

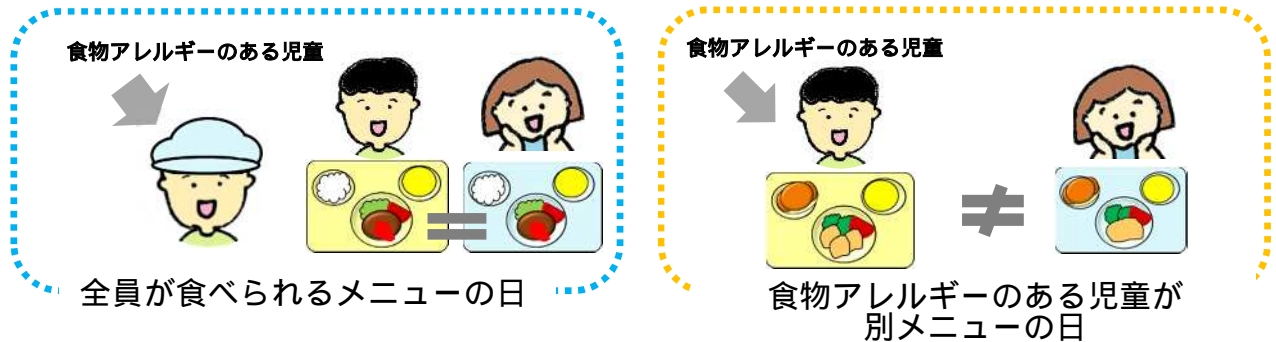
4

様々な場面における対応の注意点



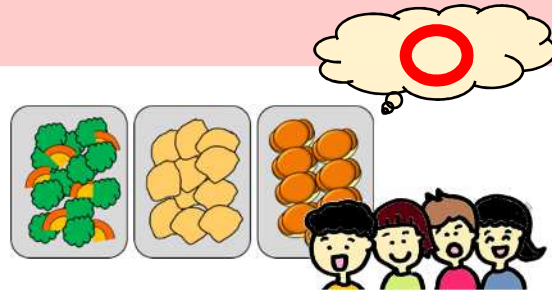
給食当番時

- ・ 食物アレルギーのある児童の給食当番は、全員が食べられるメニューの日にする。
- ・ 食物アレルギーのある児童が別メニューの日は、給食当番から食物アレルギーのある児童に配らない。
- ・ 基本的に、食物アレルギーのある児童には職員が配膳する。



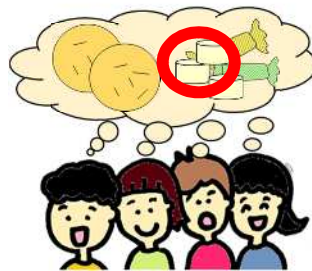
バイキング形式で提供する時

- ・ 全児が食べられるメニューにする。



延長保育や合同保育時

- ・ 提供する食事の原材料確認
- ・ 児童の出欠の申し送り



食物アレルギーのある児童が急に延長保育が必要となり、延長時の補食に原因食物を含む干菓子を提供してしまった。

クッキング時

- ・ 原因食物を使用していないか、事前に十分確認しておく。
- ・ 当日、調理時・摂取時の配慮。

- ・ 原因食物にふれた手で触る
- ・ 原因食物がまう

注意



・ 小麦アレルギーのある児童がいるクラスでクッキング活動を実施。子どもの目の前で麩のすまし汁を作ったが、小麦アレルギーのある児童が麩を食べてアナフィラキシーショックを起こした。クッキング前に確認できなかった。

普段と違う様々な活動時

所外活動時（散歩・遠足等）

- ・喫食場所の確保
- ・食事などの配慮
- ・緊急時薬の持ち出し
- ・弁当を預かる時は保護者に原因食品が含まれていないことを確認してから預かる。
- ・児童間でおやつや弁当のおかずの交換をする場合があるので、食物アレルギーのある児童には職員 1 人がつき、1 対 1 で食事・片付けをする。

弁当に原因食品が入っていないか、
弁当の間違いはないか



- ・遠足時、卵アレルギーのある児童が家庭より持参した弁当に卵焼きが入っていることを知らずに食べてしまった。
- ・食物アレルギーのある児童の食べ残しに保護者が用意していない他児の食材（アレルゲン食材ではなかった）が入っていたと、帰宅後に連絡があった。



他児が持ってきた原因食品が含まれたお菓子を食べてしまう。

注意

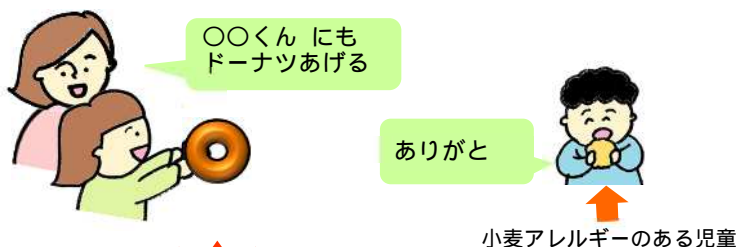
- ・緊急時の対応の確認
職員間で情報共有しておくこと



お祭りやイベント時

食材を扱う時の確認

- ・全児が食べられる食材やメニューを選ぶ
- ・保護者が参加するイベントであっても、安全に提供できることを考える。
「保護者がみているから大丈夫」ではない。



注意

食物アレルギーがあるとは知らず、保護者が他児に食べものを渡すことがある。



・食育フェアに参加し、試食で誤食が起きた。「アレルギー対応食」とあったので、小麦アレルギーのある児童に食べさせたところ、卵しか除去されていない料理だった。何のアレルギー対応食かを確認しないまま食べさせてしまった。



何のアレルギー対応？



- ・行事食で使用する食材にも配慮が必要
(例) 節分の豆まきに大豆等の原因食物や落花生を使用しない



微量の摂取、接触により発症する児童に対する配慮

- ・牛乳パックを利用した工作
乳アレルギーのある児童がいる場合、牛乳パックに乳成分が残っている場合があるので、使用しない。

- ・牛乳パック等の管理



牛乳が残っているおそれがある



注意

児童の手洗い場で牛乳パックや牛乳を飲んだ後のコップを洗うと牛乳が飛び散り、周りに付着するおそれがある。手洗い時に付着する可能性有。



- ・でんぷん(じゃがいも等)にアレルギーがある児童がいる場合のりの原材料を確認する



でんぷんのり



でんぷん以外

安全指導

本人・クラスの児童に対して

保育活動を通じて、当該児童およびクラス児童に対し、食物アレルギーについての基本的な理解を促す指導を行う

- ・食物アレルギーについての基本的な理解
- ・食事を安全に楽しむために 等



保護者に対して

施設内に食べ物や飲み物を持ち込まないよう、手紙や掲示物等で注意喚起を行う

- ・登園所時や帰宅時など、飲食しながら出入りしないこと
- ・登園所時、児童の顔や手などに食品が付着していないこと
- ・通園カバンや児童のポケットの中に食品が入っていないこと

保護者の皆様にご理解とご協力をお願い
.....
.....
.....
○○保育園

災害時

- ・当該児童が食物アレルギー対応が必要であることがわかるようにワッペン等を準備しておく
- ・必要書類や緊急時薬を持ち出せるようにしておく
- ・備蓄食品は全員が食べられるものを用意しておく



ワッペンの例



全員が食べられる
備蓄食品

事前の備えが大切！