

保育園給食等における食物アレルギー対応について

1 保育園での対応等

(1) 保育園給食での食物アレルギー対応の現状

市内には公立保育園が8園、私立保育園が16園あり、全て自園調理により給食を提供している。各園においては、「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（厚生労働省）」に基づき、アレルギー対応を行っている。

毎年1割程度の園児が何らかの食物アレルギーがあり、対応が必要となっていることから、給食の提供にあたっては、保護者との面談をもとに、保育士、調理員、栄養士が連携して対応している。

また、乳幼児への給食提供のため、配膳後に誤食のないよう見守り等の安全管理を行っているほか、離乳食期においては初めて食べる食材でアレルギー反応を誘発することのないよう、家庭での未摂取食材を確認し、除去するなどの対応も行っている。

【保育園給食における食物アレルギー対応の園児数の推移】

各年度4月1日現在

年 度	H27	H28	H29	H30	H31	R2	R3	
対象者数	248人	257人	262人	230人	235人	218人	221人	
内訳	私立	184人	208人	222人	189人	195人	178人	181人
	公立	64人	49人	40人	41人	40人	40人	40人
園児全体に占める割合	10.0%	10.4%	10.7%	9.5%	9.7%	9.2%	9.6%	

(2) 公立保育園での食物アレルギーに対応した給食の実施

○アレルギー面談

入園、進級時に医師の診断をもとに、保護者、園長、保育士、調理員、栄養士で面談を実施し、アレルギー食材や児への対応について確認を行っている。

未満児については、保育園で提供する食材を一覧にした「給食食材表」をもとに、家庭で摂取していない食材の確認を行っている。摂取する食材が増えることに伴い、アレルギー原因食材も変化するため、半年に一度面談を行っている。

なお、原則として、アレルギー原因食材、未摂取食材は完全除去としている。

○献立検討会

毎月、栄養士、調理員で献立内容を検討し、アレルギー対応をするうえで作業工程や時間配分に無理のない献立になっているか確認している。また、アレルギー原因食材を含まない献立を取り入れるよう見直しを図っている。

○アレルギー対応食（除去食・代替食）の提供方法

- ・除去食 通常食からアレルギー原因食材が含まれる食材を除去
例) かきたま汁（卵アレルギー）→鶏卵除去
クリームシチュー（乳アレルギー）→牛乳、バター除去
- ・代替食 通常食の代わりに違うメニューを提供
例) ヨーグルト（乳アレルギー）→ゼリー
パン（小麦 未摂取）→ご飯（月齢に合わせてお粥）

（提供例）

- ・アレルギー児は、常に専用の食器を使用する。
- ・対応食を提供する際は色付きのラップで覆い、名前を記入するなど視覚的に確認できるようにする。
- ・検食時は、給食の食材が書かれている献立表をもとに園長と調理員でどのアレルギー児にどのアレルギー対応食を提供するか確認する。
- ・調理室から保育士へアレルギー対応食を受け渡す際は、必ず口頭で確認する。
- ・給食中は、誤食がないように保育士が見守りを行う。
- ・誤配を防ぐために、基本的におかわりはなし。

（3）私立保育園との連携

私立保育園へは、公立保育園の月間献立、アレルギー面談時に使用する書類の様式、食物アレルギー対応方法について情報共有し、基本的に面談からアレルギー対応食の提供まで公立保育園と同様の対応をしている。

また、年に一度、市が主催して、公立、私立保育園の栄養士、調理員を対象にした給食に関わる研修会を開催し、食物アレルギーについても取り上げ、アレルギー対応に関する理解の促進に努めている。

2 放課後児童クラブでの対応等

（1）アレルギー児童の現状

54人（R3年9月現在）

（2）食物アレルギー対象者の把握と情報共有

- ・入室申込の調査票において、保護者に児童の健康調査（アレルギーの状況等）を記載していただき、各クラブで名簿を作成して支援員間で情報共有している。
- ・食物アレルギーがある児童については、各家庭からおやつを持参してもらい、クラブでの提供は行っていない。
- ・放課後児童クラブのリーダー会において、保育園の管理体制や事例を紹介するなど、食物アレルギーについて情報共有を行っている。