

尾道市保育所等給食衛生管理マニュアル

令和6年3月

尾道市福祉保健部子育て支援課

1 給食業務従事者の衛生管理

業務従事者は、常に食生活や体調に気を配り、下痢や食中毒にならないようにし、自己の健康管理と健康状態の把握に努めること。

- (1) 作業前に衛生状態のチェックを行い、個人別に健康状態を献立表兼給食日誌（様式1）に記録すること。
- (2) 体調を崩している時（下痢・嘔吐・発熱・腹痛など）は、直ちに施設長へ報告すること。

2 給食業務従事時の留意事項

- (1) 調理業務を行うときは、指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、腕時計等は外すこと。
- (2) 爪は短く切り、マニキュア及び香水は使用しないこと。
- (3) 清潔な白衣・帽子を着用し、帽子から毛髪が出ないようにすること。
 - ・出勤時の服装は着替える。
 - ・作業衣は毎日洗濯したものを着用する。
- (4) 手袋を使用する際は、手洗い、手指の消毒を行い、手袋をはめること。
次の場合は、使い捨て手袋などをつけて作業を行うこと。
 - ア 手指に傷や手荒れがあるとき
 - イ 手指等に化膿創があるとき手指や腕・顔に化膿創があるときは、完全にこれを防護すること。
- (5) エプロン・シューズは衛生的であるか、確認する。
- (6) 身支度終了後は、調理従事者同士で確認し合うこと。
- (7) エプロンは衛生区域と汚染区域ごとに交換する。
- (8) 白衣・帽子・マスク及び調理室専用の履物のまま、調理室以外の場所へ出入りしないこと。

【トイレ】

- ・トイレ使用時は、調理作業時に着用する白衣、帽子、履物のまま入らない。
 - ・トイレ内に、専用の履物、手指消毒用アルコールをおく（用便後すぐ使用する）
 - ・用を足した後、衣服に触れる前にトイレ内で手洗いし、消毒する。衣服を整えた後で、調理室内で更に手を洗い、消毒する。
- (9) 毎朝、作業前ミーティングを行い、献立・使用食材・作業工程・役割分担など作業内容の確認を行うこと。
 - (10) 調理作業中に不要な話はしないこと。

3 手洗い

- (1) 水で手をぬらし、薬用石鹸液をつける。
薬用石鹸液、爪ブラシ、ペーパータオル、アルコールを用意しておく
- (2) 指・腕を洗う。特に指の間・指先をよく洗う。爪先をブラシで洗う。
(30秒程度)
- (3) 石鹸をよく洗い流す。(20秒程度)
- (4) 使い捨てペーパータオル等でふく。タオルの共用はしない。
- (5) 水気をよく拭き取ってから、消毒用アルコールをかけて、

手指によくすり込む。

*マスク等を着用した時は、髪の毛にふれるので、その都度手洗いをする事。

<注意>

食品の盛り付け・配膳、食品に接触する可能性(以下同じ)のある調理従事者は、
(1)～(3)までの手順を2回実施する。

ア 作業開始前及び用便後

イ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

ウ 食品に直接触れる作業にあたる直前

エ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合

オ 配膳の前

4 使用する水

使用水は、色、濁り、におい、異物等の異常がないか、作業開始後及び終了後に点検すること。

5 施設・設備・器具等の確認

(1) 施設、設備

作業の前後に、破損していないか点検・確認すること。

(2) 調理機器、器具等

ア 刃物(包丁、ピーラー等)

作業の前後に刃の点検、確認を行うこと。また、作業中も材料ごとに、随時確認すること。

イ その他の調理機器・器具

作業の前後に、破損していないか点検・確認すること。

(3) 破損していた時は、その破片を確認し、施設長に報告すること。

確認できない場合は、直ちに、その旨を施設長に報告すること。

6 施設・設備・器具の消毒

(1) 作業前

調理台・冷蔵庫・もろ蓋・ドアノブの取手(配膳棚・ワゴン車・消毒保管庫・牛乳保冷库・水道の蛇口・回転釜のハンドル・ガスコックの手が触れる部分)等は、70%アルコールを噴霧しペーパータオルで伸ばすように拭く。

(2) 作業中

ア 調理台は、作業ごとに次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸漬させた台拭きで拭く。

イ 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、午前、午後と作り換える。

ウ 中心温度計は使用ごとに汚れを洗浄し、アルコールを噴霧し、拭きのぼす。

(3) 作業後

ア 調理台・冷蔵庫・もろ蓋・ドアノブの取手等は、次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸漬させた台拭きを絞ってふく。

イ シンクの水気をふき取る。

- ウ 床は清掃して、適宜消毒をする。
- エ スポンジは汚れを落とした後、200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分浸漬後、十分流水で流した後(5分程度)水切りし乾燥する。(干す)
→消毒保管庫には入れない。
- オ スポンジ・タオル・爪ブラシは汚れを落とし、それぞれ200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分浸漬後、水洗いさせて乾燥(干す)
→ 消毒保管庫には入れない。

<200ppmの作り方>
次亜塩素酸ナトリウム 6%

300倍にうすめる
水1ℓに対し、4cc
水5ℓに対し、20cc

<200ppmの作り方>
次亜塩素酸ナトリウム 12%

600倍にうすめる
水1ℓに対し、2cc
水5ℓに対し、10cc

7 施設・器具の清掃

(1) 調理機械

- ア 機械本体・部品を分解する。部品は床に直置きしない。
- イ 3回水洗いする。
- ウ スポンジたわしで洗剤をつけ、よく洗浄し洗い流す。
- エ 部品は80℃で5分又は、同等の効果のある方法で殺菌し、よく乾燥させる。
- オ 組み立て、作業開始前には70%アルコール噴霧又は同等の効果のある方法で殺菌を行う。

(2) まな板・包丁・へら

- ア 3回水洗いする。
- イ スポンジたわしに洗剤をつけ、洗浄しよく洗い流す。80℃で5分間以上または、同様の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ウ 消毒保管庫で乾燥、殺菌し、保管する。

(3) ふきん・タオル

- ア 3回水洗いする。
- イ 洗剤をつけて洗い、よく洗剤を洗い流す。
- ウ 100℃で5分以上煮沸又は、200ppmの次亜塩素酸ナトリウム液に5分浸漬後、水洗いして清潔な場所で乾燥(干す)させる。→ 消毒保管庫には入れない。

8 原材料の取り扱い

(1) 原材料の検収に際しては、調理従事者等が立ち会う。

下処理用エプロンと下処理室専用の履物を使用する。

鮮度、数量、重量等を確認し、時間、納入業者、品名、期限表示、品温、包装、異物有無、検収者名などと併せて、検収簿(様式2)に記録すること。

異常を認めたら、速やかに施設長に報告し、返品・交換等の相談を行うこと。

(2) 冷凍品については、しっかり凍っているか、冷蔵品は冷蔵状態が保持されてい

るか確認すること。すぐに使用しないものは、冷蔵・冷凍庫へ入れる。

- (3) 賞味期限、消費期限を確認し、過ぎたものは使用しない。

- (4) 床に直接、食品を置かない。

- (5) 検収の際、外装ははずし、専用容器（ビニール袋・トレー）へ移し、段ボールや新聞紙は調理室に持ち込まない。

- (6) 梱包資材は手で裂かず、消毒したハサミを使用し、切り離さないように開封する。切り離した場合は、切れ端の有無を確認する。開封後、複数人で確認する。

温度管理（保存温度）	
※この温度以下で保存する。	
生鮮魚介類	（ 5℃）以下
肉類・ねり製品	（10℃）以下
殻付卵	（10℃）以下
液卵	（ 8℃）以下
豆腐・大豆製品	（10℃）以下
牛乳・乳製品	（10℃）以下
冷凍品	（-15℃）以下

9 保存食（原材料保存）

保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ、清潔なビニール袋に入れ、密封し、-20℃以下の冷凍庫で2週間保管する。

ビニール袋に使用日を記入して保存する。

(1) 原材料

ア 原材料は特に洗浄、殺菌などを行わず、購入した状態で保存する。

※卵は使用時に攪拌したものを50gとる

イ 納入された食品の製造年月日またはロットが違う場合は、それぞれ保存する。

ウ 調理用牛乳も保存する。

エ 乾物、缶詰、調味料等常温保存可能なものは保存しなくてよい。ただし、乾物については、製造メーカー、ロット番号、製品を特定できる情報をわかる範囲で検収簿（様式2）に記録しておくこと。

10 検食

施設長または主任が乳幼児の食事の30分前に検食を行い、検食記録表（様式3）に記入すること。

異常がある場合は、中止又は代替え食品の判断をする。また、施設長はこれを子育て支援課に報告する。

- (1) 加熱調理や冷却が適切に行われているか
- (2) 異味、異臭等の異常はないか
- (3) 異物が混入されていないか
- (4) 味付け、携帯、香り、色彩などが適切か

11 下処理

下処理は、残存された汚染物質を洗浄、消毒等により除去し、二次汚染を防止するため大切な作業である。

- (1) 食品ごとに下処理専用の器具（ザル、まな板、包丁等）を使用すること。
- (2) エプロン・履物は、下処理専用のものを使用すること。
- (3) 食品を入れた容器を直接床に置かない。（床面60cm以上で取り扱う）

①野菜・果物

ア 野菜等は、不可食部分、異物等を除去し、流水で3回以上丁寧に洗うこと。

次亜塩素酸ナトリウム6%を 600倍にうすめる <100ppmの作り方> 水1ℓに対し、2cc 水5ℓに対し、10cc

- イ 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、必要に応じて殺菌(次亜塩素酸ナトリウム100ppmに10分浸漬)を行った後、流水で十分すすぎ洗いをし水切りする。
- ウ 同一水槽で処理を行う場合は、生食用野菜、果物、葉物、根菜類、魚介類の順に行うこと。
- エ 洗浄後、しばらく調理作業をしない場合は冷蔵保管(10℃以下)し、冷蔵庫で食品の相互感染がないように専用容器(ビニール袋・トレイ)に入れて保管する。
- オ. 清潔な容器に入れ、調理室へ移動する。

②魚

- ア 専用シンク(汚染食品用)の中で、流水で洗う。(骨がある場合には取り除く。)
- イ 調理時間までは冷蔵(5℃以下)しておき、冷蔵庫で食品の相互感染がないように専用容器(ビニール袋・トレイ)に入れて保管する。
- ウ 下処理用の専用のまな板・包丁で切る。
- エ 必要があれば、もう一度洗う。
- オ 清潔な容器に入れ、調理室へ移動する。
- カ 加熱前の魚の処理をする場合は必ず手袋をし、その後手洗いをしっかりする。

③肉

- ア 納品後、異物を確認し、下処理用の専用のまな板・包丁で切る。(ハム・ウインナー等も含む)
- イ 調理時間までは冷蔵(10℃以下)しておき、冷蔵庫で食品の相互感染がないように専用容器(ビニール袋・トレイ)に入れて保管する。
- ウ 清潔な容器に入れ、調理室へ移動する。
- エ 加熱前の肉(ハム含む)の処理をする場合は必ず手袋をし、その後手洗いをしっかりする。

1 2 調理過程

(1) 揚げもの

- ア 油温が設定した温度以上になっていることを確認する。
- イ 食品を加熱する。
- ウ 中心温度を測定し、温度と時間を記録する。
85℃、1分以上加熱を確認する。
ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒以上)同じ作業を繰り返す場合は、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し同様の加熱処理を行う。
- エ 同じ作業を繰り返す場合は、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し同様の加熱処理を行う。
※フライヤーは毎回掃除する。

(2) 焼き物・蒸しもの

- ア 調理の途中で、中心温度を測定し、記録する。三か所以上測定する。
・85℃、1分以上加熱を確認する。

・ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85～90℃で90秒以上の加熱を確認する。

イ 同じ作業を繰り返す場合は、加熱処理ごとにアを繰り返すが中心温度の測定は最も熱が通りにくいと考えられる一点のみでも良い。

ウ 調理を終了した時間を記録する。(様式1 献立表兼給食日誌)

(3) 煮物・炒め物

ア 調理の順序は食肉類の加熱を優先する。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理をし、その後、野菜等を加え、炒める。

イ 中心温度を測定し、記録する。

・中心温度は85℃、1分以上の加熱を確認する。

・ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒以上加熱する。

なお、中心温度が測定できる具材がない場合は、調理釜の中心付近の温度を3か所以上(煮物の場合は1か所以上)測定する。

ウ 同じ作業を繰り返す場合は、同様に点検・記録を行う。

(4) 和え物

ア 野菜を切る。(専用まな板・包丁)

イ 野菜を茹でる。中心温度を測定し、記録する。(85℃、1分以上加熱を確認する)ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒以上)

ウ 茹でた野菜を冷ます。搾って(手袋)清潔な容器に入れる。又は、茹でた野菜を広げ、冷ます。配膳時間までに30分以上ある場合は、加熱野菜を冷蔵する。

エ 調味料と和えて、盛り付け配膳する。

※盛り付け(加熱後の食品の取り扱い)には手袋を使用する。

包丁・中心温度計・・・使用中はそれぞれ専用のトレーに置く。

(5) 調理後

ア 調理が終了した食品は速やかに提供する。・配膳時間を記録しておく。

調理後、食品を冷却する必要がある場合には、速やかに中心温度を下げる工夫を行う。

イ 盛り付けには手袋・マスクを使用する

ウ きざみがある場合は、生食用野菜・果物用と加熱調理済み食品用を区別する。又はその都度消毒する。

エ 調理後の食品は、調理終了時刻から、2時間以内に喫食することが望ましい。

オ 調理済み食品は他からの二次汚染を防止するため、衛生的な容器にふたをして保存し、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度を記録する。

(6) 保存食(調理済み食品)

調理済み食品は配膳後の状態で、食品ごとに50gずつ清潔な容器(ビニール袋・検食容器等)に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存する。

検食容器を使用の場合は各食品が混ざらないように気をつける。

ア 調理済み食品の採取に当たっては、衛生的に取り扱うこと

イ 献立表に料理名があるものは、調理済み食品として保存すること。

(使用されている食品が全て含まれるように採取する)

ウ 市販の生菓子も保存すること。

1 3 部外者の出入り

- ア 施設は衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不要な物品等を置いたりしないこと。
- イ 部外者の記録をする。

1 4 調理室等の管理

- ア 原材料を配送用包装のまま非汚染区域に持ち込まないこと。
- イ 十分な換気を行い、調理室湿度80%以下、温度25℃以下に保つことが望ましい。
- ウ 手洗い設備には、手洗い用石鹸・爪ブラシ、ペーパータオル・殺菌液などを定期的に補充する。
- エ 水は上水道の水を使用する。貯水槽は年1回以上清掃し、証明書は1年間保存する。
- オ トイレは定期的に清掃し、衛生的に保つこと。

1 5 廃棄物(調理室で出たゴミ、残飯、残菜)の取り扱い

尾道市の分別方法に従い、責任を持って処理すること。

- ア 廃棄物容器は汚臭、汚液がもれないように管理し、作業終了後は速やかに清掃し、調理場に放置しない。
- イ 返却された残飯・残菜は、非汚染作業区域に持ち込まない。
やむを得ず持ち込む場合は、調理終了後にする
- ウ グリストラップの残渣は害虫の繁殖に繋がるため、常に確認して除去する。

検査とは・・・

給食における事故を未然に防ぐため、配食前に給食を食し、乳幼児の給食として適切かどうかを衛生面、嗜好、味覚面等、あらゆる角度から確認すること。

記録方法

- ① 検査時間を記録する。
- ② 次の項目を確認し、サインする。
- 材料は完全に火が通っているか。
- 異味・異臭の異常、異物の混入はないか。
- 食器は清潔か。

所長	担当者

月検食記録表

保育所

日	曜日	主食	副食	検査時間		区分		主食				副菜				10時のおやつ	検査時間		区分		分量		味付け							
				検査者	検査者			分量	分量	味付け	盛り付け・色彩	大きさ	硬さ	分量	味付け		検査者	検査者			分量	分量								
				:		未満	良・少・多	良・少・多	良・薄・濃	良・普・悪	良・普・悪	良・軟・硬		:		未満	良・少・多	良・薄・濃	良・普・悪	良・普・悪	良・軟・硬		:		未満	良・少・多	良・薄・濃	良・普・悪	良・普・悪	良・軟・硬
				:		以上	良・少・多	良・少・多	良・薄・濃	良・普・悪	良・普・悪	良・軟・硬		:		以上	良・少・多	良・薄・濃	良・普・悪	良・普・悪	良・軟・硬		:		以上	良・少・多	良・薄・濃	良・普・悪	良・普・悪	良・軟・硬

アレルギー疾患の把握と取り組みのフローチャート

(離乳食の対応含む) H28年～

1. アレルギー疾患を持つ園児の把握

入所説明会時または新年度にアレルギー疾患の有無を確認する。

別紙 1

保育所（園）・認定こども園入所申込書
【補助表】・児童の健康状態

2. 保護者に書類を渡す

- 保育所（園）での配慮が必要な場合、以下の関係書類を渡す。
- 食物アレルギーの有無で、書類が異なる。

※③・⑥の帳票は、受け取り時保護者の署名・押印を確認

A 食物アレルギー以外のアレルギー疾患の場合（①～③の書類を保護者に渡す）

医療機関を受診し、②③を医師に渡し、③を記入後、③を提出してもらう。

保護者に渡す書類の種類			提出	注意点
①保護者への説明文書（アレルギー疾患全般）	別紙 2	保護者	—	様式 4 と間違えない。
②主治医への依頼書（アレルギー疾患全般）	別紙 3	医療機関	—	様式 5 と間違えない。
③保育所等におけるアレルギー疾患生活管理指導表	様式 1	医療機関	○	保護者記入の部分を説明する。

B 食物アレルギーの場合（③～⑦を保護者に渡す）

医療機関を受診し、③・⑤・⑥を医師に渡し、③・⑥を記入後、提出してもらう。

④は保護者が記入し、提出してもらう。

保護者に渡す書類の種類			提出	注意点
③保育所等におけるアレルギー疾患生活管理指導表	様式 1	医療機関	○	保護者記入部分等を説明。
④食物アレルギー給食対応申請書	様式 2	保護者	○	様式 1 と間違えない。
⑤主治医への依頼書（食物アレルギー）	別紙 4	医療機関	—	様式 2 と間違えない。
⑥除去食品の指示書（食物アレルギー）	様式 3	医療機関	○	医療機関に渡す書類を説明。
⑦除去の必要のないことが多い物質と紛らわしい食品表示	別紙 5	保護者	—	保護者用であることを説明。

3. 関連書類の提出後の対応

保護者と面談し、保育所（園）での配慮について検討する。

緊急時個別対応票①初期対応用	様式 4	保護者	—	面接時に保育所・園が記入する。 食物アレルギーは、調理員が同席し、保護者に状況を確認する。
面接内容記入シート	様式 6	保育施設	—	
食物アレルギー聞き取り表	様式 7	保育施設	○	
食物アレルギー 除去解除申請書	様式 9	保護者	○	保護者からの提出を受け、解除。

※ 医師が記入した書類に、保育施設や保護者がメモを書くなどの加筆をしない。

4. 緊急時の対応

○誤食等により、緊急時の連絡や救急対応に使用し、初期対応をチェックする。

緊急時個別対応票①初期対応用	様式 4	緊急時の経過を記録する。
----------------	------	--------------

○誤食等により、緊急時の経過を記録する際に使用する。

緊急時個別対応票②経過記録用	様式 5	緊急時の経過を記録する。
----------------	------	--------------

○誤食等の第一報を、子育て支援課に通報する。

5. 事故報告書

経過と対応について記入し、保育所（園）内で回覧後、子育て支援課へ提出する。

事故報告書（アレルギー疾患）	様式8	従来使用の報告書「様式18-2」と同じ
----------------	-----	---------------------

☆ 離乳食対応が必要な場合

初めて食べる食品が無いように、できるだけいろいろな食品を家庭の食事でも使用するよう勧める。

保育所給食使用食品一覧表	別紙6	0歳児入所申込・説明の際、保護者に配布
--------------	-----	---------------------

アレルギー疾患関連書類様式一覧

●保育所（園）入所説明時に健康状態を把握できる書類

【補助票】児童の健康状態 「アレルギーの有・無」を確認する。	保育所（園）・認定こども園入所申込書	別紙 1
-----------------------------------	--------------------	------

●保護者に渡す書類

※食物アレルギーの有無で、保護者に渡す書類 が異なる。	①保護者への説明文書（アレルギー疾患全般）	別紙 2
	②主治医への依頼書（アレルギー疾患全般）	別紙 3
	③保育所等におけるアレルギー疾患生活管理指導表	様式 1
	④食物アレルギー給食対応申請書	様式 2
	⑤主治医への依頼書（食物アレルギー）	別紙 4
	⑥除去食品の指示書（食物アレルギー）	様式 3
	⑦除去の必要のないことが多い物質と紛らわしい食品表示	別紙 5
指示書で禁止になっている食品が摂取可能に なった際に配布・提出してもらう書類	⑧食物アレルギー除去解除申請書	様式 9
☆0歳児の保育所（園）入所説明時に配布する。	保育所給食使用食材一覧表	別紙 6

●保育所（園）が記入する書類

保護者との面接時に記入する。	緊急時個別対応票①初期対応用	様式 4
	面接内容記入シート	様式 6
	アレルギー食聞き取り表	様式 7
緊急時の経過を記録する。	緊急時個別対応票②経過記録用	様式 5
事故について、子育て支援課へ報告する。	事故報告書（アレルギー疾患）	様式 8

※様式1「保育所等におけるアレルギー疾患生活管理指導表」の「保育所等」とは・・・

保育所・保育園・認定こども園・地域型保育施設（家庭的保育・小規模保育・事業所内保育・居宅訪問保育）など、保育施設が多岐にわたるため総称して「保育所等」としています。

B-2 児童の健康状況申告書

※本申告書は申込児童1名につき、1枚記入して下さい。申込児童が2名以上の場合は追加配布またはコピーのうえ、作成してください。

フリガナ		記入日時点の年齢	歳	カ月
児童名				

問	答	
① 生まれた時の状況は	<input type="checkbox"/> 通常分娩 <input type="checkbox"/> 帝王切開 <input type="checkbox"/> 吸引 <input type="checkbox"/> 早産 <input type="checkbox"/> 仮死	
② 生まれた時の体重はいくらですか	g	
③ 生まれた時は妊娠何週でしたか	週	
⇒②で2,000g未満、または③で36週未満だった場合、現在の身長・体重	身長	cm 体重 kg
④ 首がすわったのはいつ頃ですか（※記入日時点で月齢5カ月以上の場合のみ記入）	<input type="checkbox"/> カ月	<input type="checkbox"/> まだ
⑤ ひとり座りができるようになったのはいつ頃ですか。 （※記入日時点で月齢5カ月以上の場合のみ記入）	<input type="checkbox"/> カ月	<input type="checkbox"/> まだ
⑥ 先天性の病気や慢性疾患及び発育・発達の相談等で、病院や施設に通っていますか	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
⇒「はい」の場合、病名等（ ） 通院・通所施設名（ ）		
通院・通所回数 <input type="checkbox"/> 年 <input type="checkbox"/> 月 <input type="checkbox"/> 週 に（ ）回 <input type="checkbox"/> 通院・通所中 <input type="checkbox"/> 通院・通所予定		
通院・通所の目的 <input type="checkbox"/> 治療 <input type="checkbox"/> 経過観察 <input type="checkbox"/> 療育 <input type="checkbox"/> その他（ ）		
⑦ 先天性の病気や慢性疾患による医療的ケアがありますか	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
⇒「はい」の場合、医療的ケアの内容 <input type="checkbox"/> 口腔内の喀痰吸引 <input type="checkbox"/> 鼻腔内の喀痰吸引 <input type="checkbox"/> 気管カニューレ内の喀痰吸引 <input type="checkbox"/> 経管栄養 <input type="checkbox"/> 酸素吸入 <input type="checkbox"/> その他（ ）		
⑧ 熱性けいれんやひきつけを起こしたことがありますか。	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
⑨ 障害者手帳等の交付を受けていますか	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
⇒「はい」の場合、①手帳種別 ※必ず手帳の写しを添付してください。 <input type="checkbox"/> 身体 <input type="checkbox"/> 精神 <input type="checkbox"/> 療育（等級： ） ②特別児童扶養手当受給の有無 <input type="checkbox"/> 有（等級： 級） <input type="checkbox"/> 無		
⑩ アレルギー疾患と診断されていますか	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
⇒「はい」の場合、具体的な内容（ ）		
⑪ 健康診査を受診しましたか（※4カ月児、1歳6カ月児、3歳児健康診査）	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
⑫ ⑪で「はい」の場合、受診した健康診査の結果、気になることがありましたか。	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
⇒「はい」の場合、その具体的な内容（ ）		
⑬ 心身、言語等の発達において気になることがありますか	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
⇒「はい」の場合、その具体的な内容（ ）		
⑭ 歩き始めたのはいつごろですか	<input type="checkbox"/> カ月	<input type="checkbox"/> まだ
⑮ 理由なく突然たいたり、かみついたり奇声をあげたりしますか	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
⑯ 生活に支障をきたす程、特定のことにこだわりますか。 （※数字・図形・水遊び・食べ物・回るものなど）	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
⑰ 人に触れられる、大きな音などを極端に嫌がりますか	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
⑱ 後追いをしますか（しましたか）	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
⑲ 名前を呼ばれたら返事しますか（※呼ばれたことがわかり、反応する）	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
⑳ 意味のある単語（物の名称など）を話しますか	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
㉑ 話しかけられた人と目を合わせますか	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
㉒ 簡単な指示を理解できますか（「～チョウダイ」「マッテテネ」など）	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
㉓ 危険な行為を大人の表情や、簡単な言葉かけでやめる事ができますか	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
㉔ あいさつ・返事など生活や遊びに必要な言葉を使えますか	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
㉕ ほかの子どもや周囲に関心を示しますか	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい
㉖ 自由記入（※その他、児童について、気になることがあればご記入ください。）		

令和 年 月

保護者様

尾道市福祉保健部子育て支援課長

保育所等生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出について（通知）

尾道市では、アレルギー疾患のあるお子さんの保育所等での生活をより安心して安全なものとするために、アレルギー疾患についての詳しい疾病情報を把握したうえで、健康管理の取り組みを進めています。

つきましては、お子さんのアレルギー疾患に関して、保育所等での生活での配慮や管理が必要な場合は、保育所等へその旨を申請後、様式1「保育所等生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出をお願いします。

【アレルギー疾患】

食物アレルギー・アナフィラキシー	アトピー性皮膚炎	アレルギー性結膜炎
気管支ぜん息	アレルギー性鼻炎	

また、食物アレルギーがあり、保育所等の給食における配慮や管理が必要な場合には、「保育所等生活管理指導表（アレルギー疾患用）」とあわせて、「食物アレルギー給食対応申請書」・「指示書（食物アレルギー用）」を提出してください。

【留意事項】

- ・症状の出現による診察及び診断に必要な検査料・「保育所等生活管理表（アレルギー疾患用）」及び「指示書（食物アレルギー用）」の記入に係る費用については、保護者負担です。
- 「保育所等生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び「指示書（食物アレルギー用）」に記載されていないアレルギー症状が出現することがあっても、記入した医師及び医療機関に責任は存しないことをご了承ください。
- ・具体的な取り組みについては、各保育所等で保護者の方と協議のうえ、決定します。

令和 年 月 日

主治医様

「保育所等生活管理指導表」の記入について（依頼）

尾道市長
（福祉保健部子育て支援課）

平素から、保育行政にご理解ご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

この度、アレルギー疾患をもつ児童の保護者から、保育所等での生活における配慮の依頼がありました。

尾道市では、児童が保育所等で安心安全な生活を送れますよう、主治医様と保護者、保育所等の職員が連携し、可能な対応を実施していきたいと考えております。

ご多用のところ誠に恐れ入りますが、様式1「保育所等生活管理指導表（アレルギー疾患用）」により、配慮内容の指示をお願いします。

〒722-8501

尾道市久保一丁目15-1号

尾道市役所福祉保健部

子育て支援課 児童保育係

電話（0848）38-9207

令和 年 月 日

主治医様

「保育所等生活管理指導表」並びに「指示書（食物アレルギー）」の
記入について（依頼）

尾道市長
(福祉保健部子育て支援課)

平素から、保育行政にご理解ご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。
さて、標題の件について、アレルギー疾患をもつ児童の保護者から、保育所
(園) での生活や給食における配慮の依頼がありました。

児童が保育所等で安心安全な生活を送れますよう、主治医様と保護者、保育
所等の職員が連携し、可能な対応を実施していきたいと考えています。

ご多用のところ誠に恐れ入りますが、別添の資料をご参照いただき、様式1
「保育所等生活管理指導表（アレルギー疾患用）」と様式3「指示書（食物ア
レルギー用）」により、配慮内容の指示をお願いします。

近年、食物アレルギーの申請の増加に伴い、禁止食品がタンパク質や野菜・
穀類と複数の児童も多く、保育所等での給食提供に大変苦慮しています。

禁止食品が複数にわたり、家庭や施設での食事献立や栄養管理が難しいと想
定される場合、摂取可能な食品や量を少しでも増やすために、必要に応じて食
物負荷試験を実施する、または実施している医療機関をご紹介しますよう
お願い致します。

〒722-8501

尾道市久保一丁目 15-1 号

尾道市役所子育て支援課児童保育係
電話 (0848) 38-9207

1 除去の必要がないことが多い物質 と紛らわしい食品表示

※食品の番号は、指示書の食品番号と同じ。

食 品	除去の必要がないことが多い物質 及び 紛らわしい食品表示	
1 鶏卵	卵殻カルシウム	卵殻カルシウムは卵殻を主原料にするもので、その成分は酸化カルシウムである。焼成（高熱で焼くこと）でも未成熟であっても、鶏卵タンパクの混入はほぼなく、アレルギーにとって除去する必要は基本的にはない。【保育所アレルギーガイドライン】 除去不要 【食物アレルギー診療の手引き 2014】
	鶏肉・魚卵	鶏卵アレルギーの原因にはならないので、基本的に避ける必要はない。 【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】 ほぼ除去不要 【食物アレルギー診療の手引き 2014】
	レシチン（卵由来）	乳化剤。レシチン（卵由来）と表示されている場合、卵黄が含まれているので、注意が必要。レシチン（大豆由来）あるいはレシチンとだけ記載されている場合は、鶏卵は使用されていない。 【ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ブック 2014：独立行政法人環境再生保全機構】
2 牛乳 ・ 乳製品	乳糖	ほぼ除去不要 【食物アレルギー診療の手引き 2014】 乳糖（ラクトース）は牛乳に限らず、哺乳類の乳汁に含まれる糖類である。乳という漢字が使われているが、牛乳との直接的な関連はなく、牛乳アレルギーであっても摂取できる。しかし、「食品衛生法」において、アレルギー物質を含む食品の表示については、乳糖の表記は代替表記として認められており、その加工食品に乳タンパクが含有されていることを示唆するので注意が必要である。【保育所アレルギーガイドライン】 乳糖には牛乳タンパク質が混入されているため、特定加工食品に指定されており、食品表示欄に表示されている。ただし、乳糖の使用量が少ない場合には食べられることが多いので、主治医に相談する。 【ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ブック 2014：独立行政法人環境再生保全機構】
	乳化剤	「乳」という文字が入るが、卵黄・大豆・牛脂などから作られているので、牛乳アレルギーの原因にはならない。 【ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ブック 2014：独立行政法人環境再生保全機構】
		乳製品は加工食品のアレルギー表示の義務があるが、代替表記などが複雑なため、正しく理解し、適切に食品を選択できるようにする。“乳化剤”や“乳酸カルシウム”などは誤解されることが多いが、乳成分は含まず、乳製品とは関係ない。 【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】
	乳酸カルシウム 乳酸ナトリウム	「乳」という文字が入りますが、化学物質であり、牛乳アレルギーの原因にはならない。 【ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ブック 2014：独立行政法人環境再生保全機構】
	乳酸菌	菌の名前であり、牛乳成分ではないため、牛乳アレルギーの原因にはならない。漬物にも含まれていることがある。ただし、「乳酸菌飲料」は乳製品で牛乳タンパク質が含まれているので、注意が必要。 【ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ブック 2014：独立行政法人環境再生保全機構】
	ホエイ カゼイン	牛乳タンパク質が含まれているので、注意が必要。ホエイパウダー、カゼインナトリウムなど表示はいろいろあるが、「〇〇（乳製品）」と表示される。 【ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ブック 2014：独立行政法人環境再生保全機構】
	カカオバター	「バター」という文字が入るが、牛乳から作られたものではないので、牛乳アレルギーの原因にはならない。 【ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ブック 2014：独立行政法人環境再生保全機構】
	牛肉	ほぼ除去不要 【食物アレルギー診療の手引き 2014】

	牛肉	牛肉は牛乳と原因タンパク質が異なるため、除去する必要は基本的にはない。 【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】
	▲栄養量の不足 カルシウム	栄養食事指導を受けていても、牛乳を除去している場合はカルシウム量が所要量に達しないことが多いので、牛乳アレルギー除去調整粉乳等を代用することが重要である。 【食物アレルギー診療の手引き 2014】 牛乳アレルギー児のカルシウム摂取量は、非牛乳アレルギー児の 50%で、非常に不足しやすい。このため、普段の生活の中でカルシウムを多く含む食品から、適切に摂取できるようにする。 【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】
	▲牛乳アレルギー用 ミルクについて	牛乳アレルギー用ミルクを使用している場合は、適切な時期に離乳食を進めていかないと、ピオチン欠乏症やカルニチン欠乏症を発症するおそれがあるので、注意が必要。 【ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ブック 2014：独立行政法人環境再生保全機構】 牛乳アレルギー用のミルクは特有のアミノ酸臭があるため、1歳を過ぎてからの利用は難しいことがある。そのまま飲みにくい場合には、果物やココアなどで風味をつけたり、料理に利用するなど工夫する。生後5～6か月頃から、離乳食などに利用し始めると継続しやすい。 【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】
3小麦	醤油	醤油は原材料に小麦が使用されているが、醤油が生成される発酵過程で小麦タンパクは完全に分解される。このため、基本的に小麦アレルギーであっても醤油を摂取することはできる。 【保育所アレルギーガイドライン】 大豆アレルギーの醤油、大豆アレルギーの醤油・味噌等、以下の表に示すものは多くの患者で使用できる。患者の生活の質の向上のためにも、除去指導する場合は慎重に行う。 【食物アレルギー診療の手引き 2014】
	酢	酢は正確には食酢、このうち醸造酢（米酢、大麦黒酢を除く）に小麦が使用されている可能性がある。単に酢だけでは小麦が含まれるかどうかはわからない。ただ酢に含まれるタンパク質は非常に少なく（0.1g/100ml）、また一回量も非常に少ないため、基本的には摂取することができる。 【保育所アレルギーガイドライン】
	穀物酢	ほぼ除去不要 【食物アレルギー診療の手引き 2014】
	麦茶	麦茶は大麦の種子を煎じて作った飲み物であり、小麦と直接関係はない。しかし小麦アレルギーのなかに麦類全般に除去指導されている場合があり、この場合に麦茶の除去が必要な場合がある。 【保育所アレルギーガイドライン】 ほぼ除去不要 【食物アレルギー診療の手引き 2014】
	麦芽糖	主にとろもろこしでん粉が原料であるため、小麦アレルギーの原因にはならない。小麦から作られる麦芽糖は「麦芽糖（小麦を含む）」などと表示されている。 【ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ブック 2014：独立行政法人環境再生保全機構】
	グルテン	小麦のタンパク質が含まれており、注意が必要。米粉パンなどに使用されていることがある。グルテン（小麦由来）などと表示される。 【ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ブック 2014：独立行政法人環境再生保全機構】
	モルト（麦芽）エキス	ほとんどは大麦から作られ、小麦アレルギーの原因とはならない。小麦を含むモルト（麦芽）エキスは「モルト（麦芽）エキス（小麦を含む）」などと表示されている。 【ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ブック 2014：独立行政法人環境再生保全機構】

	小麦以外の麦類	<p>大麦・オーツ麦などほかの麦類は、小麦アレルギーの原因にはならないので、基本的に避ける必要はない。 【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】</p>
		<p>小麦以外の麦類は表示の対象外。小麦アレルギーでは、他の麦類（大麦、ライ麦、えん麦、はと麦など）や製品（麦ご飯等）と交差抗原性があるために、食べると症状を起こすおそれがある。麦茶は飲めることが多いが、麦ご飯では症状を起こすことがあるので、主治医に相談する。 【ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ブック 2014：独立行政法人環境再生保全機構】</p>
4大豆	大豆油	<p>大豆油に関して、そもそも食物アレルギーは原因食物の特定のタンパク質によって誘発されるものであり油脂成分が原因とは基本的にはならない。大豆油中のタンパク質は0g/100mlであり、除去する必要がないことがほとんどである。 【保育所アレルギーガイドライン】</p>
		<p>ほぼ除去不要 【食物アレルギー診療の手引き 2014】</p>
		<p>精製した大豆油には大豆のタンパク質は含まれないため、大豆油を除去する必要は基本的にはない。 【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】</p>
	醤油	<p>醤油における大豆タンパクも生成の発酵過程で、小麦タンパクと同じ様に分解が進む。醤油のタンパク質含有量は 7.7 g/100ml であるが、調理に使用する量は少ないこともあり、重症な大豆アレルギーでなければ醤油が使用できることが多い。 【保育所アレルギーガイドライン】</p>
		<p>大豆アレルギーの醤油、大豆アレルギーの醤油・味噌等、以下の表に示すものは多くの患者で使用できる。患者の生活の質の向上のためにも、除去指導する場合は慎重に行う。 【食物アレルギー診療の手引き 2014】</p>
		<p>ほぼ除去不要 【食物アレルギー診療の手引き 2014】</p>
		<p>発酵食品である醤油や味噌は製造の過程で大部分の大豆のタンパク質が分解されるため、食べられる場合が多い。醤油や味噌の除去に伴う生活の質（QOL）の低下は大きいので、除去の必要の有無を主治医に確認する。 【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】</p>
	味噌	<p>味噌は本来その生成過程で小麦は使用しないため、純粋は製品には小麦の表記はなく、小麦アレルギーでも使用できる。大豆タンパクに関しても醤油と同様に考えることができる。なお、味噌のタンパク質含有量は9.7～12.5/100mlである。 【保育所アレルギーガイドライン】</p>
		<p>ほぼ除去不要 【食物アレルギー診療の手引き 2014】</p>
	緑豆もやし	<p>除去不要 【食物アレルギー診療の手引き 2014】 ※カバノキ科花粉（シラカバ、ハンノキ、オオバヤシャブシ等）アレルギーによって発症した大豆アレルギーの場合は、緑豆もやしで発症することがある。）</p>
その他の豆	<p>大豆アレルギーで他の豆類の除去が必要なことは非常に少ない。 【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】</p>	
	<p>小豆やえんどう豆、いんげん豆など、大豆以外の豆は、大豆アレルギーの原因にはならないので、基本的に避ける必要はない。 【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】</p>	
7ごま	ごま油	<p>ごま油も大豆油と同様に除去する必要がないことが多い。しかし大豆油と違って精製度の低いごま油はごまタンパクが混入している可能性があり、除去の対象となることがあり注意する。 【保育所アレルギーガイドライン】</p>

5ピーナッツ 8ナッツ		<p>ピーナッツ、樹木ナッツ（クルミ・カシューナッツなど）、ごまなどはそれぞれ原因タンパク質が異なるため、まとめて除去する必要はない。</p> <p>血液検査の結果だけで除去が指示されることがあるが、食物経口負荷試験を実施して指導を受けることが望ましい。</p> <p>症状が誘発された時に、比較的重篤化することが多く、注意が必要である。</p> <p style="text-align: right;">【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】</p>
12 魚	かつおだし いりこだし	<p>魚類の出汁（だし）に含まれるタンパク質量は、かつおだしで 0.5 g/100ml、いりこだしで 0.1 g/100ml と極少量である。このためほとんどの魚類アレルギーは出汁を摂取することができる。</p> <p style="text-align: right;">【保育所アレルギーガイドライン】</p> <p>重症でなければ、だし（かつおぶし、いりこだしなど）の除去は必要ないことが多い、だしの除去に伴う生活の質（QOL）の低下は大きいとため、除去の必要の有無を主治医に確認する。</p> <p style="text-align: right;">【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】</p>
	青身魚・白身魚	<p>魚は魚種間で交差抗原性があることが知られている。まれに全ての魚が食べられないことがあるが、種類によって食べられる魚があることが多い。</p> <p>また青身魚や白身魚など、魚種を色で区別して除去することは根拠が無いとため、ひとくりに除去するのではなく、経口食物負荷試験で症状の有無を確認することが大切である。</p> <p style="text-align: right;">【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】</p> <p>鮭は白身魚に分類される。</p> <p>鮭は身の色が赤く見えるため、赤身の魚と思われがちですが、白身の魚に分類されている。身が赤く見えるのは、エビやカニにも含まれるカロテノイド系色素のアスタキサンチンが含まれているため。魚は、その筋肉中の血色素のミオグロビンの含有量により「赤身」「白身」に区分されている。赤身の魚はマグロ、カツオ、サバなどの回遊魚に多く、こってりとしたうま味のあるのが特徴で、白身の魚は、カレイ、ヒラメ、タイなどで、あっさりとした淡泊な味が特徴。</p> <p style="text-align: right;">【農林水産省：消費・安全局消費者情報官消費者の部屋】</p>
	▲栄養量の不足 ビタミンD	<p>全ての魚類が食べられない場合、ビタミンDの不足が問題になる。</p> <p>ビタミンDを多く含む卵黄、きのこと類などを利用し、不足しないようにする。牛乳アレルギー用ミルクもビタミンDを補うことができる。</p> <p style="text-align: right;">【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】</p>
9甲殻類、 10軟体類・貝		<p>エビ・カニなど甲殻類間や、イカとタコなど軟体類間、貝類間には、それぞれ交差抗原性*があることが知られている。それぞれのアレルギーと診断された場合は、関連して除去する食物の有無を主治医に確認する。</p> <p style="text-align: right;">【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】</p>
13 肉類	エキス	<p>肉エキスとは肉から熱水に抽出された抽出液を濃縮したもので通常調味料として用いられる。一般的に加工食品に使用される量は非常に少量であるので、肉エキスは摂取できる。</p> <p style="text-align: right;">【保育所アレルギーガイドライン】</p> <p>肉類のアレルギーの患者は少なく、また全ての肉（牛肉・豚肉・鶏肉など）の除去が必要になることはほとんどない。アレルギーであってもエキス（だし）は食べられる場合が多いとため除去の必要の有無を主治医に確認する。</p> <p style="text-align: right;">【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】</p>
	▲栄養量の不足 鉄	<p>全ての肉類を除去する場合には、ヘム鉄摂取量や鉄吸収の低下によって不足しないよう、鉄分を多く含む食品を積極的にとる。</p> <p style="text-align: right;">【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】</p>
14 野菜果物		<p>野菜、果物によるアレルギーで多くみられるのは、口の中が腫れたりかゆくなる「口腔アレルギー症候群」。</p>

		加熱や消化によりアレルゲン性は低下しやすいので、調理したものは食べられることが多い。例えば、りんごアレルギーの場合でも、焼きりんごやアップルパイは食べられる場合が多くある。消化によるアレルゲン性の低下が起きにくいものは、加熱でもアレルゲン性は失われないため、注意が必要。(バナナや桃など) 【ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ブック 2014：独立行政法人環境再生保全機構】
--	--	--

※【保育所アレルギーガイドライン】食品成分に関しては、「五訂増補日本食品成分表（文部科学省）」による。

＊【食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011】

交差抗原性：異なる食物でも原因タンパク質の構造が似ている場合、原因物質以外でも症状が誘発されることがある。これを交差抗原性といい、起きる反応を交差反応という。交差抗原性が認められる食物で症状が誘発される。

表2 根拠項目の説明

除去する根拠	除去根拠の項目の説明
①明らかな症状の既往 (除去根拠としては高い位置づけ)	鶏卵、牛乳、小麦、大豆などの主な原因食物は、年齢が上がると耐性化することが多いため、直近の1～2年以上症状が出ていない場合は耐性化の検証などについて、保護者や主治医と相談が必要。
②食物負荷試験	1年以上前の負荷試験の結果は、再度食べられるかどうか検討が必要。アナフィラキシーを起こす危険が高い場合や、直近の明らかな陽性症状などによっては、負荷試験の実施は終了することもある。
③IgE抗体等検結果陽性 (血液検査/皮膚テスト)	一般的には③だけで食物アレルギーを診断することはできない。食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎や、まだ負荷試験を実施できない状況での診断根拠となる。年齢が進んでも除去品目が多く、③だけが根拠の場合は保護者との面談による状況確認も必要。
④未摂取	低年齢児に離乳食を進めていく場合、まだ与えていないような食物に対しては診断根拠が書けないため、未摂取として記載する。食べられるようになった場合は、除去食の解除を行う。

●保育所におけるアレルギー対応ガイドラインより

食物アレルギーは血液検査だけでは診断することはできないため、実際に起きた症状と食物負荷試験などの専門的な検査結果を組み合わせ、医師が総合的に判断する。
従ってアレルギー検査のデータ等を記載する必要はない。

参照文献

- 「保育所におけるアレルギーガイドライン」平成23年3月 厚生労働省
- 「食物アレルギーの診療の手引き 2014」 厚生労働省科学研究班
- 「食物アレルギーの栄養指導の手引 2011」 厚生労働省科学研究班
- 「ぜんそく予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ガイドブック 2014」独立行政法人環境再生保全機構

保育所・園では下記の食品を使用しています。

別紙6

〈主に使う食品・食材〉

穀類	ごはん スパゲティー	もち米 マカロニ	うどん 麩	そうめん 白玉粉	中華めん 小麦粉	ワンタンの皮 パン
いも類	じゃがいも こんにゃく	さつまいも	里いも	長いも	春雨	片栗粉
豆類	あずき	グリーンピース	そら豆	大豆	枝豆	ピーナッツ
大豆加工品	油揚げ 豆乳	厚揚げ	豆腐	高野豆腐	納豆	おから
種実類・木の实	アーモンド	ごま	栗	くるみ		
野菜類	いんげん キャベツ 小松菜 チンゲン菜 にら 干しいたけ れんこん	さやえんどう きゅうり しょうが とうがん にんじん パセリ グリーンアスパラガス	オクラ 切干大根 セロリー とうもろこし 長ねぎ 水菜	かぶ わけぎ 大根 トマト ねぎ みつば そうめんかぼちゃ	かぼちゃ にんにく たけのこ 白菜 ピーマン もやし	カリフラワー ごぼう 玉ねぎ なす ブロッコリー レタス
果実類	いちご 梨 かぼす	柑橘類 レモン パイン缶	すいか りんご みかん缶	メロン キウイ もも缶	ネーブル 桃	バナナ デラウエアー
きのこ類	えのき エリンギ	しいたけ	しめじ	まいたけ	なめこ	マッシュルーム
魚介類	メルルーサ いか たこ	ぶり まぐろ ほたて	しらす干し さば 削り節	鮭 赤魚 いわし	さわら えび ツナ缶(かつお油漬)	さんま
水産ねり製品	かまぼこ	かにかま	ちくわ	さつま揚げ	いか天かす	
肉類	鶏肉	豚肉	牛肉			
魚肉加工品	ハム	ベーコン				
卵類	鶏卵	うずらの卵				
牛乳・乳製品	牛乳 バター	生クリーム マーガリン	ヨーグルト 乳酸菌飲料	チーズ	アイスクリーム	スキムミルク
調味料他	ケチャップ 卵なしマヨネーズ	しょうゆ	みそ	ごま油	コンソメ	カレー味
市販の菓子	クッキー	ビスケット類	せんべい	ゼリー類	ケーキ	

※保育所・園で食物アレルギーが発症することを防止するため、保育所・園で初めて食べることがないようにご協力をお願いします。

※上記以外の食品も使用する場合があります。詳しくは配布献立表でご確認ください。

保育所等生活管理指導表(アレルギー疾患用)

フリガナ 名前 _____ 男・女 令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日生(_____ 歳 _____ ヶ月)

保育所等が記入する

☆提出日: 令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日

☆保育施設名: _____ 保育所・園 _____ 組

様式1表

★ 保護者記入欄 ★ 緊急連絡先	★保護者①	氏名: _____
		電話: _____
		勤務先等: _____
	☆連絡医療機関名:	_____
	電話: _____	

この生活管理指導表は保育所の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に限って作成するものです。

	1 病型・治療		2 保育所での生活上の留意点		記載日	年	月	日
	食 ア ナ ア レ ラ キ ー （ あ り ・ な し ）	A. 食物アレルギー病型(食物アレルギーありの場合のみ記載) 1. 食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎 2. 即時型 3. その他 (新生児・乳児消化管アレルギー・口腔アレルギー症候群・食物依存性運動誘発アナフィラキシー・その他: _____)		A. 給食・離乳食 1. 管理不要 2. 管理必要(管理内容については、病歴・治療のC、欄及び下記C、E欄を参照)		医師名 _____ 印		
B. アナフィラキシー病型(アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載) 1. 食物 (原因: _____) 2. その他(医薬品・食物依存性運動誘発アナフィラキシー・ラテックスアレルギー・昆虫・動物のフケや毛)		B. アレルギー用調整粉乳 1. 不要 2. 必要 下記該当ミルクに○、又は()内に記入 ミルフィー・ニューMA-1・MA-mi・ペプディエット・エレメンタルフォーミュラ その他(_____)		医療機関名 _____				
食 ア ナ ア レ ラ キ ー （ あ り ・ な し ）	C. 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載 1. 鶏卵 《 》 2. 牛乳・乳製品 《 》 3. 小麦 《 》 4. ソバ 《 》 5. ピーナッツ 《 》 6. 大豆 《 》 7. ゴマ 《 》 8. ナッツ類 * 《 》 (すべて・クルミ・アーモンド・ _____) 9. 甲殻類 * 《 》 (すべて・エビ・カニ・ _____) 10. 軟体類・貝類 * 《 》 (すべて・イカ・ _____) 11. 魚卵 * 《 》 (すべて・イクラ・ _____) 12. 魚類 * 《 》 (すべて・サバ・ _____) 13. 肉類 * 《 》 (鶏肉・牛肉・豚肉・ _____) 14. 果物類 * 《 》 (キウイ・バナナ・ _____) 15. その他(_____)		C. 除去食品で摂取不可能なもの 病型・治療のCで除去の際に摂取不可能なものに○ 1. 鶏卵: 卵殻カルシウム 2. 牛乳・乳製品 乳糖 3. 小麦: 醤油・酢・麦茶 6. 大豆: 大豆油・醤油・味噌 7. ゴマ: ゴマ油 12. 魚類: かつおだし・いりこだし 13. 肉類: エキス (通常は除去の必要が無いとされているもの。)		E. 特記事項 (その他の特別な配慮や管理が必要な事項がある場合には、医師が保護者と相談のうえ記載。対応内容は、保育所と保護者が相談のうえ決定)			
	D. 緊急時に備えた処方薬 1. 内服薬(抗ヒスタミン薬・ステロイド薬) 2. アドレナリン自己注射薬「エピペン®0.15mg」 3. その他(_____)		D. 食物・食材を扱う活動 1. 管理不要 2. 原因食材を教材とする活動の制限(_____) 3. 調理活動時の制限 (_____) 4. その他(_____)		電話 _____			
気 管 支 喘 息 （ あ り ・ な し ）	1 病型・治療		2 保育所での生活上の留意点		記載日	年	月	日
	A. 症状のコントロール状態 1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良		C. 急性発作治療薬 1. ベータ刺激薬吸入 2. ベータ刺激薬内服 3. その他		A. 寝具に関して 1. 管理不要 2. 防ダニシーツ等の利用 3. その他の管理が必要 (_____)		C. 外遊び、運動に関する配慮 1. 管理不要 2. 管理必要 (管理内容 _____)	
B. 長期管理薬(短期追加治療薬を含む) 1. ステロイド吸入薬 剤形: _____ 投与量(日): _____ 2. ロイコトリエン受容体拮抗薬 3. DSCG吸入薬 4. ベータ刺激薬 (内服・貼付薬) 5. その他 (_____)		D. 急性憎悪(発作)時の対応(自由記載)		B. 動物との接触 1. 配慮不要 2. 動物への反応が強いため不可 動物名(_____) 3. 飼育活動の制限(_____)		D. 特記事項 (その他に特別な配慮や管理が必要な事項がある場合には、医師が保護者と相談のうえ決定。対応内容は保育所が保護者と相談のうえ決定)		

平素は保育行政にご理解・ご協力を賜り。厚くお礼申し上げます。
市内の保育所等では、児童が安心安全な生活をおくれますよう、主治医様と保護者・保育所等の職員が
連携していきたいと考えております。つきましては、配慮が必要な児童について、ご指示をお願い致します。

尾道市役所 子育て支援課
児童保育係 電話 (0848) 38-9207

※必要に応じて、保護者を通じて、保育所・園からより詳細な情報を求められることもあります。その際のご協力もよろしくお願い致します。

保育所等が記入する

☆提出日： 令和 年 月 日

☆保育施設名： 保育所・園 組

保育所等生活管理指導表(アレルギー疾患用)

フリガナ

名前 _____ 男・女 令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日生(_____ 歳 _____ ヶ月)

この生活管理指導表は保育所の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に限り作成するものです。

★保護者記入欄★	★保護者 氏名： 電話： 勤務先等：	
	★連絡医療機関 医療機関名 電話：	

アトピー性皮膚炎 (あり・なし)	1 病型・治療	2 保育所での生活上の留意点	記載日 年 月 日
	A. 重症度のめやす(厚生労働科学研究班) 1. 軽症:面積に関わらず、軽度の皮疹のみみられる。 2. 中等症:強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%未満にみられる。 3. 重症:強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%以上、30%未満にみられる。 4. 最重症:強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上にみられる。 ※軽度の皮疹:軽度の紅斑、乾燥、落屑主体の病変 1.食物によるアナフィラキシー (原因) 2. その他 ※強い炎症を伴う皮疹:紅斑、丘疹、びらん、浸潤、苔癬化などを伴う病変	A. プール・水遊び及び長時間の紫外線下での活動 1.管理不要 2.管理必要()	医師名 印
	B-1. 常用する外用薬 1. ステロイド軟膏 2. タクロリムス軟膏(「プロトピックR」) 3. 保湿剤 4. その他()	B-2. 常用する内服薬 1. 抗ヒスタミン薬 2. その他 []	B. 動物との接触 1. 管理不要 2. 動物への反応が強いため不可 動物名() 3. 飼育活動等の制限() 4. その他()
	C. 食物アレルギーの合併 1. あり 2. なし	C. 発汗後 1. 管理不要 2. 管理必要(管理内容:) 3. 夏季シャワー浴 (施設で可能な場合)	電話
アレルギー性結膜炎 (あり・なし)	1 病型・治療	2 保育所での生活上の留意点	記載日 年 月 日
	A. 病型 1. 通年制アレルギー性結膜炎 2. 季節性アレルギー性結膜炎(花粉症) 3. 春季カタル 4. アトピー性角結膜炎 5. その他()	A. プール指導 1. 管理不要 2. 管理必要 (管理内容) 3. プールへの入水不可	医師名 印
	B. 治療 1. 抗アレルギー点眼薬 2. ステロイド点眼薬 3. 免疫抑制点眼薬 4. その他()	B. 屋外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 (管理内容:)	医療機関名
		C. 特記事項 (その他に特別な配慮や管理が必要な事項がある場合には、医師が保護者と相談のうえ記載。対応内容は保育所が保護者と相談のうえ決定)	電話
アレルギー性鼻炎 (あり・なし)	1 病型・治療	2 保育所での生活上の留意点	記載日 年 月 日
	A. 病歴 1. 通年性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎(花粉症) 主な症状の時期: 春・夏・秋・冬	A. 屋外活動 1. 管理不要 2. 管理必要(管理内容)	医師名 印
	B. 治療 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬(内服) 2. 鼻噴霧用ステロイド薬 3. 舌下免疫療法 4. その他()	B. 特記事項 (その他に特別な配慮や管理が必要な事項がある場合には、医師が保護者と相談のうえ、対応内容は保育所が保護者と相談のうえ決定)	医療機関名
			電話

●保育所における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を職員全員で共有することに同意します。

保護者署名: _____ (印)

保護者様

尾道市福祉保健部子育て支援課長

食物アレルギー給食対応申請書の提出について

保育所等における食物アレルギー給食については、医師の診断・指導に基づいて可能な範囲でアレルギーの原因食品を除き、代替食として他の食品で栄養を確保し、形や色などを工夫し実施しております。

つきましては、添付しています様式1「保育所等生活管理指導表（アレルギー疾患用）」と様式3「指示書（食物アレルギー用）」を主治医に記入してもらい、下記の申請書を添えて、保育所等に提出してください。

在園児についても、更新再検査の時期を確認して、再度提出をお願いします。

*症状は変化することがあるので、原則、毎年提出をお願いするようになります。

また、提出後、症状に変化があった場合は、そのつど必ず保育所等へ申し出てください。

*症状の出現による診察及び診断に必要な検査料・「保育所等生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び「指示書（食物アレルギー用）」の記入に係る費用は、保護者負担です。

*【注意：「保育所等生活管理指導表」及び「指示書」に記載されていないアレルギーが出現することがあっても、記入した医師及び医療機関に責任は存しないことをご了承ください。

食物アレルギーの給食対応について

保育所等における対応は次のとおりとする。

- 原因食物の除去のレベルは、様式3「指示書（食物アレルギー用）」の一行単位で判断し、食品ごとの可否は対応しない。
- 禁止食品については、医師の判断のもと複数回食べて異常がない場合に、摂取可能食品の報告書を提出した後に保育所等で摂取可能とする。

キリトリせん

平成 年 月 日

食物アレルギー給食対応申請書

フリガナ

保育施設名 _____ 保育所・園 (_____) 組 _____ 児童名 _____

保護者名 _____ 印

食物アレルギーのため、別紙のとおり医師の指示がありましたので、給食の対応実施について、申請します。

平素は、保育行政にご理解・ご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。
 市内の保育所等では、食物アレルギーを持つ児童について、特定の食品を除去する必要がある場合は、主治医様と保護者、保育所等の職員が連携し、可能な対応を実施していきたいと考えています。
 つきましては、除去を必要とする食品について、指示をお願い致します。近年、食物アレルギー申請の増加に伴い、禁止食品が多岐にわたる児童も多く、給食提供に大変苦慮しています。
 家庭や施設での栄養管理が難しいと想定される場合には、必要に応じて食物負荷試験を実施する、または実施している医療機関をご紹介くださいますよう、お願い致します。

尾道市役所子育て支援課
 児童保育係(0848-38-9207)

フリガナ
 児童氏名 _____ (男 ・ 女)
 生年月日：令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 歳 _____ か月

*保育施設記入欄

施設名 _____ 保育所・園 _____ クラス名 _____

【指 示 書 (食物アレルギー用)】

空欄が無いように、食べてよいものに○、食べていけないものに×を、一行単位でつけてください。
 ※印の行は、[保育所アレルギー対応ガイドライン](#)等で除去不要と記載がある食品です。

食 品	○×	分 類	参考食品例
1 鶏卵		生卵	マヨネーズ・アイスクリーム
		卵を用いた料理	卵焼き・オムレツ・卵とじ・かき卵汁・ゆで卵・炒り卵
		つなぎ程度に少量使用した菓子・料理	カステラ・ホットケーキ・クッキー・ビスケット・パン ハンバーグ・お好み焼き・天ぷらの衣・ねり製品
		卵殻カルシウム	※
2 牛乳 乳製品		牛乳（飲用）	
		乳製品を生で用いた食品	生クリーム・アイスクリーム 生クリーム使用のケーキ・クリームをサンドした菓子
		乳製品	ヨーグルト・チーズ・バター・マーガリン
		牛乳を用いた料理	シチュー・ミルクくずもち・ミルクココア
		牛乳を用いた菓子	カステラ・ケーキ・プリン・クッキー・ビスケット
		牛乳由来の成分表示がある食品	練り製品・スープの素
		乳糖	※
3 小麦		小麦を用いた食品	麺類・パン・肉製品のつなぎ・天ぷら
		調味料等に含まれる小麦	しょうゆ・酢・麦茶・味噌 ※
4 そば		日本そば	
5 ピーナッツ		ピーナッツ	
6 大豆		大豆及び大豆加工品	豆腐・油揚げ・納豆・おから・きな粉・豆乳・枝豆・もやし
		大豆油	※
		大豆油を用いた加工食品	食物油・マーガリン・イスタトル・サク菓子・油漬缶詰
		大豆から作られる調味料	味噌・しょうゆ ※

7ごま	ごま	
	ごま油	※
※以下は、食べていけないものだけに ^{ばつ} ×をしてください。		
8ナッツ類	クルミ・アーモンド・ココア・チョコレート・ひまわり油・ヤシ油・パーム油	
9甲殻類	えび ・ かに ・ ()	
	えびエキス入り菓子・調味料 ・ かにエキス入り菓子・調味料 ・ ()	
	エビやカニが混入することがあるかもしれない食品：しらす干し・海苔・()	
10軟体類・貝類	イカ ・ タコ ・ ホタテ ・ アサリ・カキ ・ () エキス入りの菓子 ・ エクス入りの調味料・()	
11 魚卵	イクラ ・ タラコ・()	
12 魚類	白身魚（赤魚・鮭・メルルーサ・タラ・)	
	青 魚（サバ・サンマ・イワシ・ブリ・しらす干し・いりこ)	
	練り製品 ・ 缶詰（シーチキン）	
	魚介エキスが入った菓子	
	※だし汁（いりこだし・かつおだし・さばぶしだし）	
13 肉類	鶏肉 ・ 牛肉 ・ 豚肉・()	
	※上記該当の肉のエキス入りスープ・菓子・調味料	
14 果物類	キウイ ・ バナナ ・ りんご（生・りんご入り調味料） パイナップル（生・缶詰） ・ 桃（生・缶詰） その他（)	
15 大豆以外の豆	小豆（あんこ）・うずら豆（金時豆）・白金金時（白あんこ）・さやいんげん・空豆	
15 その他		
備考欄		
記載日	平成 年 月 日	
医師名	印	
医療機関名		
次回受診日	平成 年 月 日	

●保育所における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を職員全員で共有することに同意します。

保護者署名： _____

緊急時個別対応票① 初期対応用

様式4

組	児童氏名	原因食物
組	(フリガナ)	
年齢(歳)	生年月日: 令和 年 月 日	性別: 男・女
初期対応		
<input type="checkbox"/> 意識状態の確認 <input type="checkbox"/> 呼吸、心拍の確認	≪意識レベルの低下≫がある場合、速やかに呼吸・心拍の確認をし、応じて心肺蘇生を行いながら速やかに救急搬送する。応じてエピペンを注射する。	
<input type="checkbox"/> 食物が皮膚に触れて症状がある <input type="checkbox"/> 眼症状がある <input type="checkbox"/> 食物が口の中にある	→触れた皮膚を流水で洗い流す →眼を流水で洗う →食べ物を吐き出させて、十分にゆすぐ	

※医療機関、消防署への情報伝達

- 年齢、性別ほか患者の基本情報
- 食物アレルギーによるアナフィラキシー症状が現れていること
- どんな症状がいつから現れて、これまでに行った処置、またその時間特に状態が悪い場合は、意識状態、顔色、心拍、呼吸数を伝えられると良い

※保護者への情報伝達

- 食物アレルギー症状が現れたこと
- 応じて医療機関へ状況連絡し、救急搬送することなどの了承を得る
- 応じてエピペンを使用することの了承を得る
- 保護者が園や病院に来られるか確認する
- 応じて搬送先を伝え、搬送先に保護者が来られるか確認する

保護者連絡先	名前・名称	続柄	連絡先

管理状況	内服薬	有・無
		保管場所()
エピペン		有・無
		保管場所()

指定救急機関	救急	119
	所轄消防署	名称 Tel ()
	主治医	医師名 Tel () カルテNo.
	園医	医師名 Tel ()
	搬送医療機関	病院名 Tel () カルテNo.

園内内線	園長室		
	職員室		

■緊急時個別対応票②

経過記録票

様式 5

保育施設名:

保育所・園

組

記録者:(

)

フリガナ

児童氏名

体重(

kg)

生年月日: 令和

年

月

日(

)歳

1	食べた時刻	令和 年 月 日 時 分									
2	食べたものとその量										
3	発症時間	令和 年 月 日 時 分									
4	処置ほか	【初期処置】 <input type="checkbox"/> 口の中のものを取り除く <input type="checkbox"/> うがいをする <input type="checkbox"/> 手を洗う <input type="checkbox"/> 触れた部分を洗い流す 【内服など】 内服薬などの使用(内容) 時 分 【エピペン】 エピペンの使用 あり・なし 時 分 【連絡確認】 <input type="checkbox"/> 保護者への連絡 <input type="checkbox"/> 主治医・学校医への連絡 <input type="checkbox"/> 管理者への連絡									
5	症 状	臓器	重症度		臓器	重症度					
		【皮膚】	軽症	部分的なじんましん、あかみ、かゆみ	【全身】	軽症	やや元気がない				
			中等症	広範囲のじんましん、あかみ、強いかゆみ		中等症	明らかに元気がない、立ってられない、横になりたがる				
		【粘膜】	軽症	唇や脛(まぶた)の腫れ、口や喉の違和感、かゆみ	【消化器】	軽症	軽い腹痛、単回の嘔吐・下痢				
			中等症	強い唇や脛(まぶた)顔全体の腫れ、飲み込み辛さ		中等症	明らかな腹痛、複数回の嘔吐・下痢				
		【呼吸器】	重症	声枯れ、声が出ない喉や胸が強く締めつけられる感覚	【消化器】	重症	強い腹痛、繰り返す嘔吐・下痢				
			軽症	鼻みず、鼻づまり、弱く連続しない咳		軽症	軽い腹痛、単回の嘔吐・下痢				
		中等症	時々連続する咳、咳き込み	中等症	明らかな腹痛、複数回の嘔吐・下痢						
		重症	強い咳き込み、ぜん鳴(ゼーゼー、ヒューヒュー)呼吸困難	重症	強い腹痛、繰り返す嘔吐・下痢						
		6	症状経過	時間	症状	血圧 (mmHg)	体温 (℃)	脈拍 (回/分)	呼吸数 (回/分)	備考欄	
				:							
				:							
:											
:											
:											
:											
:											
:											
:											
:											

※誤食等が起こった場合のチェック項目と経過記録用紙として使用。

面談内容記入シート

面談日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

面談担当職員 _____

保育施設名： _____ 児童名： _____ クラス名 _____

1. 提出書類の確認

A アレルギー疾患全般の確認

- 【様式1】 保育所等生活管理指導表（アレルギー疾患用）

B 食物アレルギー病型の確認

- 【様式1】 保育所等生活管理指導表（アレルギー疾患用）
- 【様式2】 食物アレルギー給食対応申請書
- 【様式3】 指示書（食物アレルギー用）

2. アナフィラキシーの既往について

- 【様式1】 保育所等生活管理指導表（アレルギー疾患用）にて確認する。

*既往がある場合には詳しく聞き取りをする。

- (1) 回数： _____ 回
- (2) 最後の発症年月： _____ 年 _____ 月
- (3) 発症時の具体的な症状：
- (4) エピペンの有無： 有 ・ 無
- (5) 医師から指導されていること（注意する症状等）例：症状が出たらすぐに救急車を呼ぶ など
(_____)
- (6) 【様式4】 緊急時個別対応票①の項目を記入する。

アナフィラキシーとは（保育所におけるアレルギー対応マニュアルより）
アレルギー反応により、蕁麻疹などの皮膚症状、腹痛や皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、息苦しさなどの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーという。

3. 通院状況の確認

- (1) 回数： _____ / _____ 月・年 ※次回受診予定日
- (2) 治療状況：経口免疫療法や負荷試験の予定など、あれば記入する。
(_____)

4. 緊急時の対応について

- 保育所等生活管理指導表（アレルギー疾患用）にて、緊急連絡先、主治医を確認する。
- アナフィラキシー有の場合には、【様式4】 緊急時個別対応票①の項目を確認する。

5. 保育所・園での基本的な対応について説明

- 事故を起こさないことを最優先に考え、対応にあたる。
- 給食で対応可能なこと。対応が難しいと思われるときには、すぐに「できない。」と応えず、検討した上で、後日返答する旨を保護者に伝え、了解を得ておく。

6. 原因物質と家庭での除去の程度を確認

- 【様式1】保育所等生活管理指導表（アレルギー疾患用）と【様式3】指示書（食物アレルギー用）を元に、【様式7】アレルギー食聞き取り表を用いて、調理員同席で内容確認する。

7. 保育所・園生活上での留意点について協議する

(1) 給食・おやつについて

(2) 食物・食材を扱う活動について

(3) 運動について

(4) 園外活動について

(5) その他の配慮事項について

8. その他 保護者との協議の内容

フリガナ
児童氏名 _____ (男 ・ 女)

生年月日：令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 歳 _____ か月

* 保育施設記入欄

施設名 _____ 保育所・園 _____ クラス名 _____

【 食物アレルギー聞き取り表 】

※基本的に、除去のレベルは一行単位で行うことを説明する。

食 品	○×	分 類	参 考 食 品 例
1 鶏卵		生卵	マヨネーズ・アイスクリーム
		卵を用いた料理	卵焼き・オムレツ・卵とじ・かき卵汁・ゆで卵・炒り卵
		つなぎ程度に少量使用した菓子・料理	カステラ・ホットケーキ・クッキー・ビスケット・パン ハンバーグ・お好み焼き・天ぷらの衣・ねり製品
2 牛乳 乳製品		牛乳（飲用）	
		乳製品を生で用いた食品	生クリーム・アイスクリーム 生クリーム使用のケーキ・クリームをサンドした菓子
		乳製品	ヨーグルト・チーズ・バター・マーガリン
		牛乳を用いた料理	シチュー・ミルクくずもち・ミルクココア
		牛乳を用いた菓子	カステラ・ケーキ・プリン・クッキー・ビスケット
		牛乳由来の成分表示がある食品	練り製品・スープの素
3 小麦		小麦を用いた食品	麺類・パン・肉製品のつなぎ・天ぷら
		調味料に含まれる小麦	しょうゆ・みそ・酢
		その他の麦	麦ごはん・麦茶
4 そば		日本そば	
5 ピーナッツ		ピーナッツ	
6 大豆		大豆及び大豆加工品	豆腐・油揚げ・納豆・おから・きな粉・豆乳・枝豆・もやし
		大豆油・大豆油を用いた加工食品	食物油・マーガリン・イスタトル・スナック菓子・油漬缶詰
		大豆から作られる調味料	味噌・しょうゆ
7 ごま		ごま	
※以下は、食べていけないものだけに ^{ぼつ} ×をしてください。			
8 ナッツ類		クルミ・アーモンド・ココア・チョコレート・ひまわり油・ヤシ油・パーム油	
9 甲殻類		えび ・ かに ・ ()	
		えびエキス入り菓子・調味料 ・ かにエキス入り菓子・調味料 ・ ()	
		エビやカニが混入することがあるかもしれない食品：しらす干し・海苔・()	
10 軟体類・貝類		イカ ・ タコ ・ ホタテ ・ アサリ・カキ ・ ()	
		エキス入りの菓子 ・ エクス入りの調味料・()	

11 魚卵	イクラ・タラコ・()
12 魚類	白身魚(赤魚・鮭・メルルーサ・タラ・)
	青魚(サバ・サンマ・イワシ・ブリ・しらす干し・いりこ)
	練り製品・缶詰(シーチキン)
	魚介エキスが入った菓子 だし汁(いりこだし・かつおだし・さばぶしだし)
13 肉類	鶏肉・牛肉・豚肉・()
	上記該当の肉のエキス入りスープ・菓子・調味料
14 果物類	キウイ・バナナ・りんご(生・りんご入り調味料)
	パインアップル(生・缶詰)・桃(生・缶詰)
	その他()
15 大豆以外の豆	小豆(あんこ)・うずら豆(金時豆)・白金金時(白あんこ)・さやいんげん・空豆
15 その他	
備考欄	

聞き取り日	平成 年 月 日
聞き取りした相手	母・父・その他()
聞き取りした職員	
記入者	
備考欄 (メモ等)	

子育て支援課長 様

事故報告書(アレルギー食)

保育所(園)名 _____

所(園)長名 _____

印 _____

記入日	令和 年 月 日 曜日			記入者		
児童名 <small>ふりがな</small>				男・女	生年月日	年 月 日 歳 組
保護者名						
発生日時	令和 年 月 日 曜日			時 分 頃		
場 所				除去食物		
内 容 (時刻、状況等)						
チェック	前日 ()	当日	調理員	(献立表複数チェック ・ クリップをつける ・ 排出時保育士に伝達)		
			保育士	(調理員と口頭確認 ・ 献立表にチェック ・ 先に配膳 ・ 着席後声だしチェック)		
時 刻	発生状況等 (発生時の児童や保育士等の動静、発生場所の環境等を詳しく記載)					
:						
:						
:						
:						
症 状	皮膚	(かゆみ ・ じんましん ・ むくみ ・ 赤み ・ 湿疹)				
	眼	(白目の充血 ・ ゼリー状の水ぶくれ ・ かゆみ ・ 涙 ・ まぶたのむくみ)				
	口・喉	(口の中、唇、舌の違和感や腫れ ・ 喉のつまり、かゆみ、イガイガ感 ・ 息苦しさ ・ しわがれ声)				
	消化器	(腹痛 ・ 気持ちが悪くなる ・ 嘔吐 ・ 下痢 ・ 血便)				
	呼吸器	(くしゃみ ・ 鼻水 ・ 鼻づまり ・ 息がしにくい ・ せき ・ 呼吸時音がゼーゼーヒューヒューする)				
	全身	アナフィラキシー ・ アナフィラキシーショック (脈が速い ・ ぐったり、意識がない ・ 血圧低下)				
	[帰るまで・ () 時間・] 経過観察したが、特に異常なし					
エピペン	(使用していない ・ 使用した 時 分)					
時 刻	処理状況等 (応急措置や診療の状況、関係者(保護者・担当課等)への連絡(第1報)や対応を詳しく記載)					
:						
:						
:						
:						
:						
:						
再発防止に向けた対応等 (職員会議等での確認事項)						

食物アレルギー 除去解除申請書

令和 年 月 日

保育施設名 _____

クラス _____ 組 _____ 歳児

フリガナ
児童名 _____

生活管理指導表により理由に除去していた食品名に関して、医師の指導のもと、これまでに複数回食べて症状が誘発されていないので、保育施設における完全解除をお願いします。

解除する食品

--

保護者名 _____ (印)

厚生労働省「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」一部改変 H28.9作成

調理員	担当 (担任・看護師等)	副園長	所長・園長

子育て支援課 確認日 年 月 日 (確認者)

●アレルギー食提供までのチェックリスト（午前おやつ・昼食・午後おやつ）

改定日：令和6年3月1日

流れ	調理員	保育士
前日まで	献立表の確認 内容を確認し(A)がマーカーで色をつける。 (B)が別色のマーカーを引く。(ダブルチェック) 食材(在庫)確認	献立表の確認 マーカーで色をつける。
調理前	調理員全員で 献立表の確認・打合せ (使用食材・担当・切る順番・大きさ・食器の種類・調理手順など)	9:00 出欠 を事務室に連絡
調理中	アレルギー児の 出欠確認 欠席児献立を消す ←	
盛付	★献立表の確認 別々の色ペンで ダブルチェック ①担当調理員が、 献立名を読み上げ 、献立名に 斜線1 を入れる。 ②担当外調理員が、 献立名を読み上げ 、内容を確認して 斜線2 を入れる。 盛り付け 皿に個人名のクリップ 緑色トレイ に配膳 保育士に手渡しできない場合、電話の子機を利用する。 ◎献立表に記名 チェックした時刻と担当者氏名	献立表の確認 調理室へ行く前に声出し確認
搬出	受取り者と声だし確認 児童名と献立名を確認 ★ 食事を渡す際には、必ず、調理員がダブルチェックした献立表を保育士に見せる。確実にチェックした安全な食事を出す。	調理員と声出し確認 児童名・献立を確認 ★ 食事を受け取る前に、調理員が献立表に記名し、ダブルチェックしているか目視で確認する。 保育士が直接受け取れない場合は、電話子機等で確認する。
配膳		★献立表の確認 別々の色ペンで ダブルチェック ① 給食を取りに行った者 が児童名・献立を声出し、 献立表に斜線1 。 ② アレルギー食(緑トレイ)を一番に、声だし・配膳 アレルギー児の名前を呼んで配膳。 食べる直前にクリップを取り除く。 ③配膳後、 別の保育者 が児童名・献立を声出し、 献立表に斜線2 。 ◎献立表に記名 チェックした時刻と担当者氏名

マヨ・アイス×(乳児)				卵少々○(乳児)				卵すべて×(乳児)				マヨ・アイス×(幼児)			
3段目からO.Kの献立															
献立名 材料名	可食量	可食 総量	備考	献立名 材料名	可食量	可食 総量	備考	献立名 材料名	可食量	可食 総量	備考	献立名 材料名	可食量	可食 総量	備考
午前おやつ	0人			午前おやつ	0人			午前おやつ	0人			昼食	0人		
菓子 たべっ子ベイビー 1/10				菓子 たべっ子ベイビー 1/10				菓子 たべっ子ベイビー 1/10				御飯 40g			
たべっ子ベイビー 63g	6.3	0.0		たべっ子ベイビー 63g	6.3	0.0		たべっ子ベイビー 63g	6.3	0.0		精白米	0.0	0.0	
豆乳(乳児)				豆乳(乳児)				豆乳(乳児)				豆腐のハンバーグ(因島・牛豚分発注)			
豆乳 1L	100.0	0.0		豆乳 1L	100.0	0.0		豆乳 1L	100.0	0.0		しぼり豆腐	40.0	0.0	
昼食	0人			昼食	0人			昼食	0人			合挽ミンチ(焼物用)	30.0	0.0	
御飯 40g				御飯 40g				御飯 40g				たまねぎ	10.0	0.0	
精白米	40.0	0.0		精白米	40.0	0.0		精白米	40.0	0.0		人参	5.0	0.0	
豆腐のハンバーグ(因島・牛豚分発注)				豆腐のハンバーグ(因島・牛豚分発注)				豆腐のハンバーグ(因島・牛豚分発注)				ひじき(韓国産)	0.5	0.0	
しぼり豆腐	32.0	0.0		しぼり豆腐	32.0	0.0		しぼり豆腐	32.0	0.0		●卵(L)	10.0	0.0	
合挽ミンチ(焼物用)	24.0	0.0		合挽ミンチ(焼物用)	24.0	0.0		合挽ミンチ(焼物用)	30.0	0.0	増量	パン粉	5.0	0.0	
たまねぎ	8.0	0.0		たまねぎ	8.0	0.0		たまねぎ	8.0	0.0		食塩	0.1	0.0	
人参	4.0	0.0		人参	4.0	0.0		人参	4.0	0.0		こしょう	0.0	0.0	
ひじき(韓国産)	0.4	0.0		ひじき(韓国産)	0.4	0.0		ひじき(韓国産)	0.4	0.0		濃口しょうゆ	4.0	0.0	
●卵(L)	8.0	0.0		●卵(L)	8.0	0.0		卵(L)			卵(L)	三温糖	2.5	0.0	
パン粉	4.0	0.0		パン粉	4.0	0.0		パン粉	4.0	0.0		本みりん	1.5	0.0	
食塩	0.1	0.0		食塩	0.1	0.0		食塩	0.1	0.0		片栗粉	0.5	0.0	
こしょう	0.0	0.0		こしょう	0.0	0.0		こしょう	0.0	0.0		水	15.0	0.0	
濃口しょうゆ	3.2	0.0		濃口しょうゆ	3.2	0.0		濃口しょうゆ	3.2	0.0		コーン油(こめサラダ油)	1.0	0.0	
三温糖	2.0	0.0		三温糖	2.0	0.0		三温糖	2.0	0.0		こふき芋(青のり)			
本みりん	1.2	0.0		本みりん	1.2	0.0		本みりん	1.2	0.0		じゃがいも	35.0	0.0	
片栗粉	0.4	0.0		片栗粉	0.4	0.0		片栗粉	0.4	0.0		食塩	0.2	0.0	
水	12.0	0.0		水	12.0	0.0		水	12.0	0.0		青のり	0.1	0.0	
コーン油(こめサラダ油)	0.8	0.0		コーン油(こめサラダ油)	0.8	0.0		コーン油(こめサラダ油)	0.8	0.0		白菜のみそ汁(エノキ・ニンジン・ネギ・油アゲ)			
こふき芋(青のり)				こふき芋(青のり)				こふき芋(青のり)				はくさい	15.0	0.0	
じゃがいも	28.0	0.0		じゃがいも	28.0	0.0		じゃがいも	28.0	0.0		えのきたけ	10.0	0.0	
食塩	0.2	0.0		食塩	0.2	0.0		食塩	0.2	0.0		人参	5.0	0.0	
青のり	0.1	0.0		青のり	0.1	0.0		青のり	0.1	0.0		ねぎ	3.0	0.0	
白菜のみそ汁(エノキ・ニンジン・ネギ・油アゲ)				白菜のみそ汁(エノキ・ニンジン・ネギ・油アゲ)				白菜のみそ汁(エノキ・ニンジン・ネギ・油アゲ)				油揚げ	3.0	0.0	
はくさい	12.0	0.0		はくさい	12.0	0.0		はくさい	12.0	0.0		中みそ	8.0	0.0	
えのきたけ	8.0	0.0		えのきたけ	8.0	0.0		えのきたけ	8.0	0.0		出し昆布D(エビ・カニライ)	1.0	0.0	
人参	4.0	0.0		人参	4.0	0.0		人参	4.0	0.0		削り節(サバ・イワシ)	2.0	0.0	
ねぎ	2.4	0.0		ねぎ	2.4	0.0		ねぎ	2.4	0.0		牛乳			
油揚げ	2.4	0.0		油揚げ	2.4	0.0		油揚げ	2.4	0.0		牛乳	150.0	0.0	
中みそ	6.4	0.0		中みそ	6.4	0.0		中みそ	6.4	0.0		午後おやつ	0人		
出し昆布D(エビ・カニライ)	0.8	0.0		出し昆布D(エビ・カニライ)	0.8	0.0		出し昆布D(エビ・カニライ)	0.8	0.0		菓子 まがりせんべい 1/9			
削り節(サバ・イワシ)	1.6	0.0		削り節(サバ・イワシ)	1.6	0.0		削り節(サバ・イワシ)	1.6	0.0		◎ まがり煎餅2枚×8袋(エビ)	1.0	0.0	
牛乳				牛乳				牛乳				ジョアストロベリー			
牛乳	100.0	0.0		牛乳	100.0	0.0		牛乳	100.0	0.0		ジョア ストロベリー	1.0	0.0	
午後おやつ	0人			午後おやつ	0人			午後おやつ	0人						
菓子 まがりせんべい 1/9				菓子 まがりせんべい 1/9				菓子 まがりせんべい 1/9							
◎ まがり煎餅2枚×8袋(エビ)	1.0	0.0		◎ まがり煎餅2枚×8袋(エビ)	1.0	0.0		■アレルギー用菓子	20.0	0.0	菓子 まがりせんべい 1/9				
ジョアストロベリー				ジョアストロベリー				ジョアストロベリー							
ジョア ストロベリー	1.0	0.0		ジョア ストロベリー	1.0	0.0		ジョア ストロベリー	1.0	0.0					

当日、献立内容を確認した。

提供前に各献立にチェックを入れ、確認した。

翌日の献立内容を確認した。

翌日分の検収簿に離乳アレルギー献立用材料があるか確認した。

マヨ・アイス×(乳児)				卵少々○(乳児)				卵すべて×(乳児)				マヨ・アイス×(幼児)			
3段目からO.Kの献立															
献立名 材料名	可食量	可食 総量	備考	献立名 材料名	可食量	可食 総量	備考	献立名 材料名	可食量	可食 総量	備考	献立名 材料名	可食量	可食 総量	備考
午前おやつ	0人			午前おやつ	0人			午前おやつ	0人			昼食	0人		
幼児野菜&フルーツジュース				幼児野菜&フルーツジュース				幼児野菜&フルーツジュース				ビビンバ(冬)			
幼児用野菜&フルーツジュース	1.0	0.0		幼児用野菜&フルーツジュース	1.0	0.0		幼児用野菜&フルーツジュース	1.0	0.0		精白米	0.0	0.0	
豚ミンチ(炒物用)	24.0	0.0		豚ミンチ(炒物用)	34.0	0.0	増量	豚ミンチ(炒物用)	34.0	0.0	増量	濃口しょうゆ	2.0	0.0	
食油	0.2	0.0		食油	0.2	0.0		食油	0.2	0.0		砂糖	1.0	0.0	
生姜	0.8	0.0		生姜	0.8	0.0		生姜	0.8	0.0		ごま油	0.5	0.0	
濃口しょうゆ	1.6	0.0		濃口しょうゆ	1.6	0.0		濃口しょうゆ	1.6	0.0		人参	10.0	0.0	
砂糖	0.8	0.0		砂糖	0.8	0.0		砂糖	0.8	0.0		ほうれんそう	20.0	0.0	
ごま油	0.4	0.0		ごま油	0.4	0.0		ごま油	0.4	0.0		太もやし	15.0	0.0	
人参	8.0	0.0		人参	8.0	0.0		人参	8.0	0.0		濃口しょうゆ	2.0	0.0	
ほうれんそう	16.0	0.0		ほうれんそう	16.0	0.0		ほうれんそう	16.0	0.0		砂糖	0.5	0.0	
太もやし	12.0	0.0		太もやし	12.0	0.0		太もやし	12.0	0.0		白ごま	1.0	0.0	
濃口しょうゆ	1.6	0.0		濃口しょうゆ	1.6	0.0		濃口しょうゆ	1.6	0.0		●卵(L)	20.0	0.0	
砂糖	0.4	0.0		砂糖	0.4	0.0		砂糖	0.4	0.0		食油	0.3	0.0	
白ごま	0.8	0.0		白ごま	0.8	0.0		白ごま	0.8	0.0		すまし汁④(カマボコ無・トウモロコシ・人参エノキ)			
●卵(L)	16.0	0.0		冷凍コーン	3.0	0.0	卵(L)	冷凍コーン	3.0	0.0	卵(L)	木綿豆腐	20.0	0.0	
食油	0.2	0.0		食油	0.2	0.0		食油	0.2	0.0		たまねぎ	15.0	0.0	
												人参	7.0	0.0	
すまし汁④(カマボコ無・トウモロコシ・人参エノキ)				すまし汁④(カマボコ無・トウモロコシ・人参エノキ)				すまし汁④(カマボコ無・トウモロコシ・人参エノキ)				えのきたけ	5.0	0.0	
木綿豆腐	16.0	0.0		木綿豆腐	16.0	0.0		木綿豆腐	16.0	0.0		乾わかめ	0.5	0.0	
たまねぎ	12.0	0.0		たまねぎ	12.0	0.0		たまねぎ	12.0	0.0		ねぎ	3.0	0.0	
人参	5.6	0.0		人参	5.6	0.0		人参	5.6	0.0		出し昆布D(エビ・カニライ)	1.0	0.0	
えのきたけ	4.0	0.0		えのきたけ	4.0	0.0		えのきたけ	4.0	0.0		削り節(サバ・イワシ)	2.0	0.0	
乾わかめ	0.4	0.0		乾わかめ	0.4	0.0		乾わかめ	0.4	0.0		薄口しょうゆ	4.0	0.0	
ねぎ	2.4	0.0		ねぎ	2.4	0.0		ねぎ	2.4	0.0		食塩	0.0	0.0	
出し昆布D(エビ・カニライ)	0.8	0.0		出し昆布D(エビ・カニライ)	0.8	0.0		出し昆布D(エビ・カニライ)	0.8	0.0		揚シュウマイ(コーンシュウマイ幼2乳1)			
削り節(サバ・イワシ)	1.6	0.0		削り節(サバ・イワシ)	1.6	0.0		削り節(サバ・イワシ)	1.6	0.0		コーンしゅうまい	2.0	0.0	
薄口しょうゆ	3.2	0.0		薄口しょうゆ	3.2	0.0		薄口しょうゆ	3.2	0.0		食油	4.0	0.0	
食塩	0.0	0.0		食塩	0.0	0.0		食塩	0.0	0.0					
揚シュウマイ(コーンシュウマイ幼2乳1)				揚シュウマイ(コーンシュウマイ幼2乳1)				揚シュウマイ(コーンシュウマイ幼2乳1)				ミニレモンゼリー			
コーンしゅうまい	1.0	0.0		コーンしゅうまい	1.0	0.0		コーンしゅうまい	1.0	0.0		レモンゼリー(ミニデザート)	1.0	0.0	
食油	2.0	0.0		食油	2.0	0.0		食油	2.0	0.0					
ミニレモンゼリー				ミニレモンゼリー				ミニレモンゼリー				午後おやつ	0人		
レモンゼリー(ミニデザート)	1.0	0.0		レモンゼリー(ミニデザート)	1.0	0.0		レモンゼリー(ミニデザート)	1.0	0.0		(手)甘納豆ケーキ(豆乳)			
午後おやつ	0人			午後おやつ	0人			午後おやつ	0人			ホットケーキ粉(showa600)	15.0	0.0	
(手)甘納豆ケーキ(豆乳)				(手)甘納豆ケーキ(豆乳)				(手)甘納豆ケーキ(豆乳)				バター	3.0	0.0	
ホットケーキ粉(showa600)	12.0	0.0		ホットケーキ粉(showa600)	12.0	0.0		ホットケーキ粉(showa600)	12.0	0.0		砂糖	2.3	0.0	
バター	2.4	0.0		バター	2.4	0.0		バター	2.4	0.0		●卵(L)	5.0	0.0	
砂糖	1.8	0.0		砂糖	1.8	0.0		砂糖	1.8	0.0		豆乳 1L	5.3	0.0	
●卵(L)	4.0	0.0		●卵(L)	4.0	0.0		●卵(L)	4.0	0.0	卵(L)	甘納豆・朝焚き小豆(中袋)	5.0	0.0	
豆乳 1L	4.2	0.0		豆乳 1L	4.2	0.0		豆乳 1L	8.0	0.0	増量	牛乳			
甘納豆・朝焚き小豆(中袋)	4.0	0.0		甘納豆・朝焚き小豆(中袋)	4.0	0.0		甘納豆・朝焚き小豆(中袋)	4.0	0.0	増量	牛乳	150.0	0.0	
牛乳				牛乳				牛乳							
牛乳	100.0	0.0		牛乳	100.0	0.0		牛乳	100.0	0.0					

当日、献立内容を確認した。

提供前に各献立にチェックを入れ、確認した。

翌日の献立内容を確認した。

翌日分の検収簿に離乳アレルギー献立用材料があるか確認した。

異物混入発生時対応フローチャート

1 食品に混入する異物について

異物混入の種別・形態別基準

	分類	具体的な物質
危険物	喫食することにより、生命に深刻な影響を与える異物	ガラス片、金属片、針、鋭利なプラスチック、薬品類(食器用洗剤等)等
	喫食することにより、健康への影響が大きいと思われる異物	衛生害虫(ゴキブリ、ハエ等)、ねずみの糞、異常な変色や異味異臭、カビ等
非危険物	異物自体は不快であり、衛生的ではないが、健康への影響が少ないと思われる異物	毛髪、繊維、ビニール片、植物の皮や殻、衛生害虫以外の虫(羽虫・幼虫等)等
	原料由来物	卵の殻、食肉の鋭利な骨、貝殻等

※原則として、原料由来物である魚の骨や果物の種・皮、食品の変色部分(パンの焦げ等)等は「異物」に含まない。ただし、形状や大きさによって、怪我の恐れがあると思われる場合は、異物と同様に扱う。

※異物の判断が困難な場合は、子育て支援課に確認する。

2 異物混入があった時の対応について

(1) 調理工程で異物が発見された時の対応(調理室)

① 危険物

ア 検収時、調理前に発見した場合

- ・異物を取り除いて使用する。ただし、毒物や、危険異物が多数混入して取り除くことができない場合は、交換又は使用を中止する。
- ・必要に応じて当該食材の交換を手配する。異物混入の状況を把握した上で食材納入業者に連絡し、原因究明と再発防止を申し入れる。

イ 調理中、配缶中に発見した場合

- ・原則提供中止。
ただし、原因が特定でき、他の献立や食品への混入の可能性がない場合は、提供する。
- ・包丁や裁断機の刃などの欠けがあり、その破片が発見できない場合は、混入の

可能性のある食材の交換又は使用を中止する。

- ・異物混入の状況を把握した上で食材納入業者に連絡し、原因究明と再発防止を申し入れる。

ウ 子育て支援課への報告

- ・施設長は、交換や使用中止、提供中止と判断した場合、速やかに子育て支援課に第一報を報告する。
取り除いて使用した場合も、速やかに子育て支援課に報告する。
- ・事後、様式「異物混入報告書」を提出する。

エ 子育て支援課の対応

- ・必要に応じて当該食材の交換を手配する。
- ・施設長からの報告を受け、施設と子育て支援課が協議の上、調理中の取扱いに原因があると判断した場合は、調理従事者に再発防止を指導する。
- ・食材納入業者から報告を受けた場合は、施設からの申入れと併せて、再発防止を再度申し入れる。
- ・報告書確認

② 非危険物、原料由来物

ア 検収時、調理前に発見した場合

異物を取り除いて使用する。

青果物(野菜、加工されていない果物)は、再度水洗いしてから使用する。

ただし、多数混入して取り除くことができない場合は、交換又は使用を中止する。

イ 調理中、配缶中に発見した場合

異物をその周辺ごとに取り除き、目視で十分に確認して調理、配缶する。

ただし、多数混入して取り除くことができない場合は、その献立の提供を原則中止する。

ウ 子育て支援課への報告

施設長は交換や使用中止、提供中止と判断した場合、速やかに子育て支援課に報告する。取り除いて使用した場合も、速やかに子育て支援課に報告する。

エ 子育て支援課の対応

- ・必要に応じて当該食材の交換を手配する。
- ・施設長からの報告を受け、施設と子育て支援課が協議の上、調理中の取扱いに原因があると判断した場合は、調理従事者に再発防止を指導する。

- ・食材納入業者から報告を受けた場合は、施設からの申入れと併せて、再発防止を再度申し入れる。
- ・報告書確認

(2) 配膳・喫食時に異物が発見された場合の対応（保育室）

① 危険物、取り除けない非危険物

ア クラス担任等の対応

- ・異物が発見された時は、直ちに配膳や喫食を中断し、園児の安全確認を行うとともに施設長に報告する。
- ・異物の種類や数量、混入の状況、喫食の状況を調べて施設長に報告する。教室内の混入の可能性も確認する。
- ・異物の写真を撮影し、可能な限り、現状保存をする。

イ 施設長の対応

- ・異物の種類や混入状況から、中止又は継続を判断する。
- ・異物が混入した献立の提供は原則中止するが、原因が特定でき、他の献立や食品への混入の可能性がない場合は、安全確認ができた献立や食品のみ提供する。
- ・園児が異物を口にした場合、当該園児の健康状態を確認し、状況に応じて病院への搬送を行うと共に、保護者への報告、説明を行う。

ウ 子育て支援課への報告

- ・施設長は、異物が発見された際の状況や対応について、撮影した写真とともに、子育て支援課に報告する。
- ・異物混入により、不安や不快な気持ちを抱く園児の対応が必要な場合は、現場で適切に対応する。その後、すみやかに子育て支援課に報告する。
- ・児童が異物を口にした場合、対応を行う一方、すみやかに子育て支援課へ報告する。
- ・事後、報告書提出

エ 子育て支援課の対応

- ・異物混入の状況を把握し、原因究明と再発防止策を検討する。
その際は、必要に応じて調理従事者・食材納入業者とともに協議する。
- ・園児が異物を口にした場合、状況によっては、保育施設から警察への通報を指示する。

② 非危険物、原料由来物が混入した場合

ア クラス担任等の対応

- ・異物が発見された時は、配膳や喫食を中断し、園児の安全確認を行うとともに施設長に報告する。
- ・因果関係がはっきりし、安全面や衛生面上問題がなければ、異物をその周辺ごと取り除く。
- ・内容によって異物の写真を撮影し、可能な限り、現状保存をする。

イ 施設長の対応

- ・異物の種類や混入状況から、中止又は継続を判断する。
- ・異物をその周辺ごと取り除き、目視で十分に確認して喫食する。
ただし、多数混入して取り除くことができない場合は、その献立は原則提供を中止する。
- ・園児が異物を口にした場合、当該園児の健康状態を確認し、状況に応じて病院への搬送を行うと共に、保護者への報告、説明を行う。

ウ 子育て支援課への報告

施設長は、異物が発見された際の状況や対応について、撮影した写真とともに、子育て支援課に報告する。

エ 子育て支援課の対応

- ・異物混入の状況を把握し、原因究明と再発防止策を検討する。
その際は、必要に応じて調理従事者、食材納入業者とともに協議する。
- ・事後、報告書提出

③ パン、牛乳、1個のもの(※)等に異物混入があった場合

ア クラス担任等の対応

- ・異物の種類や数量、混入の状況、喫食の状況を調べて園長に報告する。
クラス内での混入の可能性も確認する。当該園児には、他のものと交換する。
- ・内容によって異物の写真を撮影し、可能な限り、現状保存をする。

イ 施設長の対応

- ・異物の種類や混入状況から、中止又は継続を判断する。
- ・園児が異物を口にした場合、当該園児の健康状態を確認し、状況に応じて病院への搬送を行うと共に、保護者への報告、説明を行う。

ウ 子育て支援課への報告

- ・施設長は、異物が発見された際の状況や対応について、撮影した写真とともに、子育て支援課に報告する。
- ・事後、報告書提出

エ 子育て支援課の対応

異物混入の状況を把握した上で食材納入業者に連絡し、原因究明と再発防止を申し入れる。

納品後の取扱いに原因があると判断した場合は、調理従事者に再発防止を指導する。

(※) 1個のものとは、個包装された状態で配膳されるもの。

例：菓子、ヨーグルト、ゼリー、ソーセージ、チーズ、パン添加物、ふりかけ、のり、ドレッシング類、個包装果物等

④発見時別対応一覧表

ア 調理室

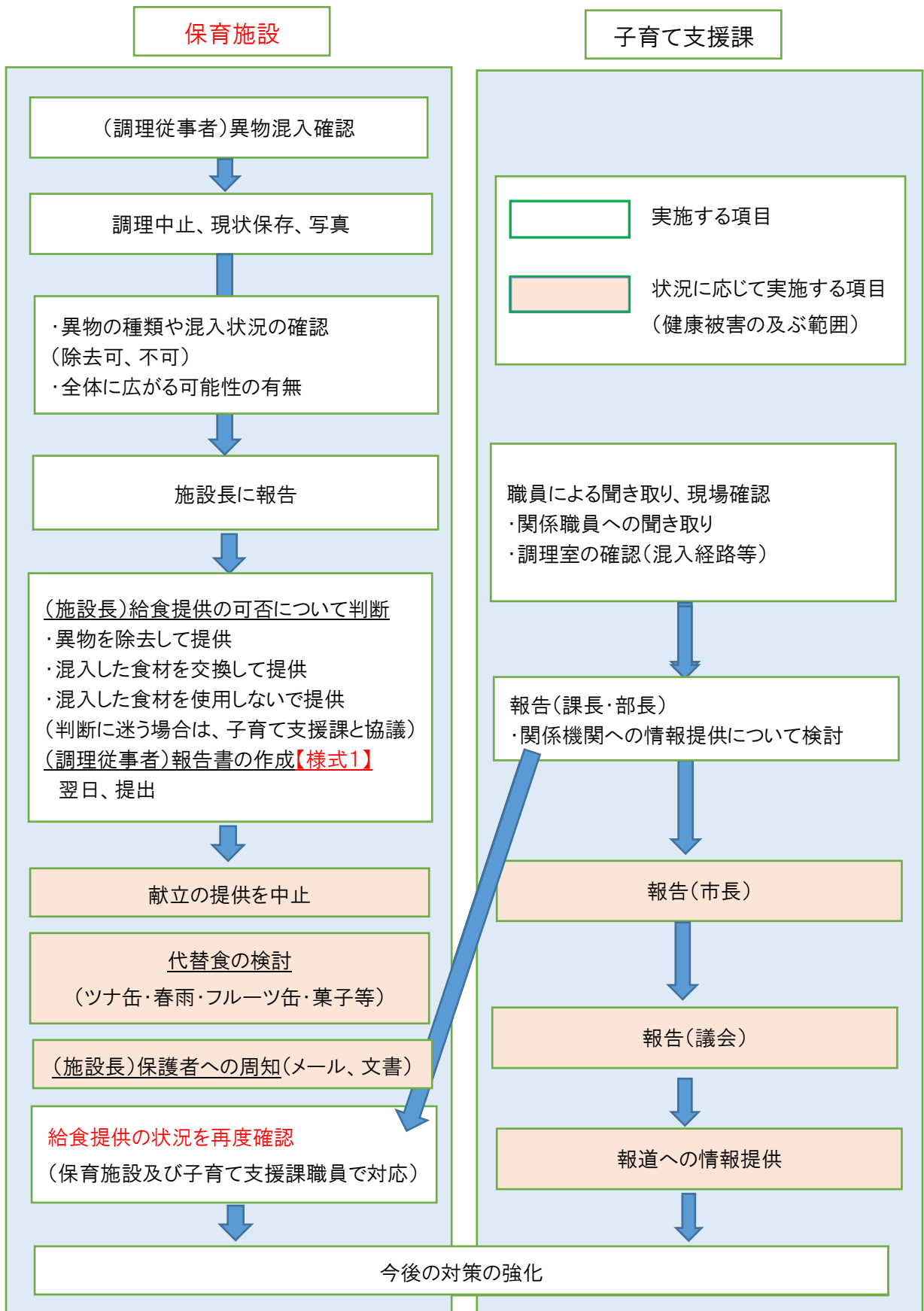
区 分		検収時・調理前	調理中・配缶中
危 険 物	取 り 除 け る	取り除いて使用する	献立は原則提供中止 ただし、原因が特定でき、他の献立や食品への混入の可能性がない場合は、安全確認できた献立や食品のみ提供
	取 り 除 け ない	交換又は使用中止	献立の提供中止
非 危 険 物	取 り 除 け る	取り除いて使用する	異物をその周辺ごと取り除いて提供
	取 り 除 け ない	交換又は使用中止	献立の提供中止
納品された包装物 (1 個 も の)		交換又は使用中止	

イ 保育室

原因となる異物	クラス担任の措置	園長の措置
<p>【危険物】 ガラス片、 金属片、 針、 薬品類、 衛生害虫等</p>	<p>配膳や給食を中断し、 園児の安全確認をす るとともに園長に報告する。 写真を撮り、異物と入っ ていた給食を保存する。</p>	<p>保育士・調理員に指示し、原因 を追究する。 子育て支援課に報告し、指示を 受ける。 保護者に口頭または文書等で 事実を報告する。</p>
<p>【非危険物】 毛髪、 繊維、 ビニール片、 衛生害虫以外の 虫等</p> <p>【原料由来物】 卵の殻、 食肉の鋭利な骨、 貝殻等</p>	<p>異物の入っていた食器 の配膳や給食を中断し、 児童の安全確認をす るとともに園長に報告する。 因果関係がはっきりし、 安全面や衛生面上の 問題がなければ、異物と その周辺のものを取り除 く。 内容によって、写真を 撮り、異物と入っていた 給食を保存する。</p>	<p>保育士・調理員に指示し、原因 を追究する。 子育て支援課に報告する。 状況によって、保護者に口頭ま たは文書等で報告する</p>
<p>納品業者の責任に 関わると考えられる もの (菓子、 パン、牛乳、 1個のもの等)</p>	<p>施設長に報告し、該当 児童には他のものと交 換する。 内容によって、写真を 撮り、異物と入っていた 給食を保存する。</p>	<p>保育士・調理員に指示し、子育 て支援課に報告する。</p>

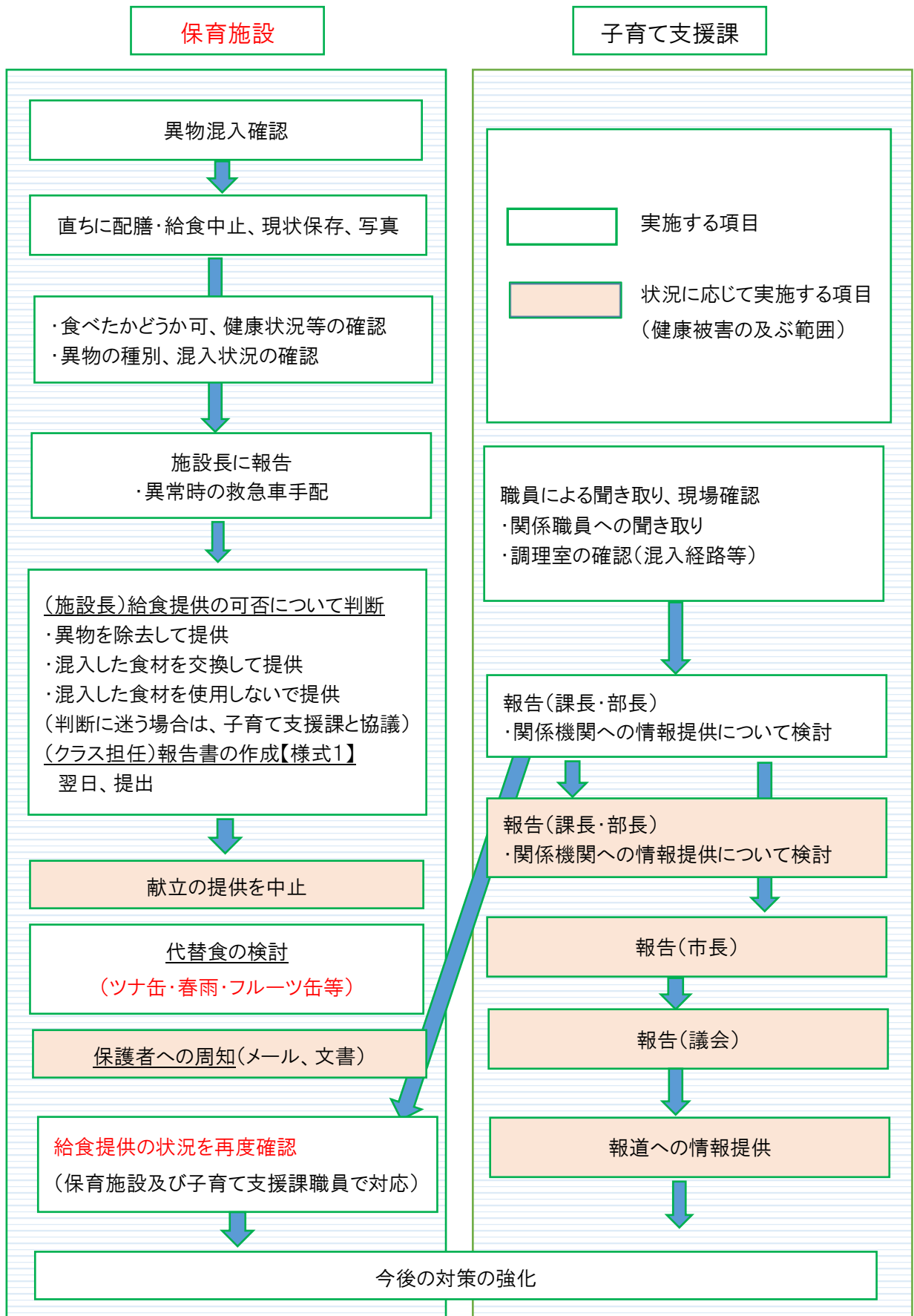
⑤ 異物混入発生時の対応について(フロー図)

A 調理室で発見された場合



※危険物質混入の場合 … 子育て支援課長から部長へ速やかに報告を行う。
 ※施設長が不在の場合は、副園長・主任と読み替える。

B 保育室で発見された場合



※危険物質混入の場合 … 子育て支援課長から部長へ速やかに報告を行う。
 ※施設長が不在の場合は、副園長・主任と読み替える。

⑥ 児童及び保護者への対応

ア 給食献立の一部の提供を中止又は変更した場合

- ・児童にクラス担任等を通じて中止又は変更の連絡を行う。
- ・保護者への報告は口頭、文書(※資料作成中)で、異物混入の概要、喫食中止に伴う変更献立等について報告する。

イ 異物を口にしたりした等、健康への影響が懸念される場合

- ・当該児童の状況を確認し、必要に応じて処置する。
- ・異物混入の状況により、必要に応じて他の児童の体調の変化にも注意し、健康被害の有無を確認する。
- ・異物混入のあった児童やその保護者に対しては、異物混入の事実について、迅速かつ誠意をもって状況の説明と謝罪を行う。
- ・医療を受けた場合は、スポーツ振興センターに災害給付の申請を行う。

⑦ 報道機関への対応

報道発表の判断は、関係部署と協議の上決定する。

報道発表すると判断した場合、もしくは報道されることが想定される場合は、窓口を一本化して対応する。

3 事故・苦情等処理報告書(※様式作成中)の作成

異物混入の事実が判明した翌日までに、「公立こども園給食業務事故・苦情処理等報告書(※別紙様式1)」を施設長と調理者・保育士等が作成し、施設長の決裁を経て、子育て支援課に提出する。

4 代替食を提供する場合

異物混入により、園児の給食を中止した場合においても、不足する栄養量(特にエネルギー量)を補い、午後の保育活動を円滑に行うため、代替食を提供する必要がある。

この場合の代替食は、災害時等における対応と同様とし、必要に応じて、施設に備蓄している食材を使用する。参考献立等の例示は次のとおり。

※アレルギー食対応の児童の指示書を確認して、提供可能か調理員・保育士で確認し、施設長に報告して提供する。提供内容の変更を献立表に記載する。

フルーツ缶
・みかん缶 ・パイン缶
・黄桃缶 ・白桃缶

非常食用食品他
・備蓄用ご飯

ふりかけ類
・混ぜ込みご飯用食品

【乳児の代替食】

おやつ用菓子等
・午前おやつ使用予定で保管している菓子
・フルーツ缶

【幼児の代替食(例)】

麻婆ツナコーン春雨 (10人分)		
・春雨	10g	麻婆豆腐の調味料
・ツナ缶	20g	
・ホールコーン缶	10g	

パスタ (10人分)		
・マカロニ又はスパゲティ	10g	調味料 コンソメの素、しょうゆ ケチャップ又はマヨネーズ
・ツナ缶	20g	
・ホールコーン缶	10g	

乳児は、午睡時間があることから、早急な対応が必要であり、お菓子等を利用して不足する栄養量を補う。

児童の状況に応じて、給食の時間を遅らせることが可能か否か、可能であれば何分遅らせることができるかにより、代替食の提供を図る。

※食材によっては、アレルギー(小麦、卵、牛乳・乳製品等)対応が必要なものもあるため原材料の表示を確認して提供する。(調理員・保育士・施設長で提供前確認)

子育て支援課長 様

令和〇年〇月〇日 報告

施設名

施設長

異物混入事故報告書

先のとおり報告します。

※該当に○をつける。

1.発見日時	令和〇〇年〇〇月〇〇日 (〇) 〇〇時〇〇分			
2.発見場所	〇〇クラス			
3.発見者				
4.献立名				
5.混入していた料理名				
6.発見時の状況 及び対応	配食時	蓋を開けた時	・配食の途中	・配食終了後
	喫食時	食べる前	・食べている途中	・食べ終わった時
	※対応等を時系列で日時を入れ、具体的に記入してください。			
7.異物の状態				
8.児童の健康状態				
9.事故発生後の対応	※保護者への対応や調査状況などを、時系列で日時を入れ、具体的に記入してください。			

10. 報告者職名 及び氏名		
【子育て支援課等の対応】	<input type="checkbox"/> 第一通報受付 <input type="checkbox"/> 通報者 <input type="checkbox"/> 受付者 <input type="checkbox"/> 課長報告	令和 年 月 日 () 時 分 氏名 令和 年 月 日 () 時 分

備考：【子育て支援課等の対応】欄は、子育て支援課が記入する。