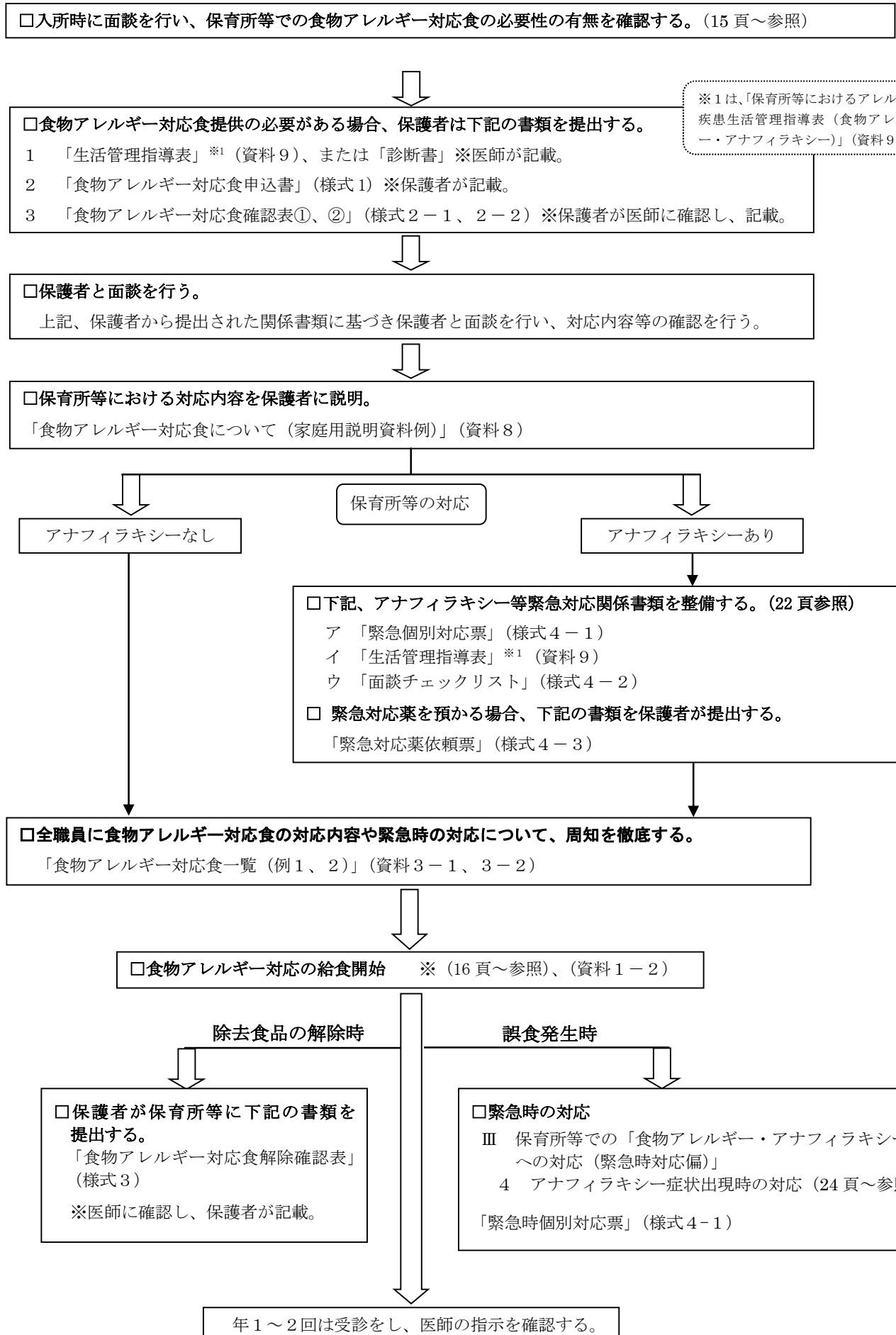
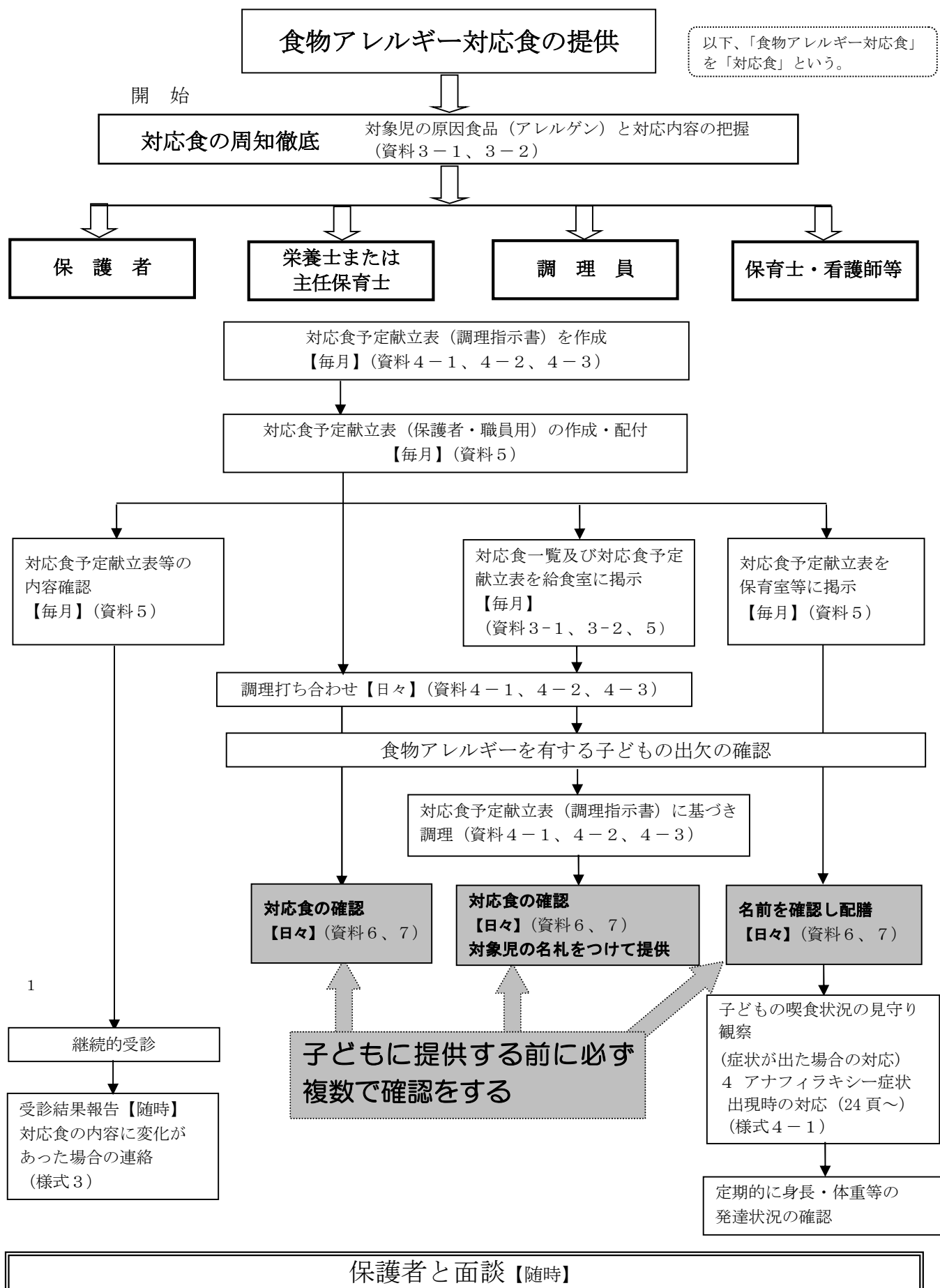


V 資料・様式編

食物アレルギーを有する子どもへの対応(例)



食物アレルギー対応食の提供(献立確認から喫食まで)(例)



食物アレルギー代替食品一覧表

● 卵

食品名及び料理名	代替食品等（例）
<p>卵料理及び卵を使用した料理、手作りおやつ</p> <p>卵焼き、オムレツ 親子煮 オムライス 炒り卵（彩り用） かき玉汁、みそ汁（卵） ご飯落とし焼き ハンバーグ 揚げ物の衣 卵とじ、ちらし寿司</p> <p>ホットケーキ、マフィン、クッキー等</p>	<p>肉、魚 卵を抜いて、鶏肉を増量する 卵を抜いて、鶏肉を増やしてチキンライスにする 卵を抜いて、彩りとしてコーンを入れる 卵を抜いて、麩を入れる 卵を抜いて、焼く 卵を抜く 卵を抜いて、衣を水溶き片栗粉にする 卵を抜いて、他の具を増やす 卵を抜いて、牛乳や水などで調節する</p>
<p>加工品</p> <p>ハム、ウインナー、ベーコン はんぺん、さつま揚げ、つと、ちくわ</p> <p>バターロール、メロンパン、豆パン レーズンパン</p> <p>中華めん</p> <p>市販菓子</p> <p>アイスクリーム</p> <p>マヨネーズ ： サラダ ： マヨネーズ焼き</p>	<p>卵不使用の製品、肉、ほたて、えび等 卵不使用の製品、肉、ほたて、えび等</p> <p>食パン（卵不使用のもの）</p> <p>卵不使用の中華めん、うどん</p> <p>せんべい、クラッカー（卵不使用のもの）</p> <p>アイスクリーム（卵不使用のもの） ゼリー、シャーベット</p> <p>マヨネーズタイプドレッシング（卵不使用のもの） 塩、醤油 マヨネーズソースを抜いて、ムニエルにする等</p>

食物アレルギー代替食品一覧表

● 牛乳・乳製品

食品名及び料理名	代替食品等（例）
飲用	
粉ミルク	アレルギー用ミルク { ニューMA-1 MA-m i ミルフィーHP エレメンタルフォーミュラ ペプディエット }
牛乳	豆乳、アレルギー用ミルク
乳製品	
ヨーグルト	豆乳ヨーグルト、豆乳、ゼリー
チーズ	豆乳
生クリーム	生クリームを抜く 豆乳ホイップ デコレーションには、マッシュポテトで代用可能 (じゃがいも、砂糖、サラダ油)
アイスクリーム	ゼリー、シャーベット
牛乳・乳製品を使用した料理、手作りおやつ	
シチュー、ポタージュ、グラタン、 カレー 等	牛乳を抜いて、豆乳やアレルギー用ミルクを使用する
オムレツ	牛乳を抜く
チーズ焼き	チーズを抜く
豆腐のグラタン	焼き豆腐、ツナ缶、玉ねぎの煮物にする
ホットケーキ、マフィン、クッキー等	牛乳、フォローアップミルクを抜いて、豆乳や水などで調節
加工品	
食パン、パン類	米
バター	サラダ油
スキムミルク	豆乳、アレルギー用ミルク
市販菓子 等	せんべい、クラッカー（牛乳不使用のもの）

食物アレルギー代替食品一覧表

● 小麦

食品名及び料理名	代替食品等（例）
<p>小麦粉を使用した食品</p> <p>パン</p> <p>中華めん、うどん、そうめん スパゲッティ、マカロニ</p> <p>麩 ワンタンの皮</p>	<p>米、米粉パン</p> <p>米、春雨（原材料：緑豆、じゃがいも、さつまいも）、 米めん（ビーフン）、あわめん、ひえめん</p> <p>抜く 抜く</p>
<p>小麦粉を使用した料理、手作りおやつ</p> <p>シチュー、ポタージュ、カレー、 揚げ物の衣 等</p> <p>ホットケーキ、マフィン、クッキー等</p>	<p>片栗粉、米粉、あわ粉、ひえ粉</p> <p>おにぎり、ふかし芋など 米粉、あわ、ひえなどの粉を使用する</p>
<p>小麦粉を多く使用した市販菓子</p> <p>クッキー、クラッカー、小麦せんべい</p>	<p>米せんべい ひえ、あわなどのクッキー</p>
<p>加工品</p> <p>ハム、ウィンナー、ベーコン はんぺん、さつま揚げ、つと、ちくわ</p> <p>（醤油）、（穀物酢） ※生成の発酵過程で小麦タンパクは完全に 分解されるため、基本的に摂取することが できる（10 頁参照）</p> <p>（麦茶） ※麦茶は大麦の種子を焙煎したものなの で、基本的に摂取することができる （10 頁参照）</p>	<p>（小麦粉不使用のもの）、卵、肉、ほたて、えび等 （小麦粉不使用のもの）、卵、肉、ほたて、えび等</p> <p>小麦粉不使用の醤油、酢 塩</p> <p>※麦茶除去の指示があった場合は、水にする</p>

食物アレルギー代替食品一覧表

● 米

食品名及び料理名	代替食品等（例）
米、もち米、〈玄米〉	雑穀(ひえ、あわ等) 小麦粉の食パン等
白玉粉、米粉	片栗粉
加工品 市販菓子 等	クッキー、クラッカー ひえ、あわの菓子

食物アレルギー代替食品一覧表

● 大豆・大豆製品

食品名及び料理名	代替食品等（例）
<p>大豆・大豆製品</p> <p>納豆、豆腐、大豆水煮、厚揚げ、油揚げ、高野豆腐</p> <p>枝豆</p> <p>豆乳</p> <p>きなこ</p>	<p>卵、肉、魚、ほたて、えび、麩 等</p> <p>野菜、チーズ</p> <p>牛乳</p> <p>すりごま</p>
<p>大豆・大豆製品を使用した料理</p> <p>シチュー、ポタージュ、グラタン、カレー 等</p> <p>豆腐ハンバーグ</p> <p>豆腐のグラタン、チーズ焼き、マーボー豆腐</p> <p>五目うどん、きつねうどん</p> <p>みそ汁</p> <p>豆腐のツナ焼き</p> <p>卵とじ</p>	<p>豆乳を抜いて、牛乳を使用する</p> <p>豆腐を抜いて、肉を増量する</p> <p>豆腐を抜いて、じゃがいもを入れる</p> <p>油揚げを抜いて、肉や卵を増量する</p> <p>豆腐、油揚げを抜き、麩を入れる</p> <p>白身魚のあんかけやひき肉で五目ハンバーグにする</p> <p>豆腐や揚げを抜いて、他の具を増量する</p>
<p>加工品</p> <p>（醤油）、（味噌）</p> <p>※生成の発酵過程で大豆タンパクは完全に分解されるため、基本的に摂取することができる（10～11 頁参照）</p> <p>（サラダ油）</p> <p>※大豆油中のタンパク質は 0 g/100m l であり、基本的に摂取することができる（10 頁参照）</p>	<p>大豆不使用の醤油、味噌</p> <p>塩</p> <p>なたね油（キャノーラ油）、オリーブ油、綿実油、コーン油 等</p>

食物アレルギー対応食一覧（例 1）

クラス	名 前	内 容	備 考
ひよこ	○田 ○子	卵除去 えび除去	
うさぎ	△藤 △美	大豆除去	
うさぎ	×村 ×太	牛乳・乳製品除去	
ぞう	○山 ○雄	ピーナッツ除去 アーモンド除去 くるみ除去	
らいおん	△本 △恵	小麦除去 牛乳・乳製品除去	

食物アレルギー対応食一覧（例 2）

クラス	ひよこ	うさぎ	うさぎ	ぞう	らいおん
名 前	○田 ○子	△藤 △美	×村 ×太	○山 ○雄	△本 △恵
原因食品 (アレルゲン)	卵 えび	大豆	牛乳・ 乳製品	ピーナッツ アーモンド くるみ	小麦 牛乳・ 乳製品
卵	卵使用料理 卵を含む加工品 (ラーメン・パン・魚練製品・ 畜肉加工品・卵使用の市販菓子)	×	○	○	○
牛乳・ 乳製品	牛乳・乳製品 (牛乳・粉ミルク・チーズ アイス・ヨーグルト・生クリー ム・フォローアップミルク) 牛乳・乳製品使用の料理 牛乳・乳製品を含む加工品 (パン・バター・乳製品使用の市 販菓子)	○	○	×	○
魚介	えび	×	○	○	○
小麦	小麦使用の食品 (小麦粉・全粒粉・パン粉・ 麩・ 麺類・パン) 小麦を含む加工品 (小麦を含む魚練製品・畜肉加工 品・市販菓子)	○	○	○	○
大豆	大豆・大豆水煮・納豆・枝豆 豆腐・生揚げ・油揚げ・豆乳・ きなこ・高野豆腐	○	×	○	○
市販菓子	卵使用	×	○	○	○
	牛乳使用	○	○	×	○
	小麦使用	○	○	○	○
	大豆使用	○	×	○	○
	えび使用	×	○	○	○
種実	ピーナッツ アーモンド くるみ	○	○	○	×

【備考】

食物アレルギー対応食の献立(例1)

資料4-1

※誤食事故のリスクを減らすため、対応食品の種類が多岐にわたる場合は、対応献立を1~2種類にするよう工夫する。

予定・実施献立表 (週2回手作りおやつ献立)		実施日		日()	日()	離乳食予定人数(実施人数)	
		1~2歳児	3~5歳児	予定人数	(実施人数)	日()	日()
献立名及び食品名(分量は一人分)		可食量g	使用量g	総使用量	総使用量	作り方・中心温度等/備考	
午前 1~2歳児 おやつ 主 1~2歳児 食	牛乳					A・B 牛乳→豆乳	
	牛乳	72	72				
	果物						
	果物()	30	30				
	ごはん					食物アレルギー対応児童および対応内容 Aちゃん・・・卵除去、牛乳・乳製品除去 Bちゃん・・・牛乳・乳製品除去 Cちゃん・・・小麦除去 Dちゃん・・・えび除去 (可食量)※1 材料は、皮などを取り除いて、カレー用に切ったもの A・B・C・Dちゃん用カレー <材料一人分(可食量)※1> ほたて 24g じゃが芋 30g 玉葱 25g 人参 15g サラダ油 2g 豆乳 50g 片栗粉、ケチャップ、ソース 醤油、塩、カレー粉、水 ●えび、バター、小麦粉、牛乳を除去したカレーとする。	
	精白米	38	38				
	スープ(野菜・イキ)						
	水菜	10	12				
	えのき	10	12				
	醤油	0.5	0.5				
	塩	0.35	0.35				
	かつお節(だし用)	3	3				
	水(かつおだし)	120	120				
	シーフードカレー						
	ほたて	12	12				
えび	12	12					
じゃがいも	30	34					
玉葱	25	27					
人参	15	17					
サラダ油	1	1					
バター	5	5					
小麦粉	5	5					
牛乳(調理用)	40	40					
ケチャップ	1	1					
ウスターソース	1	1					
醤油	0.7	0.7					
塩	0.3	0.3					
カレー粉	0.3	0.3					
水							
ゆで枝豆							
枝豆(生・殻つき)	15	28					
塩	0.1	0.1					
トマト							
トマト	20	21					
果物							
果物()	30	30					
ヨーグルト					A・B ヨーグルト→豆乳ヨーグルト		
ヨーグルト	100	100					
ビスケット					A・B・C ビスケット→米せんべい		
ビスケット	15	15					
かえり煮干							
かえり煮干し	2	2					

共通献立 (1~2歳児 80%)

食物アレルギー対応食の献立(例2)

資料4-2

※誤食事故のリスクを減らすため、対応食品の種類が多岐にわたる場合は、対応献立を1~2種類にするよう工夫する。

予定・実施献立表		実施日		日()	日()	離乳食予定人数(実施人数)			
		1~2歳児		予定人数	(実施人数)	日()	日()		
		3~5歳児		人()	人()	ゴ	人()	ゴ	人()
職員		人()		人()	人()	モ	人()	モ	人()
献立名及び食品名(分量は一人分)		可食量g	使用量g	総使用量	総使用量	作り方・中心温度等/備考			
午 前 お や つ 1 ~ 2 歳 児	牛乳					A・B 牛乳→豆乳			
	牛乳	72	72						
	果物								
	果物()	30	30						
	主 食 1 ~ 2 歳 児	ごはん							
		精白米	38	38					
		味噌汁(玉葱・フリ)						食物アレルギー対応児童および対応内容 Aちゃん・・・卵除去、牛乳・乳製品除去 Bちゃん・・・牛乳・乳製品除去 Cちゃん・・・小麦除去	
		玉葱	20	22					
		ふのり	0.5	0.5					
		鉄強化味噌	5	5					
煮干(だし汁用)		2.5	2.5						
水(煮干しだし)		120	120						
共 通 献 立 (1 ~ 2 歳 児 8 0 %)		チキンカツ					A・Cちゃん用鶏のから揚げ <材料一人分(可食量)※1> 鶏もも肉 40 g 塩 0.15 g 片栗粉 3 g 揚げ油 ケチャップ 1.3 g ソース 1.3 g ●小麦粉、卵、パン粉を除去し、片栗粉を使用した鶏のから揚げとする。		
		鶏もも肉(皮なし)	40	40					
	塩	0.15	0.15						
	小麦粉	3	3						
	卵	4	5						
	パン粉	5	5						
	揚げ油	4	4						
	ケチャップ	1.3	1.3						
	ウスターソース	1.3	1.3						
	キャベツと人参のおかか和え								
キャベツ	25	30							
人参	5	6							
削りかつお	0.3	0.3							
醤油	1	1							
果物									
果物()	30	30							
午 後 お や つ	牛乳					A・B 牛乳→豆乳			
	牛乳(1~2歳児50%)	186	186						
	チーズトースト								
	食パン	20	20						
	バター	2.5	2.5						
	粉チーズ	0.8	0.8						
						A・B・Cちゃん用焼きおにぎり <材料一人分(可食量)※1> ご飯 100 g 味噌 1 g みりん 0.8 g 水 0.8 g ●チーズトーストを別献立の焼きおにぎりとする。			

食物アレルギー対応食の献立(例3)

資料4-3

※誤食事故のリスクを減らすため、対応食品の種類が多岐にわたる場合は、対応献立を1~2種類にするよう工夫する。

予定・実施献立表	実施日		日()	日()	離乳食予定人数(実施人数)	
			予定人数	(実施人数)	日()	日()
	1~2歳児	3~5歳児	人()	人()	ゴ 人()	ゴ 人()
			人()	人() <td>モ 人()</td> <td>モ 人()</td>	モ 人()	モ 人()
			人()	人() <td>カ 人()</td> <td>カ 人()</td>	カ 人()	カ 人()
献立名及び食品名(分量は一人分)	可食量g	使用量g	総使用量	総使用量	作り方・中心温度等/備考	
午前1~2歳児 おやつ	牛乳				A・B 牛乳→豆乳	
	牛乳	72	72			
午前1~2歳児 おやつ	果物					
	果物()	30	30			
主食1歳児 食2	ふりかけごはん				食物アレルギー対応児童および対応内容 Aちゃん・・・卵除去、牛乳・乳製品除去 Bちゃん・・・牛乳・乳製品除去 Cちゃん・・・小麦除去	
	精白米	38	38			
	ふりかけ	0.5	0.5			
共通献立 (1~2歳児 80%)	味噌汁(大根・わか)					
	大根	20	24			
	塩わかめ	3	3			
	鉄強化味噌	5	5			
	煮干(だし汁用)	2.5	2.5			
	水(煮干しだし)	120	120			
共通献立 (1~2歳児 80%)	ツナ入りオムレツ				A・Bちゃん用鶏肉照り焼き <材料一人分(可食量) ^{※1} > 鶏もも肉(皮なし) 40g 醤油 1.3g みりん 1g 酒 0.5g ●ツナオムレツを、別献立の 鶏肉照り焼きとする	
	卵	40	47			
	牛乳(調理用)	8	8			
	砂糖	0.2	0.2			
	塩	0.1	0.1			
	ツナ缶	10	10			
	玉葱	12	13			
	サラダ油	0.5	0.5			
	パセリ	0.5	0.6			
サラダ油	1	1				
共通献立 (1~2歳児 80%)	胡瓜の醤油あえ					
	きゅうり	30	31			
	醤油	1	1			
共通献立 (1~2歳児 80%)	トマト					
	トマト	20	21			
共通献立 (1~2歳児 80%)	果物					
	果物()	30	30			
午後おやつ	牛乳				A・B 牛乳→豆乳	
	牛乳(1~2歳児50%)	186	186			
午後おやつ	ヨーグルトパンケーキ				A・B・Cちゃん用米粉パンケーキ <材料一人分(可食量) ^{※1} > 米粉 17g ベーキングパウダー 0.43g 豆乳 25g 砂糖 3g サラダ油 2.3g ●小麦粉、卵、ヨーグルト、バターを除去し、 米粉、豆乳を使用した米粉ケーキとする	
	小麦粉	17	17			
	ベーキングパウダー	0.4	0.4			
	卵	10	12			
	プレーンヨーグルト	15	15			
	砂糖	3	3			
	バター	1	1			

食物アレルギー対応食予定献立表(例)

※太字の献立は卵を除去します。
※→の後の献立名は代替献立です。

卵除去対応食用

〇〇〇保育園

日	曜日	1~2歳児		昼 食	午後おやつ
		朝おやつ	主食		
1・15	火	牛乳 果物	バターロール → 食パン	人参ポタージュ かれないのムニエル・スティック胡瓜・トマト 果物	牛乳 焼きそば
2・16	水	牛乳 果物	ごはん	味噌汁(小松菜・しめじ)・じゃが芋のバター煮 厚焼き卵 → 鶏肉ソテー 果物	牛乳 メロンパン → ジャムサンド
3	木	牛乳 果物	エビピラフ	スープ(キャベツ・わかめ) ハンバーグ ・人参甘煮 果物	牛乳 鬼の子ケーキ
17	木	牛乳 果物	エビピラフ	スープ(キャベツ・わかめ) ハンバーグ ・人参甘煮 果物	牛乳 大豆のケーキ
4・18	金	牛乳 果物	ごはん	さつまい ほっけの味噌焼き・もやしのごまサラダ 果物	牛乳・昆布 アップルゼリー せんべい
5・19	土	牛乳 果物	わかめうどん	わかめうどん・大根豚肉煮 果物	牛乳 ビスケット
7・21	月	牛乳 果物	ごはん	ポークカレー・麦茶・小松菜コーンあえ 果物	ヨーグルト クラッカー
8	火	牛乳 果物	ジャムサンド	スープ(大根・しめじ) 鮭ざんぎ ・ひじきサラダ 果物	牛乳 中華おこわ
22	火	牛乳 果物	スパゲッティ ミートソース	麦茶 トマト・スティック胡瓜 果物	牛乳 中華おこわ
9・23	水	牛乳 果物	ふりかけごはん	みそ汁(水菜・舞茸)・トマト 納豆かき揚げ ・胡瓜とわかめの酢の物 果物	牛乳 かえり煮干 チーズトースト
10・24	木	牛乳 果物	ごはん	スープ(チンゲン菜・えのき) ドライカレー・ブロッコリーマヨネーズ添え 果物	牛乳 人参ケーキ
25	金	牛乳 果物	ごはん	味噌汁(玉葱・じゃが芋) さばの竜田揚げ・ほうれん草ごまあえ 果物	牛乳 きなこマカロニ
12・26	土	牛乳 果物	醤油ラーメン	キャベツとコーンソテー 果物	牛乳 クラッカー
14・28	月	牛乳 果物	ふりかけごはん	みそ汁(ほうれん草・えのき) 生揚げの卵とじ → 生揚げと野菜の炒め煮 果物	牛乳 フライドポテト

1日 野菜の日 19日 食育の日
3日 節分 22日 誕生会

しっかり食べて、寒さに負けない元気なからだで
そとで思いっきり遊ぼう!



※中華めん、マヨネーズ、ビスケットは、卵不使用のものを全児提供していると想定した一例です。

食物アレルギー対応食受渡しチェック表（例）

年 月 日（ ）

クラス	名前	原因食品(アレルゲン)		調理員	栄養士	園長	保育士 (受渡し時)	保育士 (配膳時)
ひよこ	○田 ○子	卵除去 えび除去	午前おやつ					
			昼食					
			午後おやつ					
			時間外					
うさぎ	△藤 △美	大豆除去	午前おやつ					
			昼食					
			午後おやつ					
			時間外					
うさぎ	×村 ×太	牛乳・乳製品除去	午前おやつ					
			昼食					
			午後おやつ					
			時間外					
ぞう	○山 ○雄	ピーナッツ・アーモンド くるみ除去	昼食					
			午後おやつ					
			時間外					
らいおん	△本 △恵	小麦除去 牛乳・乳製品除去	昼食					
			午後おやつ					
			時間外					

【食物アレルギー対応食確認時の注意点】

- ※ 食物アレルギー対応食献立表(対応内容を確認可能なもの)と、提供する食物アレルギー対応食を照らし合わせて行うこと。
- ※ 食物アレルギーを有する子どもの氏名と、原因食品(アレルゲン)を間違えることのないように注意する。
- ※ 必ず複数人で確認する体制とし、受渡し時は対応内容の詳細について声に出し、指さし確認を行う。
- ※ 対応食の内容の確認事項に曖昧な点がある場合や疑問がある場合は、不確かなまま提供することは絶対にしないこととし、必ず声を出して担当者に確認をすること。
- ※ おやつに使用する菓子等に含まれる原因食品(アレルゲン)にも注意する。

食物アレルギー対応食の提供について（職員用資料例）

1 提供時の留意点

- (1) 園長および保育士は、事前に食物アレルギーを有する子どもの出欠を確認し、食物アレルギー対応食の対応内容を献立表などで確認する。
- (2) 食物アレルギーを有する子どもの食事は、その日の献立に関わらず（対応がない場合においても）必ず個別の専用トレイを使用して配膳する。
- (3) 複数の職員で給食室内、食堂及び保育室で確認を行う。
※「食物アレルギー対応食受渡しチェック表」で確認を行う。（資料6参照）

2 調理から配膳までの流れ

- (1) 栄養士および調理員は調理作業に入る前に打ち合わせを行い、その日の食物アレルギー対応食の内容と作業工程を確認する。食物アレルギー対応食に必要な食材などは、忘れずに取り分けておく。
- (2) 食物アレルギー対応食を指示通りに調理し、普通食の配膳をする前に、食物アレルギー対応食を提供する子どもの名前と対応内容を十分確認し、個別の専用トレイに配膳する。
- (3) 食物アレルギー対応食の配膳終了後、対応内容を確認する場合は、間違い防止を目的とし、声を出して「〇〇ちゃん、△△ちゃんに●●抜きの▲▲をつけました」と他の調理員、栄養士にもわかるように行い、点呼し、指さし確認を行う。
※「食物アレルギー対応食受渡しチェック表」（資料6）記録。
- (4) 全ての食物アレルギー対応食が、提供する子どもの個々の専用トレイに配膳されたら、栄養士または調理員は、再度、同様に点呼、指さし確認を行い、間違いがなく配膳されていることを確認する。（複数確認）
※「食物アレルギー対応食受渡しチェック表」記録。
- (5) (4)の確認終了後、担当保育士等の職員が最終確認を行い、配膳する。
※「食物アレルギー対応食受渡しチェック表」記録。

3 保育室または食堂に食事を運び、子どもが食べるまでの流れ

- (1) 保育士は、食物アレルギー対応食の献立表で対応内容を確認してから、給食室に取りに行く。
保育士は受け取り時に、栄養士または調理員に声をかけ、「〇〇君、〇〇抜きですね。」「〇〇の代わりに〇〇ですね。」と対応内容を点呼、指さし確認を行い、各トレイの食物アレルギー対応食の対応内容に間違いがないことを確認してから受け取る。
※「食物アレルギー対応食受渡しチェック表」（資料6）記録。
- (2) 担当保育士は、トレイに提供されている食物アレルギー対応食の対応内容を最終確認し、当該児にトレイごと提供する。
予定と違う場合や疑問に思う点があった場合には、そのまま食べさせることはせず、必ず栄養士または調理員に確認を行い、間違いがないことを確認してから食べさせる。
- (3) 食物アレルギー対応食を提供している子どものそばには、見守りを行うことを目的として必ず担当保育士がつき、他の子どもものものを触ったり、食べたりしないように注意する。
- (4) 食物アレルギー対応食を食べている子どものおかわりは、誤食の原因となりやすいので、職員間において連携を図り、その対応には十分留意する。誤食防止の観点から、食物アレルギーの対応がない献立の時であっても、普通食のおかわり分からは提供しないこととし、必ず別途、給食室に受け取りに行くようにする。

4 時間外保育用おやつを用意する場合

(1) 栄養士、調理員は、提供する市販菓子の原材料表示を確認し、原因食品(アレルゲン)となる食品が含まれていないかを十分確認する。

※「食物アレルギー対応食受渡しチェック表」(資料6)記録。

(2) 食物アレルギー対応食のおやつは、専用トレイに名札をつけ配膳する、または提供する食器にラップをかけて対象児の名前を記入して配食する等、視覚的に誰でも明確に判別できるようにする。

(3) 提供時には、再度、担当保育士が、原因食品(アレルゲン)となる食品が含まれていないことを確認する。

※「食物アレルギー対応食受渡しチェック表」記録。

(4) 急な対応が必要とされた場合の工夫として、食物アレルギー対応食が必要な子どもの名前と食べられるお菓子の品名を明記し、専用のお菓子ケースに保管し、そのケースから提供する等の方法がある。

食物アレルギー対応食について（家庭用説明資料例）

食物アレルギーの食事療法について

食事療法は、成長期の子どもの発育・発達を妨げることがないように、また、安全・安心な食事提供を行うために、医師の診断に基づいてすすめていきます。

特に、アナフィラキシーショックの既往のあるお子さんは、細心の注意が必要となりますので、必ずご相談ください。

- 1 医師の「保育所等におけるアレルギー疾患生活管理指導表（食物アレルギー・アナフィラキシー）」または「診断書」を保育所等に提出していただき、その指示内容にそった対応をいたします。
なお除去程度によっては、給食対応が困難な場合があります。
- 2 食物アレルギー対応食の献立表を事前にお渡ししますので、対応内容をご確認ください。
保育所等では、専用のトレイに名前をつけるなどして、食物アレルギー対応食に間違いのないように配慮します。
- 3 症状が悪化したり、新たな症状がみられたりした場合は、かかりつけの病院に受診をお願いします。
※ 変化が見られない場合でも、食物アレルギーが改善し、除去食品が解除されるなどの場合がありますので、年に1～2回の受診が望ましいでしょう。
- 4 給食では、同じ献立をみんなと一緒に食べる楽しさも大切です。
医師の指示により原因食品（アレルゲン）の除去が解除された場合は、「食物アレルギー対応食解除確認表」を保育所等に提出してください。
- 5 お休みの場合は、早めにご連絡をくださるようお願いいたします。

保育所等におけるアレルギー疾患生活管理指導表(食物アレルギー・アナフィラキシー)

提出日 年 月 日

名前 男・女 年 月 日生(歳 ヶ月) 組

※この生活管理指導表は、保育所等の生活において特別な配慮や管理が必要となった子どもに限って、医師が作成するものです。

緊急連絡先

★保護者
電話:

★連絡医療機関
医療機関名:

電話:

病型・治療	保育所等での生活上の留意点	記載日
		年 月 日
A. 食物アレルギー病型 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、病型・治療の C. 欄及び下記 C. 欄及び下記 C. E 欄を参照)	医師名
B. アナフィラキシー病型 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HP・ニューMA-1・MA-mi・ペプティエット・エレメンタルフォーミュラ その他()	医療機関名
C. 原因食品・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* 《 》 9. 甲殻類* 《 》 10. 軟体類・貝類* 《 》 11. 魚卵* 《 》 12. 魚類* 《 》 13. 肉類* 《 》 14. 果物類* 《 》 15. その他 《 》 「*は()の中の該当する項目に○をするか具体的に記載すること」	C. 除去食品においてより厳しい除去が必要なもの 病型・治療の C. 欄で除去の際に、より厳しい除去が必要となるものみに○をつける ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。	E. 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)
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®」 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

●保育所等における日常の取り組みおよ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保育所等の職員及び消防機関・医療機関等と共有することに同意しますか。

- ・同意する
- ・同意しない

保護者氏名 _____

保育所等におけるアレルギー疾患生活管理指導表(気管支ぜん息・アトピー性皮膚炎・アレルギー性結膜炎・アレルギー性鼻炎)

提出日 年 月 日

名前 男・女 年 月 日生(歳 ヶ月) 組

※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子どもに限って、医師が作成するものです。

気管支ぜん息 (あり・なし)	病型・治療		保育所での生活上の留意点		記載日
	A. 症状のコントロール状態 1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良 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()		C. 急性増悪(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 D. 急性増悪(発作)時の対応 (自由記載)		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、運動に対する配慮 1. 管理不要 2. 管理必要 (管理内容:)
アトピー性皮膚炎 (あり・なし)	病型・治療		保育所での生活上の留意点		記載日
	A. 重症度のみやす(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. 中等度: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 ※強い炎症を伴う皮疹:紅斑、丘疹、ひらん、浸潤、苔癬化などと伴う病変 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®」) 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() C. 食物アレルギーの合併 1. あり 2. なし		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() 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. 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)		年 月 日 医師名 医療機関名 電話
アレルギー性結膜炎 (あり・なし)	病型・治療		保育所での生活上の留意点		記載日
	A. 病型 1. 通年性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() 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()		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 B. 屋外活動 1. 管理不要 2. 管理必要(管理内容:)		年 月 日 医師名 医療機関名 電話
アレルギー性鼻炎 (あり・なし)	病型・治療		保育所での生活上の留意点		記載日
	A. 病型 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) 主な症状の時季:春・夏・秋・冬 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		A. 屋外活動 1. 管理不要 2. 管理必要(管理内容:) 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記載。対応内容は保育所が保護者と相談のうえ決定)		年 月 日 医師名 医療機関名 電話

●保育所等における日常の取り組みおよ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保育所の職員及び消防機関・医療機関等と共有することに同意しますか。

- ・同意する
- ・同意しない

保護者氏名 _____

札幌市乳幼児園医協議会
札幌市子ども未来局

食物アレルギー対応食申込書

年 月 日

() 園長 様

保護者氏名

食物アレルギー対応食の提供を、医師の「保育所等におけるアレルギー疾患生活管理指導表（食物アレルギー・アナフィラキシー）」または「診断書」を添えて、下記のとおり依頼します。

また、医師の指示の詳細（食物アレルギーの原因となる食品や料理等）について確認した内容を記載した「食物アレルギー対応食確認表①、②」を添付します。

なお、食物アレルギー対応食の実施にあたり、給食で使用する食品の原材料の一部に原因食品（アレルゲン）由来の添加物等が含まれる可能性があること、微量混入（コンタミネーション）の可能性のあることに同意いたします。

ふりがな 児童氏名	
添付書類	1 「保育所等におけるアレルギー疾患生活管理指導表（食物アレルギー・アナフィラキシー）」 2 「食物アレルギー対応食確認表①、②」※保護者が記載。
備考欄	

食物アレルギー対応食確認表①

保育所等で食物アレルギー対応食を提供するにあたり、医師に除去すべき具体的な食品等の確認をお願いします。

食べてはいけない食品等について、下記の確認欄に×をつけて下さい。

(代替食品の指示がある場合は、代替食品等の欄に記入して下さい。)

児童氏名	記入日	年	月	日	保護者氏名
------	-----	---	---	---	-------

●卵

分類	確認	料理名 及び 食品名	代替食品等
卵料理、卵を使用した料理、おやつ、加工品		卵焼き、親子煮、炒り卵、かき玉汁 ご飯落とし焼き ホットケーキ、マフィン、クッキー等 ハンバーグ、揚げ物の衣 ハム、ベーコン、ウインナー類 魚肉ねり製品<さつま揚げ、つと、ちくわ> パン類<バターロール、メロンパン、豆パン、レーズンパン> 中華めん、卵使用市販菓子 マヨネーズ (※ 原材料の卵は非加熱の場合があるため要確認)	
その他			

※保育園で卵を使用した料理を調理する際には、完全に火が通るまでしっかり加熱しているため、卵が生や半熟の状態では提供されることはありません

●牛乳・乳製品

分類	確認	料理名 及び 食品名	代替食品等
飲用粉ミルク・飲用牛乳 乳製品 牛乳・乳製品を使用した料理、おやつ、加工品		飲用粉ミルク、飲用牛乳 ヨーグルト、チーズ、アイスクリーム、生クリーム シチュー、ポタージュ、グラタン、カレー ホットケーキ、マフィン、クッキー等 パン類<食パン、バターロール、メロンパン、豆パン、レーズンパン> バター、マーガリン、スキムミルク、牛乳使用市販菓子	
その他			

●小麦

分類	確認	料理名 及び 食品名	代替食品等
小麦粉を使用した食品、料理、おやつ、加工品		パン、中華めん、うどん、そうめん、スパゲッティ、マカロニ、 麩、ワンタンの皮 シチュー、ポタージュ、グラタン、カレー、揚げ物の衣 ホットケーキ、マフィン、クッキー等、小麦使用市販菓子 ハム、ベーコン、ウインナー類 魚肉ねり製品<さつま揚げ、つと、ちくわ>	
調味料		(醤油)、(酢)	
その他			

●大豆

分類	確認	料理名 及び 食品名	代替食品等
大豆及び加工品		納豆、豆腐、大豆水煮、厚揚げ、油揚げ、枝豆、豆乳、きなこ、 高野豆腐	
調味料等		(醤油)、(味噌)、(サラダ油)	
その他			

食物アレルギー対応食確認表①(様式2—1)の記入例

保育所等で適切な食物アレルギー対応食を提供するために、保護者を通じて医師の具体的な原因食品等の指示を確認する表である。

卵、牛乳、小麦、大豆がアレルギー原因食品の時は「食物アレルギー対応食確認表①」(様式2—1)、その他にアレルギー原因食品がある場合は、「食物アレルギー対応食確認表②」(様式2—2)を使用する。

保護者から食物アレルギー対応食の申し出があった場合に、対応食品等を確認することを目的として渡す。保護者が医師に確認し記入する。
卵除去、牛乳・乳製品除去、えび除去の対応の場合の記入例。(様式2-1、2-2)

食物アレルギー対応食確認表①

保育所等で食物アレルギー対応食を提供するにあたり、医師に除去すべき具体的な食品等の確認をお願いします。
食べてはいけない食品等について、下記の確認欄に×をつけて下さい。
(代替食品の指示がある場合は、代替食品等の欄に記入して下さい。)

児童氏名 新生 花子	記入日 令和2年 3月 8日	保護者氏名 新生 久美子
-------------------	-----------------------	---------------------

●卵

分類	確認	料理名 及び 食品名	代替食品等
卵料理、卵を使用した料理、おやつ、加工品	×	卵焼き、親子煮、炒り卵、かき玉汁 ご飯落とし焼き ホットケーキ、マフィン、クッキー等 ハンバーグ、揚げ物の衣 ハム、ベーコン、ウインナー類 魚肉ねり製品<さつま揚げ、つと、ちくわ> パン類<バターロール、メロンパン、豆パン、レーズンパン> 中華めん、卵使用市販菓子 マヨネーズ (※ 原材料の卵は非加熱の場合があるため要確認)	
その他			

※保育園で卵を使用した料理を調理する際には、完全に火が通るまでしっかり加熱しているため、卵が生や半熟の状態では提供されることはありません

●牛乳・乳製品

分類	確認	料理名 及び 食品名	代替食品等
飲用粉ミルク・飲用牛乳 乳製品 牛乳・乳製品を使用した料理、おやつ、加工品	×	飲用粉ミルク、飲用牛乳 ヨーグルト、チーズ、アイスクリーム、生クリーム シチュー、ポタージュ、グラタン、カレー ホットケーキ、マフィン、クッキー等 パン類<食パン、バターロール、メロンパン、豆パン、レーズンパン> バター、マーガリン、スキムミルク、牛乳使用市販菓子	飲用牛乳の 代わりは豆 乳
その他			

●小麦

分類	確認	料理名 及び 食品名	代替食品等
小麦粉を使用した食品、料理、おやつ、加工品		パン、中華めん、うどん、そうめん、スパゲッティ、マカロニ、麩、ワンタンの皮 シチュー、ポタージュ、グラタン、カレー、揚げ物の衣 ホットケーキ、マフィン、クッキー等、小麦使用市販菓子 ハム、ベーコン、ウインナー類 魚肉ねり製品<さつま揚げ、つと、ちくわ>	
調味料		(醤油)、(酢)	
その他			

●大豆

分類	確認	料理名 及び 食品名	代替食品等
大豆及び加工品		納豆、豆腐、大豆水煮、厚揚げ、油揚げ、枝豆、豆乳、きなこ、高野豆腐	
調味料等		(醤油)、(味噌)、(サラダ油)	
その他			

食物アレルギー対応食確認表②

卵、牛乳、小麦、大豆の他に、アレルギーの原因となる食品がある場合は、原因食品（アレルゲン）を記入し、その下の欄に食品名及び料理名を記入して下さい。

（代替食品の指示がある場合は、代替食品等の欄に記入して下さい。）

児童氏名	記入日	年	月	日	保護者氏名
------	-----	---	---	---	-------

●原因食品（アレルゲン） _____

食品名 及び 料理名	代替食品等

●原因食品（アレルゲン） _____

食品名 及び 料理名	代替食品等

●原因食品（アレルゲン） _____

食品名 及び 料理名	代替食品等

●原因食品（アレルゲン） _____

食品名 及び 料理名	代替食品等

食物アレルギー対応食確認表②

卵、牛乳、小麦、大豆の他に、アレルギーの原因となる食品がある場合は、原因食品（アレルゲン）を記入し、その下の欄に食品名及び料理名を記入して下さい。

（代替食品の指示がある場合は、代替食品等の欄に記入して下さい。）

児童氏名 新生 花子	記入日 令和2年 4月 1日	保護者氏名 新生 久美子
-------------------	-----------------------	---------------------

●原因食品（アレルゲン） えび

食品名 及び 料理名	代替食品等
えび、干しエビ	

●原因食品（アレルゲン） _____

食品名 及び 料理名	代替食品等

●原因食品（アレルゲン） _____

食品名 及び 料理名	代替食品等

●原因食品（アレルゲン） _____

食品名 及び 料理名	代替食品等

食物アレルギー対応食解除確認表

保育所等で対応している食物アレルギーの除去食品が医師の指示により解除になった場合、下記の確認欄に○をつけて下さい。**対応を継続する食品等には×をつけてください。**

下記の○印については、医師の指示により、食物アレルギー対応が解除になりました。

年 月 日

児童氏名 _____

保護者氏名 _____

●卵

分類	確認	料理名 及び 食品名
卵料理、卵を使用した料理、おやつ、 加工品		卵焼き、親子煮、炒り卵、かき玉汁 ご飯落とし焼き ホットケーキ、マフィン、クッキー等 ハンバーグ、揚げ物の衣 ハム、ベーコン、ウインナー類 魚肉ねり製品<さつま揚げ、つと、ちくわ> パン類<バターロール、メロンパン、豆パン、レーズンパン> 中華めん、卵使用市販菓子 マヨネーズ（※ 原材料の卵は非加熱の場合があるため要確認）
その他		

●牛乳・乳製品

分類	確認	料理名 及び 食品名
飲用粉ミルク・飲用牛乳 乳製品 牛乳・乳製品を使用した料理、おやつ、 加工品		飲用粉ミルク、飲用牛乳 ヨーグルト、チーズ、アイスクリーム、生クリーム シチュー、ポタージュ、グラタン、カレー ホットケーキ、マフィン、クッキー等 パン類<食パン、バターロール、メロンパン、豆パン、レーズンパン> バター、マーガリン、スキムミルク、牛乳使用市販菓子
その他		

●小麦

分類	確認	料理名 及び 食品名
小麦粉を使用した食品、料理、おやつ、 加工品		パン、中華めん、うどん、そうめん、スパゲッティ、マカロニ、麩、 ワンタンの皮 シチュー、ポタージュ、グラタン、カレー、揚げ物の衣 ホットケーキ、マフィン、クッキー等、小麦使用市販菓子 ハム、ベーコン、ウインナー類 魚肉ねり製品<さつま揚げ、つと、ちくわ>
調味料		(醤油)、(酢)
その他		

●大豆

分類	確認	料理名 及び 食品名
大豆及び加工品		納豆、豆腐、大豆水煮、厚揚げ、油揚げ、枝豆、豆乳、きなこ、 高野豆腐
調味料等		(醤油)、(味噌)、(サラダ油)
その他		

●その他のアレルギー原因食品

分類	確認	料理名及び 食品名

食物アレルギー対応食解除確認表(様式3)の記入例

卵除去、牛乳・乳製品除去、えび除去の対応を行っていたが、医師の指示により卵除去が解除になったため、「食物アレルギー対応食解除確認表」(様式3)を保護者に提出してもらい、卵を提供する場合の事例。

食物アレルギー対応食解除確認表

保育所等に対応している食物アレルギーの除去食品が医師の指示により解除になった場合、下記の確認欄に○をつけてください。対応を継続する食品等には×をつけてください

下記の○については、医師の指示により、食物アレルギー対応が解除になりました。

令和2年 5月16日 児童氏名 新生 花子
保護者氏名 新生 太郎

●卵

分類	確認	料理名 及び 食品名
卵料理、卵を使用した料理、おやつ、 加工品	○	卵焼き、親子煮、炒り卵、かき玉汁 ご飯落とし焼き ホットケーキ、マフィン、クッキー等 ハンバーグ、揚げ物の衣 ハム、ベーコン、ウインナー類 魚肉ねり製品<さつま揚げ、つと、ちくわ> パン類<バターロール、メロンパン、豆パン、レーズンパン> 中華めん、卵使用市販菓子 マヨネーズ (※ 原材料の卵は非加熱の場合があるため要確認)
その他		

●牛乳・乳製品

分類	確認	料理名 及び 食品名
飲用粉ミルク・飲用牛乳 乳製品 牛乳・乳製品を使用した料理、おやつ、 加工品	×	飲用粉ミルク、飲用牛乳 ヨーグルト、チーズ、アイスクリーム、生クリーム シチュー、ポタージュ、グラタン、カレー ホットケーキ、マフィン、クッキー等 パン類<食パン、バターロール、メロンパン、豆パン、レーズンパン> バター、マーガリン、スキムミルク、牛乳使用市販菓子
その他		

●小麦

分類	確認	料理名 及び 食品名
小麦粉を使用した食品、料理、おやつ、 加工品		パン、中華めん、うどん、そうめん、スパゲッティ、マカロニ、麩、ワンタンの皮 シチュー、ポタージュ、グラタン、カレー、揚げ物の衣 ホットケーキ、マフィン、クッキー等、小麦使用市販菓子 ハム、ベーコン、ウインナー類 魚肉ねり製品<さつま揚げ、つと、ちくわ>
調味料		(醤油)、(酢)
その他		

●大豆

分類	確認	料理名 及び 食品名
大豆及び加工品		納豆、豆腐、大豆水煮、厚揚げ、油揚げ、枝豆、豆乳、きなこ、高野豆腐
調味料等		(醤油)、(味噌)、(サラダ油)
その他		

●その他のアレルギー原因食品

分類	確認	料理名 及び 食品名
えび	×	えび、干しエビ

(緊急時個別対応票)【表面】(22 ページ参照)

■ 緊急時個別対応票 (表)

年 月 日作成

組	名前	原因食品
組		

緊急時使用預かり

管理状況	エピペン®	有・無 保管場所 () (年 月 日) 有効期限
	内服薬	有・無 保管場所 ()

緊急時対応の原則

以下の症状が一つでもあればエピペン®を使用し、救急車を要請

全身の症状

- ぐったり
- 意識もうろう
- 尿や便を漏らす
- 脈が触れにくいまたは不規則
- 唇や爪が青白い

呼吸器の症状

- のどや胸がしめ付けられる
- 声がかすれる
- 犬が吠えるような咳
- 息がしにくい
- 持続する強い咳き込み
- ゼーゼーする呼吸

消化器の症状

- 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み
- 繰り返し吐き続ける

緊急時の連絡先

医療機関・消防機関	
救急(緊急)	119
搬送医療機関	名称
	電話 ()
搬送医療機関	名称
	電話 ()

医療機関・消防署への伝達内容

- 1.年齢、性別ほか患者の基本情報
 - 2.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
 - 3.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
- ※その際、可能であれば本対応票を救急隊と共有することも有効

保護者連絡先

名前・名称	続柄	連絡先

保護者への伝達・確認内容

- 1.食物アレルギー症状が現れたこと
- 2.症状や状況に応じて、医療機関への連絡や、救急搬送すること
- 3.(症状により)エピペン使用を判断したこと
- 4.保護者が園や病院に来られるかの確認
- 5.(救急搬送等の場合)搬送先を伝え、搬送先に保護者が来られるか確認

経過記録票

緊急時個別対応票(裏)

(氏名) _____ (生年月日) _____ 年 月 日 (歳 か月)

1. 誤食時間	年 月 日 時 分
2. 食べたもの	
3. 食べた量	
4. 保育所で 行った処置	【エピペン®】 エピペン®の使用 あり・なし 時 分
	【内服薬】 使用した薬() 時 分
	【その他】 ・口の中を取り除く ・うがいをさせる ・手を洗わせる ・触れた部位を洗い流す

※ 症状のチェックは緊急性が高い、左の欄から行う(⇒ ⇒)

5. 症 状 ※「症状チェックシート」(保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(2019年改訂版)P37)参照	全 身	<input type="checkbox"/> ぐったり <input type="checkbox"/> 意識がもうろう <input type="checkbox"/> 尿や便をもらす <input type="checkbox"/> 脈が触れにくいまたは不規則 <input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い		
	呼吸器	<input type="checkbox"/> 喉や胸がしめつけられる <input type="checkbox"/> 声がかすれる <input type="checkbox"/> 犬が吠えるような咳 <input type="checkbox"/> 息がしにくい <input type="checkbox"/> 持続する強いせき込み <input type="checkbox"/> ゼーゼーする呼吸	<input type="checkbox"/> 数回の軽い咳	
	消化器	<input type="checkbox"/> 持続する(がまんできない)お腹痛み <input type="checkbox"/> 繰り返して吐き続ける	<input type="checkbox"/> 中等度のお腹の痛み <input type="checkbox"/> 1~2回の嘔吐 <input type="checkbox"/> 1~2回の下痢	<input type="checkbox"/> 軽い(がまんできる)お腹痛み <input type="checkbox"/> 吐き気
	目・鼻 口・顔	上記の症状が1つでも 当てはまる場合	<input type="checkbox"/> 顔全体の腫れ <input type="checkbox"/> まぶたの腫れ	<input type="checkbox"/> 目のかゆみ、充血 <input type="checkbox"/> 口の中の違和感 <input type="checkbox"/> くしゃみ、鼻水、鼻づまり
	皮 膚		<input type="checkbox"/> 強いかゆみ <input type="checkbox"/> 全身に広がるじんま疹 <input type="checkbox"/> 全身が真っ赤	<input type="checkbox"/> 軽度のかゆみ <input type="checkbox"/> 数個のじんま疹 <input type="checkbox"/> 部分的な赤み
			1つでも当てはまる場合	1つでも当てはまる場合
		ただちに緊急対応	速やかに医療を受診	安静にし、注意深く経過観察

6. 症状の経過 ※少なくとも5分ごとに注意深く観察	時間	症状	脈拍(回/分)	呼吸数(回/分)	その他の症状・状態等把握した事項
	:				
	:				
	:				
	:				
	:				
	:				

7. 記録者名				
8. 医療機関	医療機関名	主治医名	電話番号	備考(ID番号)

面談チェックリスト

児童氏名 _____ 男・女 _____ 年 月 日生

面談日 年 月 日 保護者氏名 _____ 面談者氏名 _____

必要書類の準備（個別ファイルに以下の順で綴る）

- 「緊急時個別対応票」（様式4-1）
- 「保育所等におけるアレルギー疾患生活管理指導表（食物アレルギー・アナフィラキシー）」（資料9）＊最新のを綴る
- 「面談チェックリスト」（様式4-2）
- 「緊急対応薬依頼票」（様式4-3）

「保育所等におけるアレルギー疾患生活管理指導表（食物アレルギー・アナフィラキシー）」の確認

- 生活管理指導表を基に、保育園での生活における配慮や管理、食事の具体的な対応について決める
- 必要があれば、園から主治医に指示内容について確認する必要があることを説明し承諾を得る

緊急連絡先の確認

- 入園時の記載内容に変更がないか確認する
- 緊急時には、緊急時個別対応表の記載順位で連絡をとることを説明し承諾を得る

救急搬送医療機関の確認

- 救急時の搬送医療機関の有無を確認する
- 救急隊の判断により、搬送医療機関が決定される場合があることを説明し、保護者に承諾を得る

「緊急対応薬依頼票」（様式4-3）の確認

- 1～6について説明する
- 園での保管・管理方法について説明する
- エピペンの取り扱いには十分注意を払うが、破損については責任がとれないことを説明する

「緊急時個別対応票」（様式4-1）を保護者に見せて説明し、以下の事項について承諾を得る。

- 内服のみで症状が軽快しても必ず受診すること
- 緊急時には、エピペンを保育所職員が注射する場合がある
- 「保育所等におけるアレルギー疾患生活管理指導表（食物アレルギー・アナフィラキシー）」（資料9）に基づき、園でエピペン使用する場合がある

- 面談者が「緊急時個別対応票」に必要事項を記載

今後の面談について、保護者に説明

- 対応内容に変更があれば、連絡をしてもらう
- 1～2回/年は、受診し指示内容を確認してもらう
- 1回/年は、変更がなくても面談を実施する
- その他、必要に応じ、個別に面談を実施する

- すべての書類の記載漏れがないか確認する

- 面談内容を職員に周知する

備考

＊不備な書類がある場合は、その旨を備考欄に記載し早期に書類を整備する。

＊次回受診が決定している場合は、次回受診日を備考欄に記載する。

緊急対応薬依頼票

1. 緊急時に備えて、主治医が処方した薬剤（内服薬・アドレナリン自己注射薬「エピペン®」）に限り、保護者と園側で話し合いの上、お預かりします。必ず薬剤情報提供書を提出してください。
2. 処方された薬剤は、毎日職員に直接手渡していただき、降園時には職員に声をかけて返却を申し出てください。
3. 持参する薬剤は、グループ名（組名）とフルネーム、有効期限・使用期限を明記した透明なチャック付きの袋にまとめて入れてください。
4. 内服薬の袋にも、グループ名（組名）とフルネーム、使用期限を明記してください。
*ただし、使用期限の明記がない場合は「使用期限なし」と記載してください。
5. アドレナリン自己注射薬「エピペン®」は、保護者の責任のもと、性状（薬液の変色や沈殿物の有無）を点検して、持参してください。
6. 新たに処方された場合は、その都度、薬剤情報提供書の提出と依頼票の更新をお願いします。

----- (き り と り 線) -----

緊急対応薬依頼票

年 月 日

グループ（組）名		児 童 氏 名	
保 護 者 氏 名			
病 院 名		電 話 番 号	

薬 の 内 容	薬 の 有 効 期 限 ・ 使 用 期 限
<ul style="list-style-type: none"> ・ アドレナリン自己注射薬「エピペン®」 ・ 内服薬：① <li style="padding-left: 2em;">② 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 令和 年 月 日 ① 令和 年 月 日 ② 令和 年 月 日

緊急対応薬預かり・返却確認表

グループ

くみ

児童氏名

月分	受領者サイン	返却者サイン	月分	受領者サイン	返却者サイン
1日()			1日()		
2日()			2日()		
3日()			3日()		
4日()			4日()		
5日()			5日()		
6日()			6日()		
7日()			7日()		
8日()			8日()		
9日()			9日()		
10日()			10日()		
11日()			11日()		
12日()			12日()		
13日()			13日()		
14日()			14日()		
15日()			15日()		
16日()			16日()		
17日()			17日()		
18日()			18日()		
19日()			19日()		
20日()			20日()		
21日()			21日()		
22日()			22日()		
23日()			23日()		
24日()			24日()		
25日()			25日()		
26日()			26日()		
27日()			27日()		
28日()			28日()		
29日()			29日()		
30日()			30日()		
31日()			31日()		

* 薬が変更になった場合や有効期限が過ぎた場合は、新たに依頼票を記載してもらい、差し替える。