

## II 保育所等での対応(実践編)



## II 保育所等での対応（実践編）

### 1 保育所等における各職員の役割、医療機関関係者との連携

#### (1) 各職員の役割

保育所等においては、I 基礎知識編 4「保育所等における食物アレルギーへの対応」（9頁）に示した原則に基づき、施設長をはじめとして、保育士、調理員、看護師、栄養士等の全職員が、各々の役割を理解し、生活管理指導表に基づき、組織的に対応するための体制を構築していくことが求められる。

#### ア 施設長（管理者）

保育所等の施設長（管理者を含む）は、全職員を含めた関係者が、食物アレルギー対応の基本原則の共通理解の下、組織的に対応できるよう、保育所等の体制を整備し、管理・運営を行うことが重要である。

##### (ア) 体制づくり（食物アレルギー対応委員会等の開催）

- ◆ 保育所等における保健的対応の一環に食物アレルギーへの対策を位置づけ、具体的な役割の分担・食物アレルギーを有する子どもの対応に関する職員間での情報の共有
- ◆ 必要に応じた食物アレルギー担当者の役割等の取り決め 等
- ◆ 誤食防止対策としてのマニュアルの整備を行う
- ◆ 誤食発生時はすみやかにマニュアル通り対応するよう指示を行う

##### (イ) それぞれの子どもへの対応内容の確認（関係者の招集含む）

##### (ロ) 職員の資質・専門性の向上（各職員の役割に応じた知識・技能の習得）

- ◆ 研修計画の策定（園内研修及び外部研修）

特に「エピペン<sup>®</sup>」については、全職員が取り扱えるようにする 等

#### イ 保育士

担当する子どもがアレルギー疾患を有しているか否かに関わらず、全ての食物アレルギーを有する子どもの状況の把握・共有を行うとともに、食物アレルギー対応の給食提供の手順や、緊急時の役割や「エピペン<sup>®</sup>」の取扱い方法について情報を把握・共有することが重要である。

また、担当する子どもが食物アレルギーを有する場合は、以下の対応が必要となる。

##### (ア) 子どもの日常の健康状態や生活上の配慮等に関する保護者との情報共有

##### (イ) 子どもの疾患状況や家庭での対応状況等に関する情報の関係職員との共有

##### (ロ) 体調不良等が疑われる場合、速やかに施設長等へ報告し、対応を協議

##### (エ) 疾患の特徴や状況を考慮した、安全な保育環境の構成や保育上の配慮

##### (オ) 調理員と連携した誤食防止の対応

#### ウ 調理員

給食の提供に当たっては、除去食品の誤配や誤食などの事故防止及び事故対策において、子どもの安全を最優先として、栄養士、保育士等と連携し、以下のような安全な給食の提供環境を整備することが重要である。

##### (ア) 安全を最優先した調理作業工程・環境の構築

- (イ) 調理員同士での調理手順等の共有と確認
- (ウ) 保育士等と連携し、調理室から保育室またはランチルーム（子ども）までの安全な配膳手順等の共有
- (エ) 緊急時における役割分担の把握（提供した給食内容や提供時間等の情報を記録し施設長に報告するなど）

エ 看護師

看護師には、各保育所等における保健計画の策定に当たり、食物アレルギー対応についても十分考慮すること、保護者からの情報を得ながら食物アレルギーを有する子どもの健康状態を観察評価することなどが求められる。

さらに、看護師がその専門性を活かし、嘱託医等医療関係者の意見や食物アレルギーの治療に関する最新の知見について、職員や保護者に正しく、かつ、わかりやすく伝えることが重要である。

特に緊急時の「エピペン®」の取り扱いを含め、施設内での研修の際は、施設長の指示のもと、指導する立場としての対応が求められる。

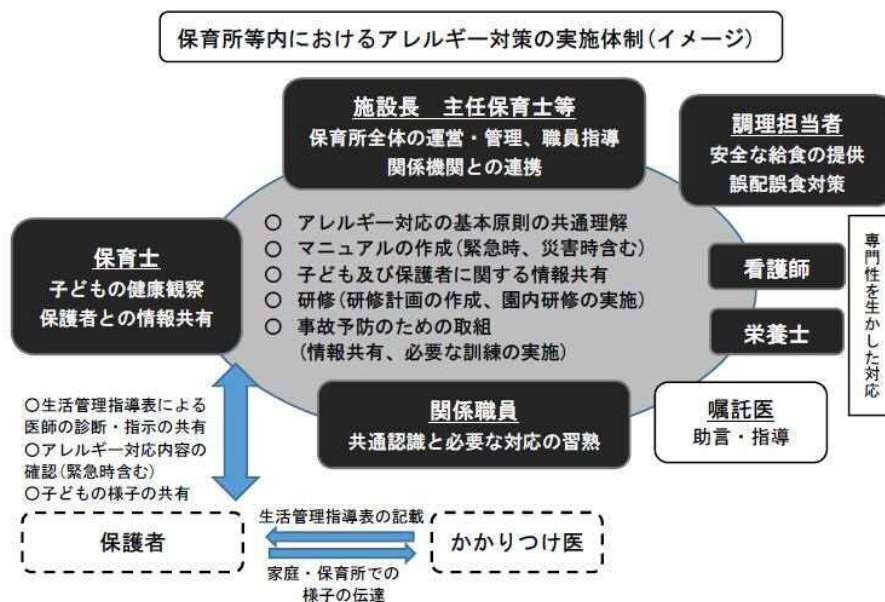
入所時等の保護者との面談では、食物アレルギー・アナフィラキシーの情報を把握し、保護者に対し、保育所等での対応や提出書類等の説明をする必要がある。

オ 栄養士

保育所等における食物アレルギー対応に関しては、このマニュアルに示す食物アレルギー対応の原則に基づいて献立を作成し、栄養管理を行うことが求められる他、食育計画の策定の際には、食物アレルギーについて十分考慮するなど、専門性を生かした対応を行うことも重要な役割となる。

また、保護者への対応としては、入所時等の面談において、食物アレルギーの情報を把握し、保護者に対して保育所等での対応や提出書類等の説明をする必要がある他、食物アレルギーを有する保護者への栄養相談を行い、食物アレルギーに対する理解の促進を図ることも重要な役割である。

図4 保育所内におけるアレルギー対策の実施体制（イメージ）



(図4 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」より抜粋)

## (2) 医療関係者及び行政の役割と関係機関との連携

保育所等における食物アレルギー対応に当たっては、保育所等が嘱託医、かかりつけ医、地域のアレルギー専門医療機関等や行政と連携しながら取組みを進めることが必要である。

## 2 保育所等における対応の流れ

### (1) 食物アレルギーを有する子どもの対応（資料1-1、1-2参照）

#### ア 入所時の面談における対応

食物アレルギーの状況や健康状態、医師の診断の有無、食物アレルギー対応食提供の必要性及び対応内容等について確認する。

#### イ 食物アレルギー対応食等の確認

給食での食物アレルギー対応が必要な場合に保護者は、保護者が記入する「食物アレルギー対応食申込書」（様式1）と、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）」（以下「生活管理指導表」という。）（資料9）又は「診断書」を保育所等に提出する。

また保護者は、保育所等が具体的な除去食品についての情報を得ることや適切な食物アレルギー対応食を提供するために必要な「食物アレルギー対応食確認表①、②」（様式2-1、2-2）を、医師の指示に基づいて記入し、保育所等に提出する。

保育所等は、提出書類に基づき、保護者との面談を実施し、詳細を確認する。

※ アナフィラキシーを有する場合は、Ⅲ 保育所等での「食物アレルギー・アナフィラキシー」への対応（緊急時対応編）2 アナフィラキシーの既往がある子どもへの対応 本編 22 頁を参照。

#### ウ 食物アレルギー対応食

給食の中に食物アレルギーの原因食品（アレルゲン）が含まれる場合は除去し、代替食品を使用した給食対応を行うが、給食提供が困難な対応内容の場合は、保護者との十分な話し合いの上、対応を検討する。

「食物アレルギー対応食予定献立表（調理指示書）」（資料4-1、4-2、4-3）を作成し、提供内容を調理員と確認するとともに、「食物アレルギー対応食予定献立表」（資料5）を作成し、事前に職員、保護者に配布し周知確認する。

#### エ 「生活管理指導表」の確認と留意点

医師が記載した「生活管理指導表」（資料9）に基づき下記の点に十分留意し、記載内容を確認するとともに各関係職員に周知し適切な対応を行うこと。

##### (ア) アレルギー疾患の状態

病型や原因、日常の治療薬や予防方法について把握する。

##### (イ) 保育所等での生活上の留意点

保育所等での給食の対応、クッキングなどの行事の参加の仕方、散歩・遠足などの園外活動時の留意点、運動制限の有無とその程度について、具体的に内容を把握する。

##### (ウ) アナフィラキシー時の緊急対応薬（以下、「緊急対応薬」という。）の確認

アナフィラキシーの既往がある子どもは、医師から「エピペン<sup>®</sup>0.15mg」や薬を処方されている場合がある。

#### オ 職員の連携

保護者より保育所等に提出された書類に基づき、園長、保育士、看護師、栄養士、調理員等で対応について検討し、連携を図り適切な対応を行う。

食物アレルギー及びアナフィラキシーに対する正しい知識を持ち、また、保育所等で提供される給食等において、食物アレルギーの経過中に新たな発症がおこりやすい傾向があることも踏まえ、職員間の情報共有を図るため、全職員が提出された書類に目を通す。個々の子どもへの対応内容については会議等で全職員に周知し、確認する。

#### カ 保護者との相互理解

保育所等での食物アレルギー対応について、保護者から、家庭で行っている場合と同様に、個別性の高い除去や食物アレルギー対応食が求められる場合もある。保護者と連携した食物アレルギー対応を行うに当たっては、保護者の気持ちを受け止め、状況を理解するとともに、安全・安心を最優先にした保育所等における食物アレルギー対応の基本原則について、保護者に対して丁寧に説明を行い、相互理解を図ることが重要となる。

### (2) 誤食の防止について

#### ア 誤食の主な発生要因と対応策

(ア) 人的エラー(いわゆる配膳ミス(誤配)、原材料の見落とし、伝達漏れなど)

- 対応策** ・毎食、専用トレイに名札(氏名と原因食品(アレルゲン)を記載)をつけ配膳するなどして、食物アレルギーを有する子どもの調理、配膳、食事の提供までの間に2重、3重のチェック体制をとる。
- ・食物アレルギーを有する子どもの食器の色などを変えて注意喚起する。

(イ) (ア)を誘発する要因として、煩雑で細分化された食物除去の対応

- 対応策** ・基本的に、できるだけ単純化された「完全除去」か「解除」かの対応を行う。

(ウ) 子どもが幼少のために自己管理できないこと

- 対応策** ・食事提供の際に、誤配・誤食が起こらないよう、また食物アレルギーを有する子どもが、他の子どもの食事に手を伸ばして食べてしまうこと等がないよう安全確保に必要な人員を配置し管理を行う。

### (3) 食事提供までの具体的な誤食防止策について

施設環境や職員体制などの特性に応じ、工夫や防止策を講じることが重要である。以下を参考例としてあげる。

#### 《札幌市公立保育所等の対応例》

#### ア 食物アレルギー予定・実施献立表、配布用献立表等の作成及び、その他の留意点

- (ア) 予定・実施献立表の食材を確認し、原因食品(アレルゲン)ごとに色分けして分類する等してチェックする。

- (イ) 献立ごとの原因食品(アレルゲン)から除去が必要な子どもを抽出する。
- (ウ) 原因食品 (アレルゲン) を含む献立と食物アレルギー対応食、(イ)の子どもの氏名を献立表に記載する。食物アレルギー対応食の食材、1人分の分量、使用量等も併せて記載する。※離乳食も同様の対応を行う。
- (エ) 配布用献立表の作成
  - 食物アレルギー対応が必要な子どもごとに氏名と原因食品(アレルゲン)をチェックする。
- (オ) 加工食品の原材料表示は、同じ製品であっても使用する原材料が変わる場合もあるので、納入のたびに確認する。必要に応じて原材料表等の詳細を納入業者等に確認し、関係書類等を保管する。
- (カ) 献立を作成する時点で、原因食品 (アレルゲン) の混入 (コンタミネーション) を避けるための作業動線や作業工程を考慮する。
- (キ) 食物アレルギー対応食は、調理や管理が煩雑にならないよう単純化するなど献立内容を工夫し、誤食防止に努める。(資料4-1、4-2、4-3)
- (ク) 食物アレルギー予定・実施献立表、配布用献立表は、施設長が必ず事前にチェックし決裁する。

#### イ 食物アレルギー対応の打ち合わせ

##### (ア) 献立会議の開催

複数名(園長、主任、保育士、看護師、栄養士、調理員等)によって、食物アレルギー対応の内容について確認する。

##### (イ) 職員全体での情報共有

定期的な子どもの発育状況、症状、食欲、精神面の変化の有無、食物アレルギーを有する子どもに対する周囲の状況、家庭での状況などについて職員間での情報交換を十分に行う。

#### ウ 調理室での留意点

##### (ア) 当日、食物アレルギーを有する子どもの出欠を確認する。

##### (イ) 食物アレルギー予定・実施献立表を確認しながら、アレルギー対応食の調理に必要な食材は、原因食品(アレルゲン)を入れる前に取り分ける。

(ウ) 下処理や包丁、まな板を使用して食材を切るなどの作業では、原因食品(アレルゲン)となる食材を後回しにするなど、他の食材に混入することがないように配慮し、切る、焼く、揚げるなどの調理では食物アレルギー対応食を先に調理する。

(エ) 食物アレルギー対応食が、普通食と見た目に差がつかない場合、食事に目印(例:グリーンピース、コーン等)をつけるなど、誤配に気付くことができるよう工夫する。

(オ) 食物アレルギー対応食は、対応の有無にかかわらず、毎食専用トレイに名札をつけ、配膳する。

(カ) 食物アレルギー対応食が出来上がったら、普通食より先に盛付けし、ラップや蓋などで覆う。専用トレイにのせる際には子どもの氏名と食物アレルギー対応食の内容を声に出して、周りの調理員にも知らせる。また、予備の食物アレルギー対応食は専用の皿に入れ、ラップや蓋などで覆い、原因食品(アレルゲン)が混入しないよう、また、食物アレルギー対応食であるこ

とがわかるようにしておく。

- (キ) 食物アレルギー対応食が食物アレルギー予定・実施献立表の通りに調理・盛付けされ、専用トレイにのせているかを声出し確認する。
- (ク) 調理後、複数の調理従事者で食物アレルギー予定・実施献立表にて子どもの氏名等を声出し確認してから、食堂のカウンターや配膳ワゴンへ食事を移動させる。

#### エ クラスへの受け渡し

- (ア) 食事を配膳する職員は、食物アレルギー予定・実施献立表等の資料をもとに、内容に間違いがないか、調理員に食物アレルギーを有する子どものフルネームと、食物アレルギー対応食の内容について声を掛ける。専用トレイに間違いなくのせているかを、調理員と目視で確認する。
- (イ) 確認後、食物アレルギー対応食受渡しチェック表（資料6）等、視覚的にも共有できる媒体にチェックする。

#### オ 保育室またはランチルームでの注意

- (ア) おやつ、食事の前に献立表を確認し、食物アレルギー対応食の有無、内容について確認する。
- (イ) トレイの名札と献立内容を食物アレルギー対応食受渡しチェック表で確認してから配膳する。（資料6）
- (ウ) 誤食防止を考慮し、食物アレルギーを有する子どもの座席を定位置とするなどの工夫を行う。
- (エ) 食事を介助する保育士等は、食物アレルギーを有する子どもが他の子どもの食事に手をのばすことが無いよう、食べている間、子どもから目を離さないようにし、やむを得ず席を離れる時は、他の保育士に声をかける。
- (オ) 原因食品が皮膚に触れただけでもアレルギー症状が出ることもあるので、布巾等の取り扱いに注意する。

#### カ 食物・食材を扱う活動における注意（11頁参照）

誤食事故は、非日常的なイベント時（遠足、運動会など）や、職員の入れ替わりがある新年度始めの頃に起こる傾向がある。職員がイベントの準備に追われ、つい食物アレルギーに関する対応手順を省略したり、確認や伝達を忘れたり、間違えたりすることにより事故が起こる例は多く、十分な注意が必要である。

#### キ 精神面への配慮

食物アレルギー対応食は給食の一部が別メニューであることで、その子ども自身が他の子どものメニューを欲しがったり、なぜその子どもだけが別メニューなのかについて、他の子どもが疑問を持ったりすることがあるので、精神面でも配慮が必要になる。

食物アレルギーを有する子どもには、食物アレルギー対応食を前向きにとらえるように、そして周囲の子どもたちには思いやりの心が育つように、保育の中でのきめ細かい対応が重要になる。



#### (4) 食物アレルギー対応食除去食品の解除の確認

原因食品（アレルゲン）の部分解除は推奨せず、「完全除去」か「解除」の両極で対応するべきである。

医師の指示により、除去食品が解除になった場合であっても、家庭において数回、保育所等で提供する量程度、もしくはそれ以上の量を食べて症状が誘発されないことを確認した上で、保育所等での解除をすすめる。

保護者に解除になった食品を家庭で食べた様子などをよく確認してから給食での解除を開始し、対応内容や留意点について職員への周知を行う。また、保育所等で食べたあとの子どもの状態についても観察し注意をする。

なお、厚生労働省の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）においても解除指示は生活管理指導表や医師の診断書の提出を求めないことになっているが、必ず保護者と保育所等との間で、所定の書類を作成して対応することが重要である。そのため、保育所等は保護者から「食物アレルギー対応食解除確認表」（様式3）の提出をしてもらう必要がある。

### 3 保護者への対応

#### (1) 保護者への説明と支援

ア 食物アレルギーを有する子どもの保護者は育児不安になることも多く、保育所等では面談等を実施し、日頃から保護者の声に耳を傾けるように努める。

イ 保育所等で“初めて食べる”ことを避けるため、保育所等は保護者に事前に献立表を提示し、これまで食べたことのない食物が給食にないか家庭でも確認してもらうように依頼し、事故を未然に防ぐ工夫をする。

家庭において2回以上、保育所等で提供する量程度、もしくはそれ以上の量を食べて何ら症状が誘発されないことを確認した上で、その食物を給食で食べることが望ましい。特に給食に使用している高リスク食品（8頁「原材料表示義務と推奨表示について」に記載されている食品を参照）については必ず確認する。

ウ 保育所等の食物アレルギー対応について説明を行う。（資料8）

エ 医療機関で食物アレルギーと診断され、保育所等の給食における食物アレルギー対応食等が必要とされる場合には、必ず医師の「生活管理指導表」（資料9）または「診断書」を保育所等に提出するよう保護者へ依頼する。保育所等では医師の指示、指導に基づいた対応を行う。

オ 食物アレルギー対応は、一人ひとり除去する食材の種類や程度も異なることから、医師の指示に基づく対応とし、保護者の自己判断による除去は行わない。不必要な除去を長期間継続することは、子どもへの心理的な負担も大きく、成長期にある子どもの栄養面での偏りが生じやすくなる等のリスクがあることを知らせる。子どもに必要な栄養の不足や偏りがいないか注意し、身長・体重などの身体的発達については成長曲線を用いて継続的に観察し、栄養摂取量や栄養バランス等において心配な場合は、医師や栄養士等に相談するよう促す。

<特に次のことに気をつけること>

- ① 身長、体重等の発達状況はどうか。

- ② 食欲はあるか、機嫌はどうか。
- ③ 活発に遊んで体を動かしているか。

カ 卵アレルギーの卵殻カルシウム、牛乳アレルギーの乳糖、小麦アレルギーの醤油・酢・麦茶、大豆アレルギーの大豆油・醤油・味噌、ごまアレルギーのごま油、魚アレルギーのかつおだし・煮干しだし、肉類アレルギーの肉エキスなどの除去は多くの場合、必要がないことを知らせ、保護者は摂取不可能な場合のみ申請する。（Ⅰ 基礎知識編 4 保育所等における食物アレルギーへの対応 本編9～12頁を参照）

キ 保護者には子どもを定期的を受診させるよう促し、保育所等はその都度、受診結果を確認する。（年齢とともに食物アレルギー対応食品が耐性化し解除されていくことを考慮し、少なくとも1年に1～2回は受診することが望ましい。）

ク 年齢が低いほどアトピー性皮膚炎との合併率は高いことから、皮膚の清潔や環境の整備など日常生活にも注意をするよう促す。

年長児になるにつれ、室内塵やダニ、ペットの毛などの吸入抗原や添加物等の影響を受けるようになることから、環境因子にも注意をするよう促す。

ケ 保育所等に通所しながら病院での食物経口負荷試験を行う場合は、食物依存性運動誘発アナフィラキシー発症の可能性があるため、保護者へ通院治療の情報提供を依頼し、打ち合わせを密にして対応することが必要となる。