

保育所におけるアレルギー 対応ガイドラインについて

県南健康福祉センター 健康対策課 栄養難病

1

本日の内容

- ・ 保育所におけるアレルギー対応の基本
- ・ アレルギー疾患対策の実施体制
- ・ 食物アレルギーヒヤリ・ハット事例
- ・ 食物アレルギーへの対応

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)



厚生労働省
2019（平成31）年4月

2

保育所における アレルギー対応の基本

3

アレルギー疾患とは

- ・ アレルギー疾患とは、本来なら反応しなくてもよい無害なものに対する過剰な免疫反応
- ・ 保育所において対応が求められる、乳幼児がかかりやすい代表的なアレルギー疾患には、食物アレルギー、アナフィラキシー、気管支ぜん息、アトピー性皮膚炎、アレルギー性結膜炎、アレルギー性鼻炎などがある



※本図はアレルギー疾患の発症・寛解を明示したもので「再発」については示していない(2010 改訂版)。
日本小児アレルギー学会「小児アレルギー疾患総合ガイドライン 2011」(2011 年 5 月)より
(原図：馬場 実、改変：西間三郎)

4

8

生活管理指導表の活用の流れ



アレルギー
疾患を有す
る子どもの
把握

保護者へ生
活管理指導
表の配付

医師による
生活管理指
導表の記入

保護者
との面談

保育所内職
員による共
通理解

対応の
見直し

9

<参考例>

除去解除申請書（定型①）	除去解除申請書（定型②）
年 月 日	年 月 日
（施設名）	（施設名）
（クラス等）	（クラス等）
（児童氏名）	（児童氏名）
本児は生活管理指導表で「未摂取」のため除去していた（食品名： ）に関して、医師の指導の下、これまでに複数回食べて症状が誘発されていないので、保育所における完全解除をお願いします。 （保護者氏名）	本児は生活管理指導表で「未摂取」以外を理由に除去していた（食品名： ）に関して、医師の指導の下、これまでに複数回食べて症状が誘発されていないので、保育所における完全解除をお願いします。 （保護者氏名）

10

アレルギー疾患対策の実施体制

11

保育所における各職員の役割

- ・ 保育所は、施設長のリーダーシップの下、各職員の役割を明確にし、組織的なアレルギー疾患対策を行うための体制づくりを行うことが重要（対応委員会等の開催、マニュアルの策定等）
- ・ 保育所において、アレルギー対応に組織的に取り組むに当たっては、日々の確認や記録をとることや、火災や自然災害などが発生した場合を想定した準備も重要
- ・ 看護師や栄養士が配置されている場合には、地域の医療関係者との連携や食物アレルギー対応等において、その専門性を生かした対応が図られることが重要

12

施設長（管理者）

体制づくり（アレルギー対応委員会等の開催）

- ・ 保育所における保健的対応の一環にアレルギー疾患対策を位置づけ、組織的に対応
- ・ 保育所内の「アレルギー疾患対応マニュアル」の作成とこれに基づく役割の分担
- ・ アレルギー疾患を有する子どもの対応に関する職員間での情報共有
- ・ 必要に応じたアレルギー担当者の役割等の取り決め 等

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）

- ・ 保護者との協議（面談等）の実施（入所時の面接、管理指導表に基づく面談、食物アレルギー対応を行う上で必要となる、献立作成や除去食対応のための面談など）

13

施設長（管理者）

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®」については、全職員が取り扱えるようにする 等

関係機関との連携

- ・ 市区町村の支援の下、地域の医療機関や嘱託医、消防機関等との連携
- ・ 国及び自治体が行うアレルギー疾患対策に関する啓発や知識の普及に協力 等

14

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共通で必要な事項

- ・ 保育所全体のアレルギーを有する子どもの状況の把握・共有
- ・ 給食提供の手順についての情報の把握・共有
- ・ 緊急時の「エピペン®」の取扱いや職員間の役割について、把握し、状況に応じた対応の準備を行う 等

15

調理担当者

- ・ 安全を最優先した献立の作成や調理作業工程・環境の構築
- ・ 調理担当者間での調理手順等の共有と確認
- ・ 保育士等と連携し、調理室から保育室（子ども）までの安全な配膳手順等の共有
- ・ 緊急時の「エピペン®」の取扱いや職員間の役割について、把握し、状況に応じた対応の準備を行う 等

16

看護師

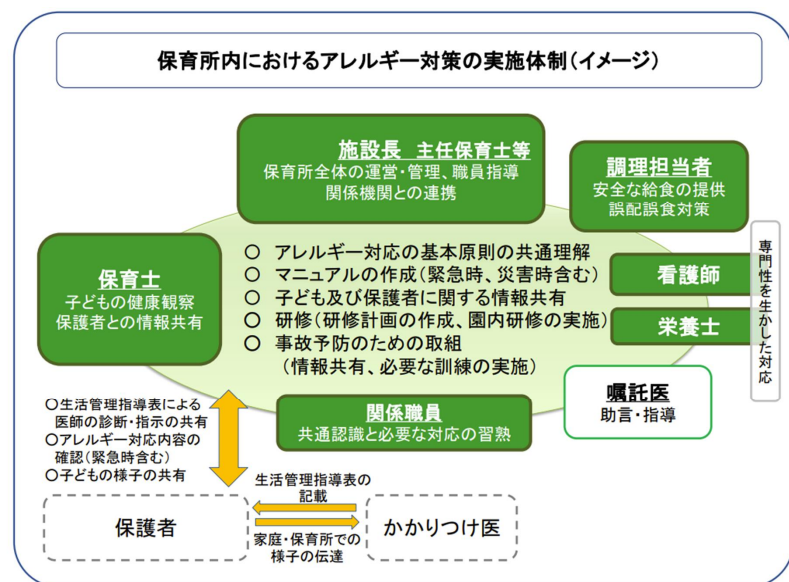
- ・各保育所における保健計画の策定にあたり、アレルギー対応についても十分考慮する
- ・保護者からの情報を得ながらアレルギー疾患を有する子どもの健康状態を観察評価する
- ・嘱託医、子どものかかりつけ医、地域の医療機関と連携した対応を図る 等

17

栄養士

- ・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
→**除去した食品の栄養素を他の食品で補えると◎**
- ・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
- ・食物アレルギーを有する子ども及びその保護者への栄養指導を行う
- ・地域の子ども及びその保護者に対する食に関する相談や支援などの食育の取組を通じて、食物アレルギーに対する理解の促進を図る 等

18



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)より

19

保育所内の「アレルギー疾患対応マニュアル」の内容（例）

- ・対応の原則、体制、手順、役割分担、安全な環境整備、誤食防止対策等
- ・生活管理指導表の取扱い
- ・アレルギーに関する情報の管理方法（対応状況、ヒヤリ・ハット及び事故の発生状況等）
- ・緊急時の対応（「エピペン®」の使用に関することを含む）
- ・災害への備え
- ・研修
- ・地域の関係機関との連携 等

自施設の食物アレルギー対応マニュアルを作成し、定期的に見直しを行うのが◎

20

食物アレルギー ヒヤリ・ハット事例

食物アレルギーひやりはっと事例集
(2021年度版) 抜粋

21

事例 iii-1 園でおやつのおかわりを間違えて配膳（鶏卵）

○年齢・性別：3歳 女児 ○原因：園で出された卵入りクッキー ○症状：じんま疹

【経過】4月の慣れないバタバタしている時期に、卵アレルギーの園児がおやつのおかわりをしたところ、先生が間違えて食べてはいけない卵入りのおやつをあげてしまい、食べたところ、じんま疹が出ました。

【解説】先生は新任初日で、仕事に慣れていませんでした。そのため、食物アレルギーに十分注意を払わず、あげてしまったそうです。また、おかわりということで、注意がおろそかになっていた可能性があります。

【対策】先生が保育に慣れていない場合、特に食事の時間は、先生を増やし、食物アレルギーの園児に注意を払う必要があります。また、新任の先生にも、事前に食物アレルギーの知識をつけてもらうことが大事です。

22

事例 iii-4 人気がなかったのでチョコをかけてアレンジ（牛乳）

○年齢・性別：2歳 女児 ○原因：チョコレート（牛乳）

【経過】園のおやつにアレルギー対応の蒸しパンが出されたのですが、他の子に人気がなく余ってしまったパンに、園の先生がチョコレートをかけて再提供されました。うちの子は最初に提供されたアレルギー対応のパンを食べた後、おかわりを要求した際にチョコでアレンジしたパンを提供されてしまいました。食べた量が少なかったためか症状は出ずに済みました。

【解説】本事例は園の先生がもともとアレルギー対応の食品に自己判断でアレンジしたために発生した事例でした。

【対策】アレルギー対応食品にアレルゲンを含むアレンジを加えることは事故の元になります。味を変えようとするのではなく、事前に別のものを用意しておく方がよいでしょう。

23

事例 iii-2 カルピスは牛乳からつくるの？（牛乳）

○年齢・性別：5歳 女児 ○原因：乳酸菌飲料（カルピス） ○症状：じんま疹

【経過】園の先生がおやつ時に乳酸菌飲料（カルピス）を飲ませてしまいじんま疹が出ました。

【解説】先生はカルピスが牛乳から出来ていることを知りませんでした。

【対策】食物アレルギーの患児がいる園では、食べさせる食品の原材料は事前に調べておくべきです。

24

事例 iii-7 「調味料の小麦」は大丈夫。でも…（小麦）

○年齢・性別：3歳2か月 女児 ○原因：結着材料に含まれていた小麦 ○症状：じんま疹、発赤、軽度のかゆみ、まぶたの腫れ

【経過】保護者から、小麦は調味料に含まれているものは食べても問題ないと聞いていましたが、魚肉ソーセージを食べた時に、アレルギー症状が出現してしまいました。製造会社に確認すると、魚肉ソーセージには、結着材料、香辛料として小麦が含まれていました。改めて保護者に確認すると、醤油、酢など発酵調味料に関してのみ小麦表示があっても大丈夫とのことでした。

【解説】調味料に含まれる醤油や味噌などの発酵食品は発酵の過程でアレルゲンが分解されアミノ酸に変わるため、小麦や大豆アレルギーがあっても多くの患者さんが安全に摂取できます。結着材料は調味料ではありません。

【対策】表示に「原材料の一部にアレルゲンを含む」と記載のあるもので調味料以外の可能性がある場合は摂取する際に十分注意する必要があります。調味料という言葉はあいまいなため、使用せず、「味噌、醤油」などと具体的に伝えましょう。摂取できる食品やその種類について、保護者としっかり情報共有をしておきましょう。

25

事例 iii-8 みんなで育てた野菜にベーコンをそえて（鶏卵）

○年齢・性別：5歳2か月 男児 ○原因：ベーコン（鶏卵） ○症状：舌の痒み、口唇のしびれ

【経過】幼稚園で育てて収穫した野菜と市販のベーコンを、先生が調理して給食と一緒に提供されました。帰宅後、こどもが給食後に舌の痒みと痛みがあったと話したので園に問い合わせたことで判明しました。園の先生はベーコンに卵が含まれるものがあることを知りませんでした。

【解説】ベーコンやハムには結着材料として卵が使用されていることがあります。本事例は園の先生がベーコンに卵が含まれているとは思わず原材料表記を確認しなかったことと、給食表に記載した献立以外に食べ物を提供する事が家族に伝わっていなかったこと、二つの要因が重なって生じた事例でした。

【対策】原材料表記を毎回確認するのはもちろんのことですが、給食表に記載した献立以外に食べ物が提供される可能性がある場合は、施設と家族とで事前に確認するようにしましょう。

26

事例 iii-14 園とおうちのマヨネーズは違うの？（鶏卵）

○年齢・性別：5歳 男児 ○原因：マヨネーズ ○症状：じんま疹

【経過】卵除去であることは園に知らせてありました。給食の時、たまたま担任の先生が「マヨネーズは家で食べているの？」と聞いたところ、本人が「家では食べている。」と答えたので、先生は卵入りマヨネーズをサラダにかけて食べさせました。数分後に顔からじんま疹が出現しました。

【解説】本人は家では卵の入っていないマヨネーズを食べていました。

【対策】最近卵アレルギー児が家で卵の使用していないマヨネーズを食べているケースがあり、子どもにマヨネーズの摂取状況を確認すると、このような誤食を生じる危険性があり注意が必要です。必ず家族に確認をするか、確認できない場合、園では危ないと思ったら食べさせない方がいいでしょう。

27

食物アレルギーへの対応

28

保育所における基本的なアレルギー対応

保育所における食事の提供に当たっての原則（除去食の考え方）

- 保育所における食物アレルギー対応に当たっては、給食提供を前提とした上で、生活管理指導表を活用し、組織的に対応すること
- 保育所の食物アレルギー対応における原因食品の除去は、完全除去を行うことが基本
- 子どもが初めて食べる食品は、家庭で安全に食べられることを確認してから、保育所での提供を行うこと

29

保育所給食の特徴と対応のポイント

- ① 食数は少ないが、提供回数や種類が多い
- ② 対象年齢が低く、年齢の幅が広いため、事故予防管理や栄養管理がより重要
- ③ 経過中に耐性の獲得（原因食品除去の解除）が進む
- ④ 保育所において新規の発症がある
- ⑤ 保護者との相互理解が必要

30

保育所の給食・離乳食の工夫・注意点

- ① 献立を作成する際の対応
 - 1) 除去を意識した献立
 - 2) 新規に症状を誘発するリスクの高い食物の少ない献立
 - 3) 調理室における調理作業を意識した献立
- ② 保育所で“初めて食べる”ことを避ける
- ③ アレルギー食対応の単純化
- ④ 加工食品の原材料表示をよく確認する

31

保育所の給食・離乳食の工夫・注意点

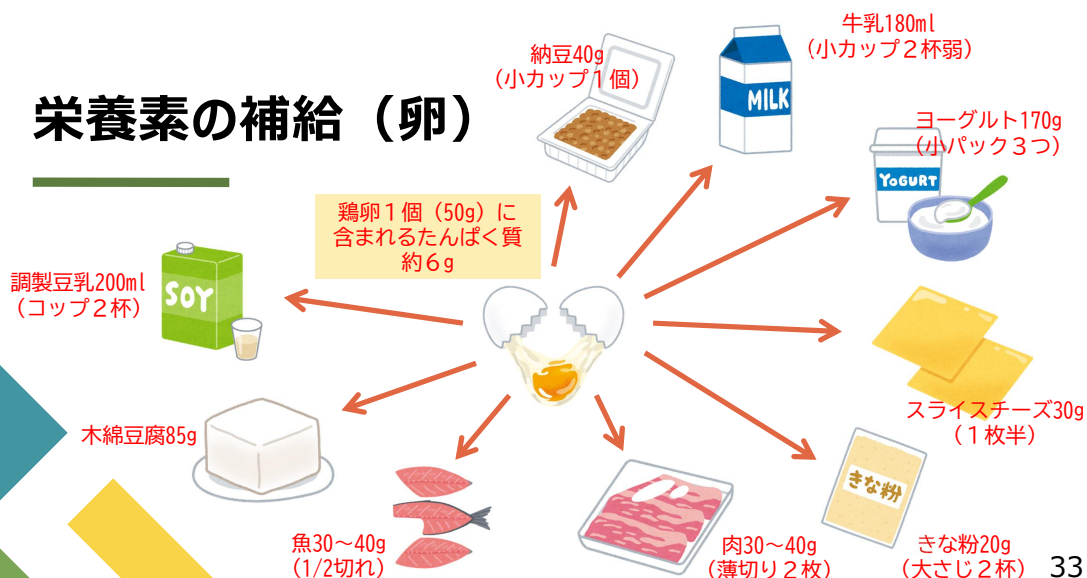
- ⑤ 調理室において効率的で混入（コンタミネーション）のない調理と搬送
- ⑥ 保育所職員による誤食防止の体制作り
（知識の習熟、意識改革、役割分担と連携など）
- ⑦ 食材を使用するイベントの管理
- ⑧ 保護者との連携
- ⑨ 除去していたものを解除するときに注意

△誤食の主な発生要因

- ① 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）
- ② ①を誘発する原因として、煩雑で細分化された食物除去の対応
- ③ 保育所に在籍する子どもが幼少のために自己管理できないこと など

32

栄養素の補給（卵）



33

卵を使わない調理例

ハンバーグやミートボールのつなぎ

→小麦粉、片栗粉、タピオカ粉、コーンスターチ、米粉、パン粉、つぶしたごはん 等

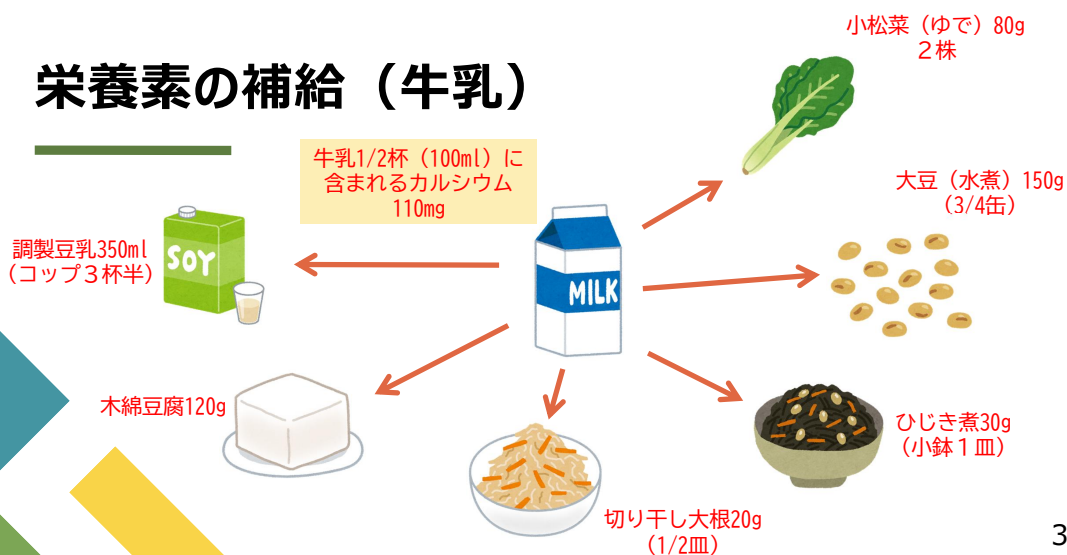
手作りおやつ材料（プリン等）

→ゼラチン、寒天、片栗粉、タピオカ粉、コーンスターチ 等

※卵が持つ“液体等を固める働き”を補えます

34

栄養素の補給（牛乳）



35

乳を使わない調理例

ホワイトソース・シチュー等のクリーム系メニュー

→じゃがいものすりおろし、コーンクリーム缶、植物油や乳不使用マーガリン、小麦粉や米粉、豆乳、市販のアレルギー用ルウ 等

クッキーやケーキ等のおやつ

→豆乳、ココナッツミルク、アレルギー用ミルク、豆乳ホイップクリーム 等

36

小麦を使わない調理例

うどん・ラーメン

→フォー、ビーフン、雑穀粉で作られている麺

餃子の皮

→生春巻き用のライスペーパー、米粉で作られている餃子の皮

フライの衣

→小麦粉不使用のコーンフレーク、砕いたせんべいや春雨

37

まとめ

- 保育所での食物アレルギーは完全除去対応
(提供するか、しないか！)
- 自施設の食物アレルギー対応マニュアルを作成し、定期的に見直しを
(いざというときに使えるものを！)
- 食物アレルギー対応は栄養面も考慮
(成長発達の著しい時期です！)



38

参考文献

- 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）
2019（平成31）年4月 厚生労働省
- 食物アレルギーひやりはっと事例集（2021年度版）
藤田医科大学・小児科・免疫アレルギーリウマチ研究会/消費者庁委託事業
- 保育士・栄養士・調理員等のための保育現場のアレルギー対応 改訂版
栄養セントラル学院 編著
- 日本食品成分表2026八訂
医歯薬出版 編

39

御清聴いただき ありがとうございました



40