

## アレルギー対応について

本園の給食は、給食会社「ハートス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出来るように、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、アレルギー対応につきましては、医師の指示にもとづき、家庭との連携のもとに、集団給食の範囲内にて提供させていただきます。

ご理解頂いた上で、お手数ですが現状把握のため、以下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 食物アレルギー除去の指示書…様式2

アレルギー対応食を依頼される方は、内容をご確認の上、医師に「食物アレルギー除去の指示書」を記入してもらい、園に提出してください。

### 2、提出締め切り…3月5日まで

### 3、依頼後の対応

① 書類提出後、新入园児や変更があった場合など、必要に応じて栄養士との面談日を決定します。

② 面談日(家庭におけるアレルギーの程度の確認)

様式3「家庭におけるアレルギーの程度（面談時記入用）」を確認しながら、聞き取りをさせていただきます。

③ 食物アレルギー対応児一覧表の作成

各クラスのアレルギー対応児を把握し、毎月アレルギーミーティングを行い再度間違いや不明点はないか確認します。

④ 月の献立が確定すれば、「アレルギー献立表」を配布します。

#### 給食室の日々の対応

- 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を行います。
- ② 代替食は、ピンク色の食器に配膳します。
- ③ 日別の「アレルギー対応食確認表(食札)」と代替食を確認をしながら、クラスワゴンに置きます。
- ④ 給食提供時、栄養士が「〇〇〇ちゃん今日は、〇〇〇の対応食があります。」と伝え、先生との確認をします。

#### 幼稚園での日々の対応

- ① 給食室で栄養士と直接、対応児の代替食を食札と照らし合わせながら一緒に確認をします。
- ② 代替食を確認した先生が、保育室に運び、配膳台の一角の代替食置き場に置き、担任と一緒に食札とアレルギー献立表を照らし合わせながら確認をします。
- ③ 担任が、対応児に代替食を配膳します。
- ④ 対応児の机には、必ず先生が付き食事中見守ります。

### 4、給食室から注意とお願い

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・食材によっては対応できない際は、申し訳ありませんが、ご家庭で代用食のご用意をお願いする場合があります。(事前に連絡をします)

家庭でも医師の指示に基づき、食物アレルギー対応をしている事が前提であり、予防のための食事制限はしません。また、好き嫌いや食べ慣れていないなどの理由での除去や代替えは行いません。

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いますので、ご理解とご協力のほど、何卒よろしくお願いします。

### 5、中止申出書について

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、「食物アレルギー対応食(変更・中止)申出書」(様式4)に、医師の記入と捺印の上ご提出ください。

## 食物アレルギー対応食 実施申請書

食物アレルギーの対応の実施にあたり、下記の内容に同意したうえで申請します。

### 記

- ・ 代替食を含め全ての給食を「ハートスフードクリエーツ株式会社」に委託すること
- ・ 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
- ・ 提供される食事、食器具類が異なること、それに使用される食品が制限されることを、他の園児に伝えること
- ・ 一年に一回(3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をすること
- ・ 献立・食材によって対応できない際は、ご家庭で代用食の用意をお願いする場合があること
- ・ 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、幼稚園・給食担当の判断により対応すること

### 保護者確認事項

- ・ 献立表を毎月確認し、該当するアレルギー食品が含まれていないか確認すること
- ・ 必ず、医師の「食物アレルギー除去の指示書」を提出すること

以上

クラス                      組    (預かりクラス                      組)

---

園児氏名

---

上記全ての項目を理解して同意し、申請します。

令和        年        月        日

保護者氏名

---

印

保護者控え

## 食物アレルギー対応食 実施申請書

食物アレルギーの対応の実施にあたり、下記の内容に同意したうえで申請します。

### 記

- ・ 代替食を含め全ての給食を「ハートスフードクリエーツ株式会社」に委託すること
- ・ 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
- ・ 提供される食事、食器具類が異なること、それに使用される食品が制限されることを、他の園児に伝えること
- ・ 一年に一回(3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をすること
- ・ 献立・食材によって対応できない際は、ご家庭で代用食の用意をお願いする場合があること
- ・ 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、幼稚園・給食担当の判断により対応すること

### 保護者確認事項

- ・ 献立表を毎月確認し、該当するアレルギー食品が含まれていないか確認すること
- ・ 必ず、医師の「食物アレルギー除去の指示書」を提出すること

以上

クラス                      組    (預かりクラス                      組)

園児氏名

上記全ての項目を理解して同意し、申請します。

令和        年        月        日

保護者氏名

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
揚げ油	再利用(OK・NG)

\*☑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1回(4月)に再評価致します。

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）

保育園名（ ）

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
↓	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	生の卵黄が含まれる食品（マヨネーズ、ドレッシング、カスタードクリーム など） 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）
	2		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） 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）
	1	卵を使った加工品	全卵を極めて微量に含む食品（一部のパン、麺類のつなぎ）
	弱		

## 牛乳・乳製品

	ランク	食 品	食品リスト
↓	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	乳製品	(チーズ、ヨーグルト、バター)やこれらを用いた食品
	2	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）
	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)
	弱		

## 小麦・麦製品

	ランク	食 品	食品リスト
↓	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	小麦を少量使用した食品（肉・練り製品のつなぎ・・・ハンバーグ、唐揚げ、カレーなどのルウ、フライや天ぷらの衣）
	1	小麦粉を使用した加工品	麦そのものが少量使用（麦ごはん、麦味噌、麦茶 など）
弱	1	調味料	(味噌、しょうゆ、酢)

記入日： 年 月 日

名前： 組

肉類 除去が必要: ☐牛肉 ☐鶏肉 ☐豚肉 ☐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	1	肉・骨等の加工品	(コンソメスープ、ルウ、肉エキス、豚肉加工品 など)

魚介類・甲殻類 除去が必要: ☐えび ☐かに ☐いか ☐魚 ☐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)
↓	1	魚介類を使用した加工品	(削りだし、煮干しだし、魚介エキス、ソースの一部 など)
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)
備考(×な魚介類)		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
↓	3		大豆、枝豆、おから、高野豆腐
	2	大豆・大豆加工品	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
		植物油	市販植物油のほとんど（大豆油、天ぷら油、サラダ油など）
		大豆加工品の菓子	マーガリン、ルウ
	1	その他の豆	豆類(あずき、もやし、インゲン豆、グリーンピース など)
弱		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

\*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、以下の通り( 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:ハートスフードクリエイツ(株)

\_\_\_\_\_組

園児氏名 \_\_\_\_\_

保護者名 \_\_\_\_\_ 印