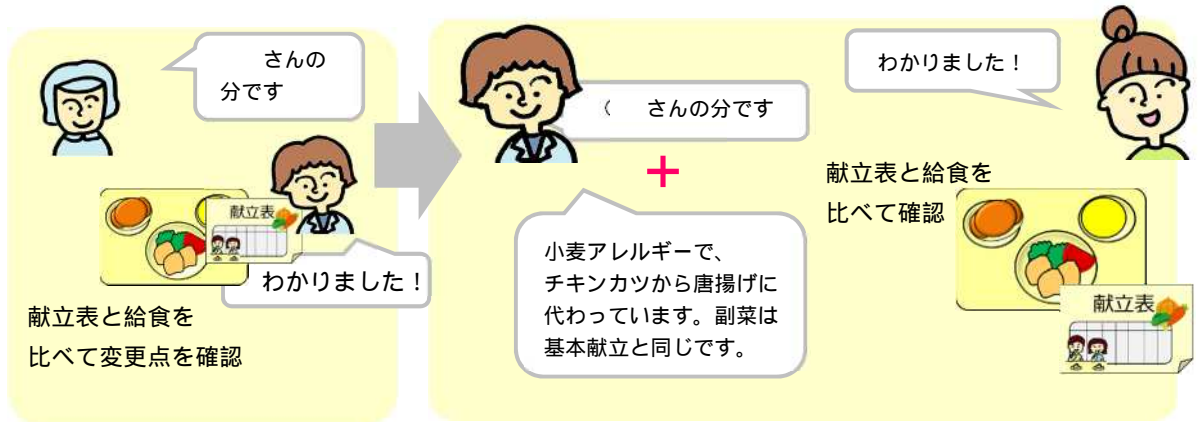
- ・厨房から給食を受け取った際、クラス内で置き場所を固定する
 - 〔クラス内に複数名食物アレルギーのある児童がいる場合も、一人ずつの置き場所を固定する〕
- ・おしぼり、台ふきも別にする



情報不足とならないように

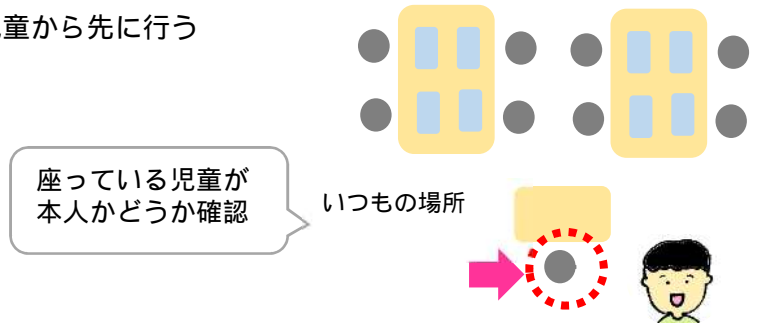
献立内容の確認

誰かの情報を鵜呑みにするのではなく、複数で『声出し』『目視』『指差し』確認すること



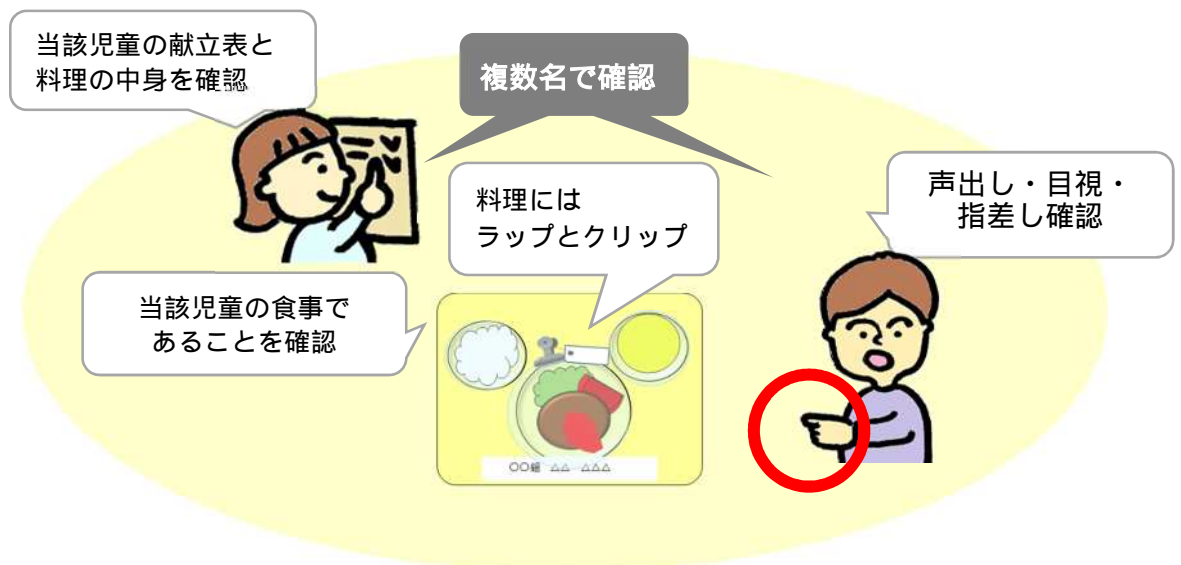
配膳は食物アレルギーのある児童から先に行う

配膳は食物アレルギーのある児童から先に行う



配膳前の確認

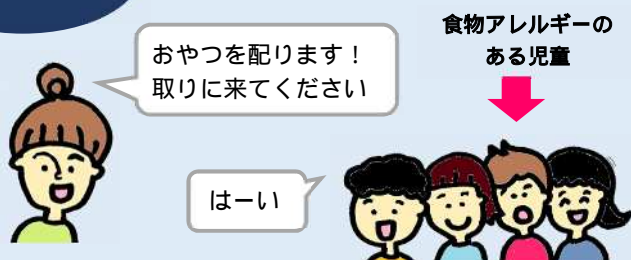
配膳前に必ずもう一度、複数の職員で原因食物が除去されているか確認する



おやつ等の配膳方法も給食時と同様にする

- ・昼食時と同様に、児童が着席してから配膳する。
 - ・おやつの配膳も献立表とおやつを確認し提供する。
- 取りに来た児童に順番に配ると、間違えて普通食を渡してしまうこともある。

NG 例



・食物アレルギー対応の別おやつを作っていたが、他児のおやつ配膳時には間に合わず、本児に届くのが遅くなると説明した。その後、おやつを取りに来た児童から普通食のおやつを配った際、食物アレルギーのある児童も列に並んでいたことに気付かず、そのまま普通食のおやつを渡し食べてしまい、誤食となった。



・普通食おやつが先にクラスに届いた。食物アレルギー対応食が同時に届かなかったので、担任は「今日は全児同じおやつ」だと思い込み、食物アレルギーのある児童に普通食おやつを提供した。数口食べた頃に厨房から食物アレルギー対応食が届き、そこで初めて誤食に気が付いた。

ラップをとるタイミング

直前まで混入を防ぐため、クラス全員の配膳が終わってから、食べる直前に当該児童の食事のラップをはずす。

NG 例



食物アレルギー対応食の名札はラップに記入していたので、ラップを外した際、食物アレルギー対応食がわからなくなりました。

おかわりとして提供する時の確認

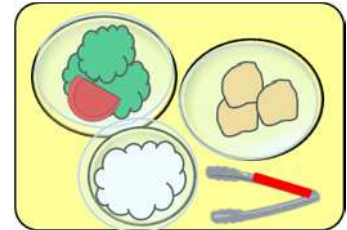
おかわりは誤配膳や誤食をおこしやすいため、ルールを決めます。

食物アレルギー対応食を間違いなく提供する

食物アレルギー対応食の置き場所を決める

食具の管理

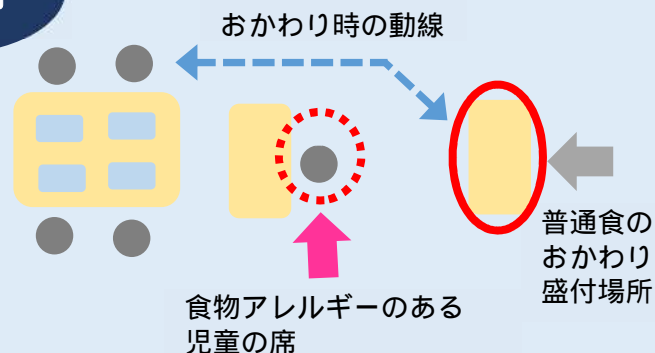
- ・ おかわり時に間違わないようにする
- ・ トングや箸が混ざらないようにする



おかわりの動線の確認

他児がおかわり時、おかわりの場所周辺や自席にもどる動線上に食物アレルギーのある児童の席がないか

NG 例



食物アレルギーのある児童のおかわりの保管場所を、児童・職員ともに徹底して共有していなかったため、間違って普通食のおかわりを提供し、誤食となった。

ミルク提供時

調乳・授乳の順番を決める

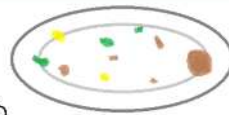
「アレルギー用ミルク」から先に調乳し、そのまますぐ授乳する。
調乳後普通のミルクと一緒に並べておくと間違える可能性があるため、
他児のミルクと間違えないためのルールを決める。



0歳児クラスでアレルギー用ミルクを飲んでいる乳児に、普通のミルクを調乳して飲ませ、誤食となった。

片付け時の確認

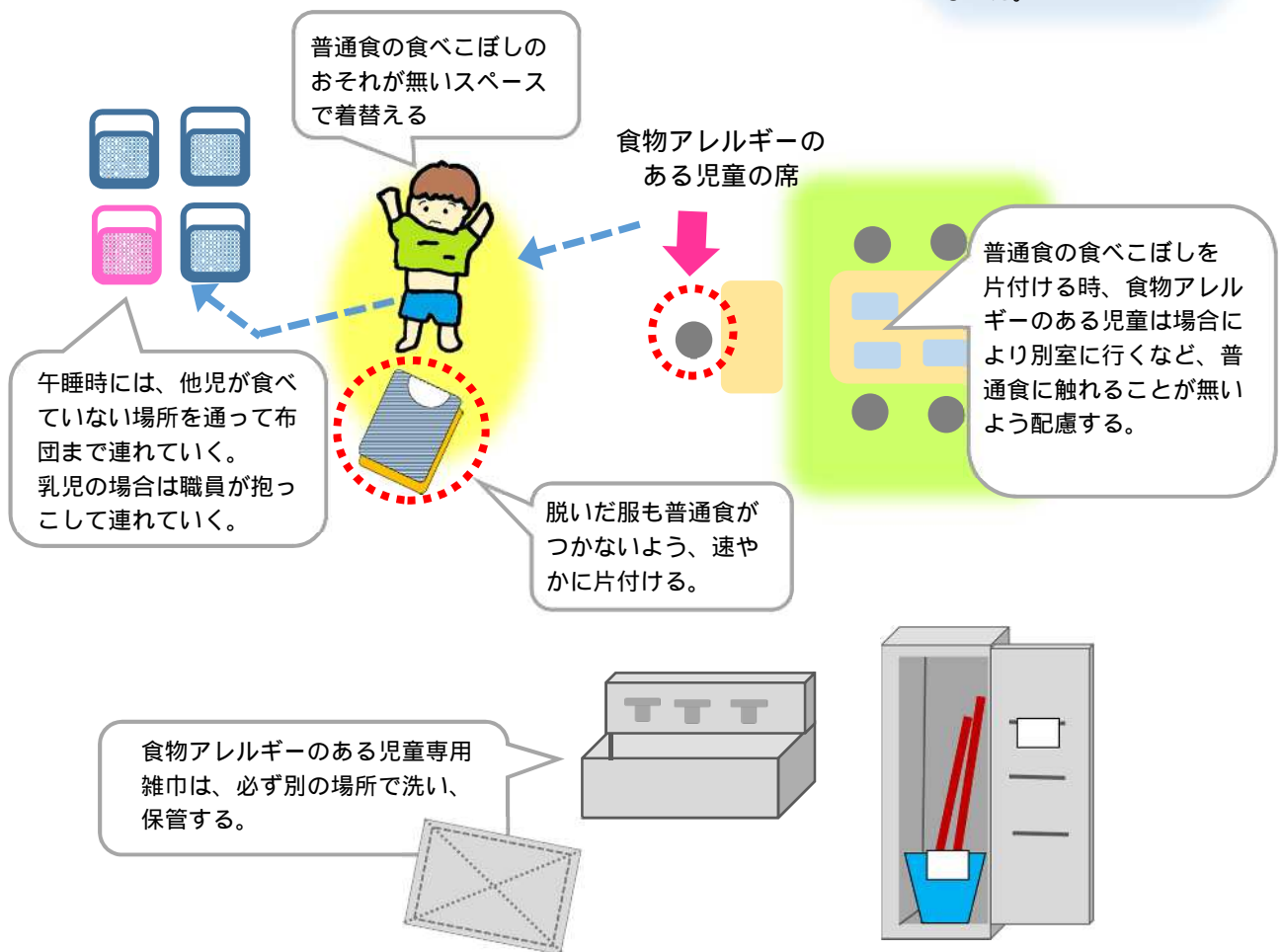
食器返却時の対応



- ・食物アレルギーのある児童が他児の食べ残しや、床に落ちている食べものを食べたり触れたりしないように配慮する
- ・食物アレルギーのある児童の食器は、基本的に担当が片付けること
食物アレルギーのある児童には片付けさせない
- ・おしぼり、台ふきを分ける
- ・午睡や歯みがき等その後の動線を考えて、クラスの出入り口を分ける。毎日決まった経路を通る

・牛乳アレルギーのある児童が、片付けたコップの中に少量残っていた牛乳に触ってしまい、誤摂取となった。

・担当職員が他児の片付けをしている最中に、食物アレルギーのある児童が隣の児童の食べものを取って食べてしまい、誤食となった。



手洗い場への移動

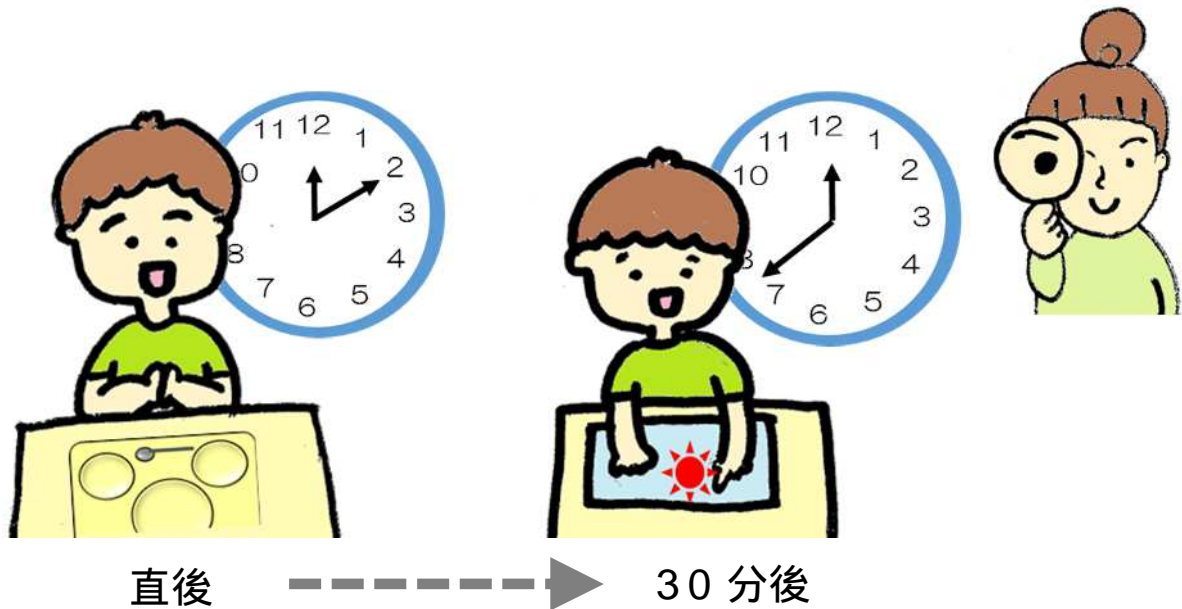
他児が食べこぼした場所を通らずに手洗い場に行く経路を考える



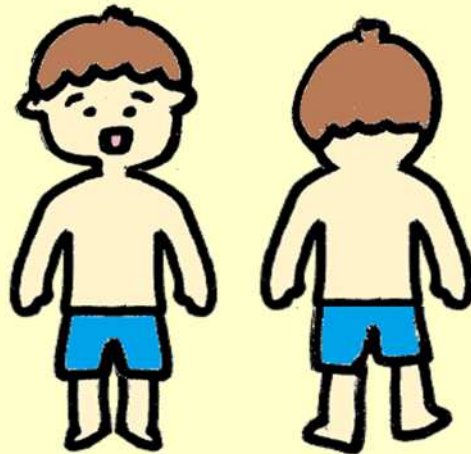
喫食後の確認

食直後と30分後、食物アレルギー症状が出現していないか全身を確認する。

(アナフィラキシー症状は、摂取後数分以内に出現することが多いが、30分以上経って呈する場合もある)



かゆがったり、発疹や赤みが出ていないか確認する (P47 参照)



症状があれば即時に対応する (P48 参照)