

別紙 食物アレルギー幼児への給食の対応について

アレルギーを持つ幼児は近年増加の傾向にあるが、食生活を含めた生活環境の変化が大きな要因と考えられている。

アレルギー除去食は、本来食事療法という医療行為であり、医師の診断と指導に基づき家庭において行われるものである。ついては、保育所等においては集団給食の範囲内で除去を基本とした食事提供サービスを行うということに限定せざるを得ない。また、除去を行う場合も、幼児の成長期に必要な栄養量を確保するため、食事をとることを最終目的とする。

保育所等における食物アレルギー幼児への考え方・対応等は以下のとおりとする。

事業者は、下記項目を理解し対応できる、社内または社外の研修を受講した、担当統括栄養士(アレルギー対応経験3年以上の者で4施設を統括できる者)を1名以上、各所に調理師(アレルギー調理経験3年以上)を1名以上、調理員(調理業務1年以上の経験者)を必要人数配置し、対応に不備の無いように努める。

1 基本的な考え方

- (1)食物アレルギー幼児については、保育分野の問題として対処する。
- (2)成長発達の著しい幼児の食物アレルギー対応のため、バランスのよい食事により、アレルゲンに対応できる体力をつくる。
- (3)給食の提供は、集団給食の範囲内で行う。
- (4)食物アレルギーの対応は医師の指示により行い、期間は概ね一年とする。ただし、医師が必要と判断した場合は期間を継続して対応する。医師の指示がない場合は、アレルギー食対応ができないので一般食を提供する。
- (5)病児食、治療食など特別食、別献立にわたるアレルギー食の対応は行わない。
(別献立とは、予定献立品名の変更となる場合をいい、使用食材や材料組み合わせの変更を含まない。)
- (6)医師の指示の有無にかかわらず、アレルギー症の予防のための食事は提供しない。
- (7)上記の対応で幼児の成長に影響がある場合は、保護者との話し合いにより自宅の弁当で対応する。

2 対応方法の実際

- (1)保護者の申し出(症状の出現)があったら、幼児の状況を把握する。
 - ①保護者から状況を聴取する。特にそば等によるショック症状等の有無に十分注意する。
 - ②幼児の状況を観察する。
 - ③給食対応の基本的考え方を説明する。
 - ④医師にかかっていない場合は受診をすすめる。
- (2)医師の診断書・指示書等を提出してもらう。
 - ①アレルギー連絡票を保護者に、保護者記入欄を医師または保護者の聞き取りにより記入してもらう。
 - ②保育所等では、医師の診断書・指示書等で必要な情報が不足する場合は、後日必ず

医師に確認してもらう。

③検査期間中においては、医師の具体的な指示があれば対応方法の協議を参考に協議する。

(3) アレルギー連絡票を記入する。

①除去食品と除去の程度については具体的に記入する。

②医師の診断書・指示書を添付する。

(4) 診断結果をもとに保育所長、担任保育士、担任教諭、担当栄養士、調理員で具体的に対応方法を協議する。

(5) 保護者と面談する。

①保育所等での対応方法を説明し、保護者と協議する。

②保育所等と家庭との協力事項をお互いに確認する。

③6ヶ月ごとの定期的な医師の診断をしてもらう。(ただし、医師の指示がある場合は除く。)

④家庭の協力がいない場合は、保育所等での対応を打ち切る。

(6) 毎月の「予定献立表」に基づいて、日々の対応方法を具体的に協議する。

①保育所等で除去・代替できるもの、家庭から弁当持参するものを確認する。

②「予定献立表」及び「アレルギー連絡票」をもとに担当栄養士が具体的な除去・代替方法について幼児個別に「アレルギー指示書」を作成する。なお、除去・代替方法が不明な場合は、医師・看護師へ相談する。

③保育所長等、担当保育士および教師、担当栄養士、調理員間で間違えないように、対応内容を周知、確認しておく。

④アレルギー幼児の給食はクラスにかかわらず、専用トレーに個別盛りつけし、食札をつけ提供する。

⑤給食受渡しの際は、保育所長等の許可のもと担任保育士が立会い、調理員とともに幼児名、アレルギー、対応内容について双方が声かけ確認する。

(7) 対応は次の場合に終了する。

①医師の指示により必要がなくなったもの。

②保護者の申し出により必要がなくなったもの。

③6ヶ月以上医師の定期診断を受けていないもの。(ただし、医師の指示がある場合は除く。)

④家庭での協力がいないもの。

3 対応方法・調理の実際

(1) 対応方法

①除去で対応するものの調理代表例・・・錦糸卵、彩り野菜等

②代替食品を使用するものの調理代表例・・・プリンをゼリーへ変更等

③除去、代替のできないものの調理代表例・・・炊き込みご飯等

・別献立として調理が必要なもの

・代替食品の入手が難しいもの

④家庭からの持参による代替材料の使用は、衛生面から基本的に行わない。

⑤代替、除去により栄養量が不足する場合は、弁当持参により対応する。

・弁当は保護者から直接受け取り、すぐに調理室内の冷凍冷蔵庫(冷蔵室)に保存する。

・喫食時に火を通し、食器に盛り付けるようにする。

・弁当を間違わないように気をつける。