

アレルギー対応園児

保護者さまへ

みくにひじり幼稚園

園長 安達 祐一

## アレルギー対応について

保護者の皆様には、近年増加している食物アレルギーに対する給食での対応にご関心を抱かれていると思います。本園の給食は、給食会社「ハートフードクリエーツ株式会社」に委託をしています。子ども達に安全な給食の提供ができるように、園と委託会社が協力していきますので、よろしくお願いいたします。

さて、今年度の対応について、以下の通り、説明させていただきます。

ご理解いただいた上で、お手数ですが現状把握の為、下記の書類の提出をお願いします。

### 1、提出書類

① 食物アレルギー対応食実施申請書・・・様式1

② 保育所(こども園)におけるアレルギー疾患生活管理指導表・・・様式2

今年度の給食でアレルギー対応給食を依頼される保護者様は、内容をご確認の上  
医師に「保育所(こども園)におけるアレルギー疾患生活管理指導表」を記入して頂き、園  
に提出してください。

(ご進級前に、医師の診断を受けて最新情報をお知らせください)

### 2、アレルギー申請の流れ

- ① 書類配布時に面談の日時を決定させていただきます。
- ② 面談までに医師の診断を受け「生活管理指導表」(様式2)を記入していただく。
- ③ 面談時に上記、様式1と様式2の提出と「家庭におけるアレルギーの程度」(様式3)の作成と状況把握。
- ④ アレルギー個別プラン検討会議で、各クラス担当・給食担当で情報共有。
- ⑤ 毎月の献立が確定すれば「アレルギー献立表」を配布致します。

## 日々の対応

- ① 従業員全員で、調理工程・アレルギー対応の相互確認等を朝のミーティングにて確実に行う。
- ② 日別の「アレルギー対応食確認表（食札）」と専用トレイをクラスワゴンに、確認をしながら置いていきます。
- ③ 給食提供時、「〇〇〇ちゃん今日は、〇〇〇の対応食があります。」と口頭で伝え、先生との確認をさせていただきます。
- ④ 保育者が保護者様からお預かりした「アレルギー献立表」と「アレルギー対応食確認表」をチェックして提供致します。

### 3、注意とお願い

日々の給食業務を遂行していく中で、最善の注意を払いながら、なるべく全園児がみんな、同じものを食べられるように、努力していきます。しかし、献立・食材によって対応できない際は、申し訳ありませんが、極まれにご家庭で代用食のご用意をお願いする場合があります。ご理解とご協力の程、宜しくお願い致します。（上記の場合は、事前に連絡を致します）

尚、成長とともにアレルギー食材が食べられるようになり、医師の許可が出た場合は、ご家庭で、一度食べていただいて安全を確認した後に、担任の先生を通じて、「食物アレルギー対応食（変更・中止）申告書」（様式4）をお渡し致しますので、記入と捺印の上ご提出ください。

\*変更の場合は、内容により面談が必要な場合もあります。

給食にナッツ・そば・キウイが出ることはありませんので、ナッツ・そば・キウイのみのアレルギーの方については、「食物アレルギー対応食実施申請書」のみの提出で結構です。「保育所（こども園）におけるアレルギー疾患生活管理指導表」の提出や面談も不要となります。

\*但し、新入園児は初回のみ、医師の診断「保育所（こども園）におけるアレルギー疾患生活管理指導表」（様式2）の提出と面談を行います。

本年度も安全で安心な給食作りをめざし、従業員一同頑張っていきたいと思っておりますので、ご理解とご協力のほど、何卒宜しくお願い致します。

# 食物アレルギー対応食 実施申請書

令和 年 月 日

園児氏名 \_\_\_\_\_

保護者氏名 \_\_\_\_\_

食物アレルギーによる給食への対応について、下記の内容を理解した上で、食物アレルギー対応食の実施依頼書を添えて申請します。

なお、アレルギー対応食の実施にあたり、微量混入（コンタミネーション）の可能性があることに同意いたします。

## 記

- 1、 アレルギー食材の誤飲を防ぐため、毎月の献立表によるチェック・確認をお願いいたします。
- 2、 現状の見直し期間として、（3月・9月）に、医師の診断書等を参考に、経過対応について相互に確認します。
- 3、 食材の仕入れ等の関係で、急な対応を要する場合について、園・給食担当の判断に一任いたします。
- 4、 必ず、「食物アレルギー除去の指示書」を添えて、ご依頼お願いします。

以上

## 実施依頼書 (保護者記入)

\_\_\_\_\_ 園  
(給食担当:ハートスフードクリエーツ (株) )

\_\_\_\_\_ 組 (ホームクラス: \_\_\_\_\_ 組) は、下記のように食物アレルギーの診断を受けましたので、給食について配慮していただきますようお願いします。

食物アレルギー

令和 年 月 日

保護者名 \_\_\_\_\_ 印

## 食物アレルギー除去の指示書

指示日： 年 月 日

施設名			
名前		性別	男・女
生年月日	年 月 日生	( 歳 ヶ月)	記入時

  

診断名	(食物アレルギー)
-----	-----------

1、下記のアレルギー原因食物の完全除去の該当する食物に☑をお願いします。

卵 牛乳 小麦 そば 落花生(ピーナッツ)  
えび かに その他 ( )

2、上記除去食品について①摂取不可能なもの②食事形態や食事内容に該当する項目に☑を付けて下さい。

①摂取不可能なもの(与えてはいけない物)

鶏卵アレルギー	<input type="checkbox"/> 卵殻カルシウム <input type="checkbox"/> マヨネーズ
牛乳アレルギー	<input type="checkbox"/> 乳糖
小麦アレルギー	<input type="checkbox"/> 醤油 <input type="checkbox"/> 酢 <input type="checkbox"/> 麦茶
大豆アレルギー	<input type="checkbox"/> 大豆油 <input type="checkbox"/> 醤油 <input type="checkbox"/> 味噌
ゴマアレルギー	<input type="checkbox"/> ゴマ油
魚アレルギー	<input type="checkbox"/> かつおだし <input type="checkbox"/> いりこだし
肉アレルギー	<input type="checkbox"/> エキス

②食事形態や食事内容

(複数の場合、各アレルギーについてお答えください)

アレルギー名	
例：卵	そのもの×・加工品(つなぎ)はOK( <input checked="" type="checkbox"/> /ちくわ)

\*☑が付いていない場合は摂取可能

アレルギー用ミルクの使用： 有・無 (商品名： )

3、摂取した場合に出現する可能性のある症状の該当する項目に☑を付けて下さい。

即時型反応 ショック 咳き込み 呼吸困難嘔吐・腹痛 顔面紅潮蕁麻疹 その他 ( )非即時型反応 湿疹 掻痒感 下痢 その他 ( )

4、アナフィラキシー症状の既往について、該当する項目に○を付けて下さい。

あり・なし

\*「あり」と答えた方は、下記の問いにお答えください。

発生年月： 年 月ごろ

原因食物： \_\_\_\_\_

5、原因食物摂取時に症状が出現した場合の対応方法について、ご記入ください。

①内服薬：なし あり (薬剤名)

②自己注射： エピペン (0.3mg 0.15mg)

③医療機関受診： 医療機関名

電話番号

6、本指示書の内容に関して年2回(3月・9月)に再評価致します。

令和 年 月 日

医療機関名

電話番号

医師名

印

# 家庭におけるアレルギーの程度（面談時記入用）

記入日： 年 月 日  
 クラス名： 名前： 印

園名（ ）

食品リスト内( )は、食べられる食材に○を付け、ダメなものに×を記入してください。

卵				
	ランク	食 品	食品リスト	
↓	強	4	卵料理 (そのもの)	生卵、生の卵白が含まれる食品(生卵・半熟卵) 加熱した卵料理 (ゆで卵、卵焼き、オムレツ、目玉焼きなど)
			3	卵を使った料理
	加熱した卵白が相当量含まれる食品 (プリン、茶碗蒸し、卵とじ、玉子スープなど)			
	加熱した卵が含まれる食品 (ホットケーキ、カップケーキ、蒸しパン、カステラ、クッキー、菓子パン、ドーナツ、フライなどの衣 など)			
	弱	1	卵を使った加工品	つなぎに卵が含まれる食品 (かまぼこ、ちくわ、ハム、ソーセージ など)
全卵を極めて微量に含む食品 (一部のパン、麺類のつなぎ)				

## 牛乳・乳製品

	ランク	食 品	食品リスト	
↓	強	4	牛乳・生クリーム (そのもの)	生の牛乳、牛乳を主原料とした食品 (牛乳、調整粉乳、練乳 など) 生の牛乳を用いた食品 (生クリーム など)
			3	牛乳・粉乳を使用した料理
	牛乳が相当量含まれる食品 (プリン、ババロア、クリームシチュー、ホワイトソース、ポタージュ など)			
	牛乳を多く用いたお菓子類 (ケーキ、菓子パン、チョコレート、ドーナツ、カステラ など)			
	弱	1	牛乳・乳製品を使った加工品	つなぎにカゼインを使用した食品 (一部のハム、ソーセージ など)
一部の(マーガリン、ショートニング) 加熱された牛乳やバターが少量含まれる食品 (食パン、ビスケット、クッキー、市販菓子 など) 乳糖を含む商品(乳糖、一部に乳を含む商品)				

## 小麦・麦製品

	ランク	食 品	食品リスト	
↓	強	3	小麦製品	小麦を主成分とした食品 (パン、うどん、パスタ、中華麺、麩、ケーキ、お好み焼き、蒸しパン など)
			2	小麦粉を使用した料理
	弱	1		小麦粉を使用した加工品
調味料			(味噌、しょうゆ、酢)	

肉類 除去が必要: <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> その他( )			
	ランク	食 品	食品リスト
↓	強	2	肉そのもの (牛肉、鶏肉、豚肉、鶏レバー など)
			弱

魚介類・甲殻類 除去が必要: <input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> 魚 <input type="checkbox"/> その他( )				
	ランク	食 品	食品リスト	
↓	強	2	甲殻類/軟体類 (えび、かに、いか、たこ、甲殻エキス類、エビ・カニを使った加工品など)	
			弱	1
	備考(×な魚介類)	弱	その他	魚卵/貝類 (子持ちししゃも、たらこ、チリメンジャコ、貝のエキス など)
カレイ、アマダイ、メルルーサ、タラ、サワラ、サバ、イワシ、サンマ、アジ、サケ、カツオ、ブリ、ツナ、シジミ、アサリ、カキ、ホタテ その他( )				

## 大豆・大豆加工品および豆類

	ランク	食 品	食品リスト	
↓	強	3	大豆・大豆加工品	大豆、枝豆、おから、高野豆腐 豆乳、豆腐、厚揚げ、油揚げ、がんもどき など 納豆、きな粉、またその加工品
			2	植物油
	大豆加工品の菓子	マーガリン、ルウ		
	弱	1		その他の豆
	調味料	(味噌、しょうゆ など)		

その他 : ×の食材を列記して下さい

野菜 果物 そば 米 ナッツ類 ごま その他

微量混入(コンタミネーション)について  
 ◇揚げ油 再利用(OK・NG)

\* 食材の原材料に含まれる物質でアレルギーを起こすお子様は、必須でお願いいたします

## 食物アレルギー対応食(変更・中止)申出書

食物アレルギーによる給食への対応について、下記の通り(変更・中止)を申請します。

食材 ( )

令和 年 月 日

医療機関名 \_\_\_\_\_

電話番号 \_\_\_\_\_

医師名 \_\_\_\_\_ (印)

学校法人 聖晋学園 認定こども園 みくにひじり幼稚園 御中  
(給食調理担当：ハートフードクリエーツ (株))

\_\_\_\_\_ 組

園児氏名 \_\_\_\_\_

保護者名 \_\_\_\_\_ (印)