

〈課題研究部門〉

アレルギー代替食の対応について ～富士保育園アレルギー対応マニュアル作成を経て～

広島県・富士保育園 殿山明子・佐々木美佳・本田幸奈・村尾千景

<はじめに>

～アレルギー児とアレルギー食の現状～

アレルギー児の増加の原因にはいくつか考えられる。一つ目に、食生活の欧米化である。日本は米や魚、野菜といったものが中心だった日本食がパンを主食とし、油、動物性たんぱく質を多用する欧米食の影響を戦後大きく受けた。そのため日本人の腸内細菌の状態が変化したことによるアレルギーの増加である。二つ目に抗原性物質の多用である。薬の進化に伴い人間の免疫機能を整える常在細菌の減少したことによるアレルギーが増加した。またその他にも、睡眠時間などによる夜型の生活になったことで自律神経の悪い影響を及ぼし、結果として自然治癒力が低下しアレルギーが増加したとも言われている。

また、アナフィラキシーショックも昔は「子どもの突然死」「原因不明死」とされていたものが食べ物によるアレルギーが原因だと明確になってきたことによる増加も考えられる。

このようにアレルギーが増えた原因是ひとつではなく様々な原因が絡み合っている。時代の中で変わってきしたことでもあり、アレルギー児が珍しいことではなくなつた。命にかかる問題であるため、子どもの食に携わるうえで食物アレルギーへの理解を深め、アレルギーと向き合っていく必要がある。

当園でも当初はアレルギー児の給食として除去と補食という形で行っていた。しかし、除去と+αだとやはり子どもにとっては「自分の給食はみんなと違う」「普通の給食が食べたい」という声もあり、食べる意欲が落ちてしまう子もみられた。本来、楽しいはずの給食がアレルギー児にとっては違和感のある時間になってしまった。保育園の給食が子どもの発達段階に応じた適正なものであること、栄養的にもバランスのとれたものであること、また、乳幼児の心身両面の特性に沿うものであること、これらはアレルギー児においても同様である。「また食べたいな」「おかわりしたいな」「あ～、おいしかった」とアレルギー児も含め子どもたち全員がそのように思ってくれる給食こそが理想の給食だと考える。そこで除去食ではなく代替食に重点をおいて、アレルギー食品は除去しながらも通常の給食と見た目も味も含めて、できる限り近づけていくように調理を行っていった。

<マニュアル作りの目的>

かねてから子ども達が美味しそう、食べたいと思うよ

うな代替が始まった。保育室では誤食しそうになったり、保育室と給食室との伝達のミスがおこったり、といったヒヤリハットは減少しなかった。その理由としてアレルギー担当者が全ての業務を一人で行っていたことや、アレルギーに対する認識の低さがあったと考えられる。そこで保育園全体でどのようにすれば間違えのないアレルギー代替食にできるのか、様々な対応策を考えその都度改善してきた。例えば、3歳未満児は個人の名札が乗ったランチプレートで食べていたがアレルギー児に置き間違えて誤食が起りそうになった。その改善策としてアレルギー児は、より見た目がはっきりするように名札の色を変えて対策をした。しかし、次には給食室と保育室との伝達が上手くできないということが起つた。その改善策として、色を変えるだけでなく、具体的にどの食品のアレルギーなのかまで名札に記載するようになった。このように、課題の把握と改善を繰り返していく中で、ヒヤリハットが減少していった。誤食や調理中のミスが起きないための対策として行っていることを誰が、いつどの立場になっても間違えのないように、全員が統一した共通理解ができるためにマニュアルの必要性が高まつた。

<マニュアル作り>

マニュアル作りを始めるにあたり、普段日常的にアレルギー代替食の調理方法をどのように行っているのか、個人の認識の差がないのか、もし認識の差があるならばどのように違っているのかを細かく1つずつ確認をした。すると、微妙に個人での意識の差やより良い対応策などが明確になってきた。そのためまずはマニュアルを作る前にどうあるべきかを考え直した。

以下、具体的な内容を記す。

アレルギー一覧表

～背景～

以前は一覧表として書き出しは行っておらず、アレルギー指示書は調理員の担当者のみ把握して管理していた。そのため管理が甘く、アレルギー児の次回の検査日の声かけが遅れることがあった。

アレルギー代替食も一人の担当者が調理を行っていたため、効率よく調理ができておらず、一人の判断で進められていることで、ミスに気が付かないこともあった。その他にも保育士への伝達ミスによってアレルギー児が誤食しそうになるヒヤリハットも起つた。

こういったミスを無くすために、アレルギー指示書は複数の調理員で確認を行ったのち、アレルギー児の名前、アレルギー食品、次回の検査日が一目で分かる一覧表を作成して給食室に貼り、いつでも確認できるようにした。

そうすることでアレルギー担当者だけでなく調理員全員がアレルギー児の把握をして、お互いに確認し合うことで、ミスが減るだけでなく、アレルギー担当者が急な休みの場合にも対応でき、適切な時期の再検査によりアレルギー児の状態に合わせた代替食の提供に繋がっている。

～内容～

- ・アレルギー指示書が保育園に届いた日に、担当保育士と給食室とで確認する。
 - ・指示書に基づいて食べられるもの、食べられないものに○、×をつけ一覧表にする。(A)
- (次回の検査日も記入しておき検査日が近くなったら保育士に声掛けをする)

検査日を記載 (例 H27.○)		たまご	肉	魚	フルーツ	牛乳	その他
		○	○	○	×	○	△△
	A子	○	○	○	×	○	△△
	B男					△△	
	C助					△△	

アレルギー一覧表 (A)

アレルギー児名札

～背景～

保育室で給食を食べるため台車で給食を運ぶ3歳未満児には全員名札があった。アレルギー児も同じ色の名札で違いがなかったため、アレルギー児の名札は担当者が抜いて別で調理後に配膳したり、目印をつけたりといったことで識別していた。しかし、通常の給食をアレルギー児に配膳してしまうなどといった配膳のミスや伝達のミスにより誤食が起こりそうになるミスが多々起きていた。そのため、アレルギー児の名札の色を変えることで配膳のミスは防げるようになった。しかし、保育室への伝達が「みんなと違う」というだけで具体的な違いまで伝えずに誤食が起こりそうになった。そこで、色を変えるだけでなく名札に食べてはならないアレルギー食品の表示も加え全員が一目で分かる名札に変えた。それ以降は、給食室と保育室との伝達の際には、目で見て、口で「この子は○○が食べられないために△△に変えてあります」と話し、より具体的な代替の内容も含めて保育室とともに安全の確認をしている。保育士が疑問点や心配な点があれば調理員に聞く場合もあり、このようなやりとりもヒヤリハット防止のためには重要である。また、配膳時も担当者だけで確認するのではなく、担当者以外の人に名札も含めて確認するようになりミスがなくなった。

また、ランチルームで給食を食べる3歳以上児は子どもが全員自分で、カウンターに給食を取りに行くが、以

前はアレルギー児の個人の名札はなかったため、調理員がアレルギー児に目配りし代替食を渡していた。保育士と調理員で確認をしていたが、それでも配膳ミスや子ども自身もアレルギーの意識があまりないという問題点があった。そのため、アレルギー児は3歳以上児についても3歳未満児と同様に名札を用意し、子どもと保育士と調理員の全員で確認をしてから食べる流れが確立された。

～内容～

- ・名札にアレルギー食品を記入

【保育室で食べる場合（3歳未満児）】

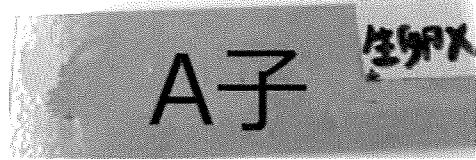
3歳未満児には、各個人に名札があるため、除去の名札は青色にする。

【ランチルームで食べる場合（3歳以上児）】

3歳以上児は各個人に名札がないため、アレルギー児のみ名札をつくる。

クラスごとに色分けする。

さくら組（5歳児）	赤色
ひまわり組（4歳児）	オレンジ色
すずらん組（3歳児）	緑色



名札

給食業務の日報作成

～背景～

給食の発注や調理する際に必要な日報作成は長く行われていたが、アレルギー児の代替食の内容については一切記述がなかった。そのため担当者のみが把握しており、調理中も担当者がアレルギー児分のみを切りだして調理し配膳という効率の悪い流れとなっていた。また、代替しなければならない食品を見落として、そのまま気付かず調理をするミスがあったため、日報を作成する際にアレルギー食品は赤字に変えて一目でわかるようにし、具体的な代替食品とアレルギー児の人数を書き出すことで、全員が代替食の内容を理解でき、給食担当も代替食の調理のフォローがしやすくなったため、効率のいい調理過程の流れを作ることができた。

～内容～

- ・給食日報作成ソフトを使用し、日報を編集する。

○編集内容（ソフトで行う）

アレルギー食品…赤字にする

○編集後印刷

アレルギー食品の横に、代替食品とアレルギー児の人数と名前を手書きで記入する。

- ・日報（別紙1）を元に、離乳食週間献立表（別紙2）、おやつ週間献立表（別紙3）を作成する。

【調理】

<前日>

声だし確認

調理員全員がそろっている間に、翌日のアレルギー代替食の内容と、それに沿った調理の流れについて具体的に声に出して確認する。

ボード記入

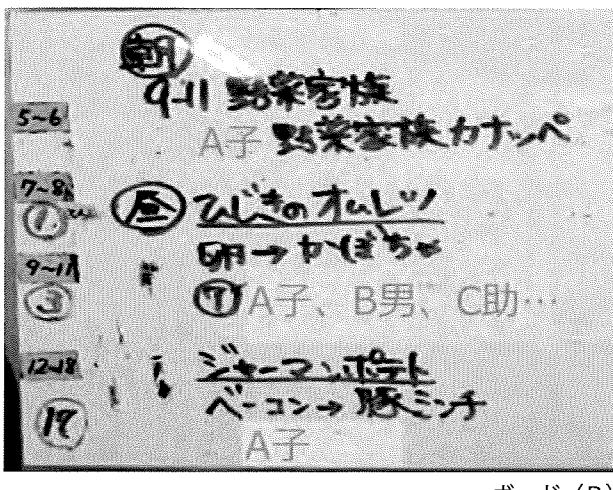
～背景～

以前は給食室のボードには離乳食の材料しか書いていなかったが、アレルギー代替食の内容を書き加えることで調理員全員がアレルギーの把握をしてミスが起きないように注意を払っていけることができ、アレルギー担当者が休んでも、他の調理員が代わりに調理できるように対策を行った。

～内容～

アレルギー担当者が給食業務の日報（別紙1）とアレルギー一覧表（A）を見て、調理室のボード（B）に各メニューの代替食品・アレルギー児の人数と名前を記入する。

（午前中：朝のおやつ・給食 午後：昼のおやつ）



ボード (B)

おやつの名札配置

～背景～

給食時の配膳と同じように、おやつの時もアレルギー児の名札を使用し、配膳する。その際、おやつについてはおやつ週間献立表（別紙3）を見ながら保育室、給食室ともに安全を確認し配膳を行っている。

以前、名札があっても置く場所が他児と同じ場所であり、代替をしていないなどといった間違いや伝達ミスが起きていたため、皿を置く場所についても統一し、書類による確認によりミスが起きなくなった。

～内容～

【保育室で食べる場合（3歳未満児）】

- ・おやつ週間献立表（別紙3）、アレルギー一覧表（A）で代替食の有無の確認をする。代替食が必要な場合は青色の名札を台車の一番上の段に並べる。（C）



台車 (C)

【ランチルームで食べる場合（3歳以上児）】

- ・給食配膳と同様な流れのため、後に記載する。

<当日>

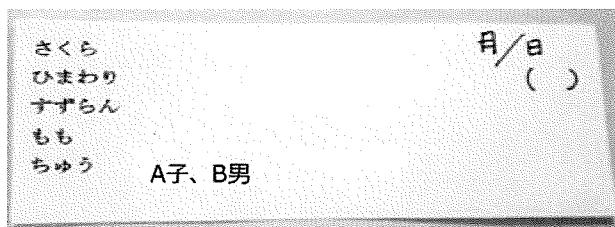
出席表

～背景～

代替が必要な朝のおやつや給食は、通常の朝のおやつ・給食よりも先に切りだしや加熱を始めるため調理過程においては早めの対応が必要である。しかし、もしアレルギー児のために1食が欠席により不必要な場合には大きく調理過程が変更する場合もあり、作り終わってから欠席だったと分かることが多くあった。そのため以下ものでなるべく早めに欠席を確認し、効率的に調理を行っている。

- ・特別食除去確認表（D）

登園時の子どもの受け入れ担当の保育士が出欠を確認後、給食室に持ってくる。



特別食除去確認表 (D)

特別食除去とは…

朝のおやつで代替食が必要な場合や調理過程で早めの対応が必要な場合のための確認表

- ・出席表（E）

保育士が、各クラスのアレルギー児の名前が書いてある出席表を給食室に持ってくる。

～例～

出席：名前を囲むように○をする。

欠席：名前に斜線を引く。

給食内の朝礼

~背景~

毎朝、今日はどんな給食を作り、その日の代替内容や調理の流れを他の調理員に伝えて、全員で安全な代替食を作っていく様に意識を高めている。ボードや日報を目で見て確認するだけでなく、実際に自分たちで声に出して確認することで、より一層理解が深まり、全員で給食、代替食の再確認ができるため、毎日欠かさず行っている。また、調理の活動は、個々で違う作業をしていても、全員で同じものを作っているので、全体で共通理解できるようにするために行っている。

~內容~

- 朝のおやつ担当者、給食のアレルギー担当者がアレルギー食の有無を他の調理員に伝える。

中理調

~背景~

アレルギー代替食を一人の調理員が献立作成、書類作成、調理まで全てを行っていると、負担も大きいうえミスがあったとしても気が付くことができない。そこで献立作成をする人と調理をする人を別にすることで、代替の内容を確認できミスを防ぐようにした。アレルギー代替の調理をした調理員とは別の調理員が検食を行って、間違えず安全な代替食であるか確認して配膳をするようしている。代替食はアレルギー児が食事中に食べこぼした時の代わりや、おかわりができるように量は余裕をもって作るといったことにも気を付けている。

代替食は見た目や味も通常の給食に近いものを作り、工夫し、アレルギーの子もみんなと同じような給食が食べられるように配慮している。当園では卵のアレルギーをもつ子どもが一番多いが、給食でオムレツや卵とじなどの献立で卵を除去するとどうしても色味がなく、見た目がかなり違ってしまう。

その解決策を検討する中で、卵の色味に似ている野菜のかぼちゃを使うようになった。料理によってかぼちゃはペーストにして他の食材と混ぜて使う、細切りにして上からちらすなど使いわけている。このかぼちゃの使い方は当園での代替食の中で代表的なものになっている。その他に牛乳を飲んではいけない場合は、色味が似ている豆乳を使い、マヨネーズを使った料理の場合は、原材料にアレルギー食材が含まれていない専用のマヨネーズを使用し対応している。

調理をする際は、味はもちろん、見た目も重要であり、視覚からも食欲がわき、「おいしそうだな」、「もっと食べたいな」と思ってもらえるようにしている。代替食をおかわりにくるアレルギー児もあり、「おいしかったよ」という声は調理員みんなの励みになっており、もっと喜んでもらえる給食を作ろうという気持ちが益々強くなっている。

~内容~

- ・給食よりも先にアレルギー食を作る。

具体例…食材の切りこみを先にする

味つけを先にする

スチームコンベクションで加熱する際は通常の給食よりも上の段で加熱する

普通食より先に中心温度計を測定する

- ・調理器具は兼用にしない

配膳

~背景~

配膳時は、アレルギーの間違いが特に起こりやすいと言える。以前は、担当者のみで名札や食事の確認をしていたため、誤食しそうになったり、保育室に誤った代替食の内容を伝達したりということが起きていた。また、アレルギー児も一人で給食を取りに来ていたので、調理員が確認をして給食を渡していたが、子どもたちは全員が同じ時間に同じ部屋で給食を食べるため、気が付かぬうちにアレルギー児が通常の給食を持っていくことや、調理員のミスで代替食でない給食を渡してしまうことがあった。

そこでアレルギー児は保育士と一緒に給食を取りにくることにし、調理員と保育士で、今日の給食は何が代替されているのか、この給食がその子にあっているアレル

ギー給食であるかということを一緒に確認するようになった。

～内容～

- アレルギー担当者がアレルギー一覧表（A）と調理室内ボード（B）で当日の代替食が必要なアレルギー児を確認する。その後、名札を調理台の上に並べ、他の調理員と確認する。名札をクリップで皿に固定し、アレルギー食から配膳する。

台車の場合　　：一番上の段に置く（C）

ランチルームの場合：返却口の一番上に置く（F）



受け渡し

～背景～

名札が確立されていなかったこと、受け渡しの方法も同様に確立されていなかった。担当者が1人だったことや、代替食であっても温かいものを食べさせたいという思いで配膳後の場所による間違いなど様々なミスにつながっていた。そのため、3歳未満児で台車に給食を乗せる場合は名札を見て、具体的な代替の内容も含めて確認し受け渡しをするようになった。

ランチルームで給食を食べる3歳以上児にも、アレルギー児のみ名札は用意し、アレルギー児は保育士と一緒に給食を取りにくることにして、調理員と代替内容の確認を行い、受け渡しをするようになった。そして子ども自身にもアレルギーがあるので、絶対に保育士と一緒に給食を取りに行くというのを理解してもらうように努めた。

おかわりの際もミスを防ぐため、子どもは保育士と一緒にカウンターに行き調理員との確認をしてから、おかわりを貰う。ランチルームでは3～5歳児が交替で給食を食べるため、アレルギー児の担任以外の職員もアレルギー児の把握をして、全体で見守っている。

～内容～

【保育室で食べる場合（3歳未満児）】

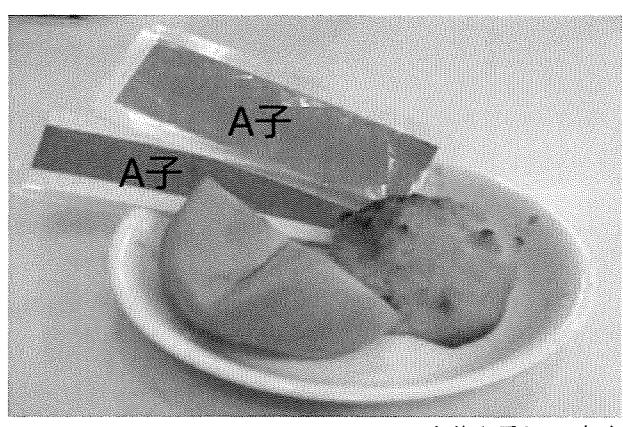
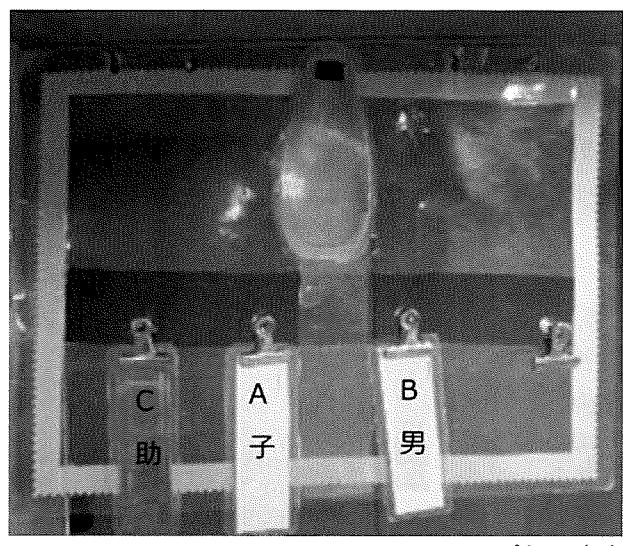
台車を取りに来た保育士と具体的な代替食の内容をどう変更しているかなど、アレルギー一覧表（A）とおや

つ週間献立表（別紙3）を見ながら確認をして送り出す。

【ランチルームで食べる場合（3歳以上児）】

- 受け渡し前に、代替する食品の絵を配膳台の上のパネルに貼り出す。（G）
- アレルギー児は保育士と一緒に給食を取りにくるので、名前を確認する。
- 保育士が食器についた名札にもう1枚の名札を重ねて名前を確認する。（H）
- 食べ始めると保育士が名札を外す。

注意 おかわりの際にも保育士と一緒に来る



<考察>

アレルギー児であってもみんなと同じように「給食はおいしいな」「食べるのって楽しいな」と思える給食として始まった代替食であった。しかし、代替以前にアレルギー児についての給食全体の安心できる流れが確立されてなかったのも事実である。そのため、代替を始める一方で、アレルギー児の把握やどんな方法でミスが起らないか、起きそなった場合にはその都度、課題に対する改善、対応を行ってきた。その策は、マニュアルは完成したら終わりではなく、今以上に安全でいい策はないか試行錯誤することが重要である。また、その一方

で、代替をするためにどんな食材が似ているか見た目も味も似ているのか、といった代替に対する試行錯誤も行い続けた。それらの結果として、年々ヒヤリハットも減少している。

これは、課題に対する改善を繰り返すだけでなく、日々変わる情報に対する探究心や保育士と給食と家庭といった子どもを取り巻く環境の連携など様々な要因が上手く出来ているからだと言える。1つ1つの要因がつながっているため、どこかが欠けていてもいけないのである。現在給食室が行っている家庭への働きかけとしては、離乳食アレルギー献立表の配布、給食献立メニューのレシピ配布や調理員が行う食育の取り組み案内を行っている。レシピ配布では、アレルギー代替食の食材の記載も欠かさず添えている。

このように当園では、アレルギー食に対して多くの対応を心がけて実践している。アレルギーは特に気をつけなければいけない問題だからこそ、これまで課題を見つけては解決する方法を見つけ、アレルギー食作りをより良いものにしようとしてきた。現在の園でのアレルギー対応の形を、マニュアルとしてまとめたものを作成したことと、全員の共通理解を深め、マニュアルに沿った統一した対応がよりできるようになり、ヒヤリハットの減少や効率の良い給食作りに繋がっている。

マニュアル作成では誰もが理解できる内容にするために、アレルギー対応の順序を一から追って細かく抜き出していった。そうすることで普段の対応の振り返りにもなり、今一度気になる点や改善したほうがいい点はない

か見直すことができた。しかし、今後の課題として、あらゆる場合を想定したマニュアル対策を考えていくことがあげられる。アレルギー児は年々増加傾向にあるため、アレルギーの発症はいつ起こるか分からない状況であり、アレルギー児の人数が増えた場合や、アレルギー食品が複雑化した場合など、様々な対応策を想定しておくべきである。現在のマニュアルをそのまま活用するのではなく、いつどんな場合がきても対応できるように、定期的にマニュアルを見直し、その都度改善を重ねていく必要がある。また、アレルギー児の把握を徹底し、その子が普段どんな様子で食事をしているかを調理員も実際に見て、保育士から状況を聞くなど、さらにアレルギー児との関わりを深めてアレルギー食作りに活かしていきたい。

給食作りは、調理員全員が同じラインに立って行っているため、一人ひとりが不安にならず、自信をもって業務ができるような環境作りが大切である。ヒヤリハットを防ぐためにも、アレルギーの間違に気づける場所を要所で作り、1つずつ確認を行いながら、安全でおいしい給食作りをしたいと考えている。そしてアレルギー対応としてマニュアルと同等に大切なのは、保育士、調理員、家庭とが連携し合って全体で子どもの健康とこやかな成長を見守っていくことである。給食室内でも、また、保育士との連携の中でも、疑問に思ったことは質問したり、分からることにはアドバイスをしたりと、お互いに声を掛け合って全員がアレルギーと向き合える関係を築いていきたいと思う。

献立表

3歳以上児、3歳未満、職員は一人あたり可食量（単位g）

2015/11/18(水曜日) 富士保育園(一般)

別紙1：日報

午前おやつ 以：0人 未：67人 職：0人 総使用量 3歳以上 3歳未満 職員

ピーナッツバターパン					
パン・食パン（学校給食用）	469g	100	7.0	16.0	
ピーナッツバター	200g	187.6g	4.0	2.8	6.4

昼食 以：102人 未：67人 職：27人 総使用量 3歳以上 3歳未満 職員

ハンバーグステーキ 主510A N					
豚ひき肉	7684g	400	28.0	64.0	
たまねぎ	3065.4g	15.0	10.5	24.0	
パン粉	1344.7g	7.0	4.9	11.2	
牛乳	2881.5g	15.0	10.5	24.0	
卵	2260g	10.0	7.0	16.0	→豆乳
しょうが	240.1g	1.0	0.7	1.6	④ A子
食塩	96g	0.5	0.4	0.8	B男
こしょう	2.2g	0.0	0.0	0.0	C助
油	192.1g	1.0	0.7	1.6	D美
ケチャップ	576.3g	3.0	2.1	4.8	
ウスター・ソース	192.1g	1.0	0.7	1.6	
ウスター・ソース・濃厚ソース	384.2g	2.0	1.4	3.2	

豆腐と油揚げの味噌汁

木綿豆腐	7684g	400	28.0	64.0	
油揚げ	576.3g	3.0	2.1	4.8	
ねぎ	1600.8g	5.0	3.5	8.0	
わかめ（生）	886.6g	3.0	2.1	4.8	
豆みそ	1536.8g	8.0	5.6	12.8	

マカロニサラダ 副380A N

ツナ油漬缶	1921g	10.0	7.0	16.0	
マカロニ・スパゲティー	960.5g	5.0	3.5	8.0	
にんじん	1980.4g	10.0	7.0	16.0	
きゅうり	3920.4g	20.0	14.0	32.0	
とうもろこし（ゆで）	2744.3g	10.0	7.0	16.0	→除去マヨ
マヨネーズ（スフレッド）	1536.8g	8.0	5.6	12.8	④ A子
食塩	19.2g	0.1	0.1	0.2	B男
こしょう	2.2g	0.0	0.0	0.0	C助
みかん					D美
みかん	14407.5g	600	42.0	96.0	

午後おやつ 以：102人 未：67人 職：0人 総使用量 3歳以上 3歳未満 職員

ミルクココア	3275.8g	22.0	15.4	35.2	→蒸しパン
スキムミルク	22335g	150.0	105.0	2400	① A子
水	1191.2g	8.0	5.6	12.8	

カップケーキ

卵	20ヶ	1401.4g	8.0	5.6	12.8	→蒸しパン
粉糖	1600g	1191.2g	8.0	5.6	12.8	④ A子
バニラエッセンス	少々	74.4g	0.5	0.4	0.8	
小麦粉	1600g	1191.2g	8.0	5.6	12.8	B男
ベーキングパウダー	20g	14.9g	0.1	0.1	0.2	C助
バター	1600g	1191.2g	8.0	5.6	12.8	D美
りんご	8ヶ	0g	0.0	0.0	0.0	
砂糖	100g	0g	0.0	0.0	0.0	
ココア（ミルクココア）	330g	0g	0.0	0.0	0.0	
粉糖	800g	0g	0.0	0.0	0.0	

立食記録 食事記録 飲食記録

接食・歎立・食事記述・氣力

★第十一回・ミルク・ココア△××

立表 前編週間おやつ 平成27年

十月

12月		★△9~11 12~18 A予 ★△日曜			★△9~11 12~18 A予 ★△日曜			★△9~11 12~18 A予 ★△日曜			★△9~11 12~18 A予 ★△日曜			★△9~11 12~18 A予 ★△日曜		
13 火	火	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	火	火	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	火	火	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	火	火	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	火	火	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	火	火
14 水	水	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜 フレーツ ハインツ パン	水	水	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜 フレーツ ハインツ パン	水	水	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	水	水	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	水	水	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	水	水
15 木	木	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜 さぬけいん	木	木	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	木	木	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	木	木	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	木	木	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	木	木
16 金	金	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜 牛乳	金	金	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	金	金	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	金	金	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	金	金	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	金	金
17 土	土	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜 牛乳・蒸し鮭	土	土	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	土	土	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	土	土	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	土	土	★△9~11 12~18 A予 ★△日曜	土	土

講評：「アレルギー代替食の対応について ～富士保育園アレルギー対応マニュアル作成を経て～」

評者：藤澤 良知

園児のアレルギー疾患の増加要因の検討に始まり、従来、アレルギー児について除去と補食という形で行っていたが、「自分の食事はみんなと違う」といった違和感の解消目指してアレルギー食品は除去しながらも、代替食に重点を置いて、通常の給食と見た目や味も含めて、出来るだけ近づけるよう調理している。

誤食を防ぐためマニュアルを作成、アレルギー指示書は複数の調理員で確認、アレルギー児の名前、アレルギー食品等の一覧表を給食室に掲示、配食に当たりアレルギー児の名札の色を変えるなどの配膳ミスの防止に努めている。給食日報にはアレルギー児の代替食の記載、アレルギー食品は赤字で記載、前日には翌日のアレルギー代替食の内容の声出し確認、給食室のボードにアレルギー代替食の内容の記載などミスの防止に努めている。朝礼において代替食について声出し確認、通常の給食より先にアレルギー食を作る、誤食のないよう配食に細心の注意をしているなど、心配りがみられます。

評者：酒井 かず子

全国の保育園で悩みながら取り組んでいる食物アレルギーについて取り上げ、そのマニュアル作りを研究され、ここに報告をされたことに注目をしました。

食物アレルギー児にとって「みんなと同じ給食が食べたい」「普通の給食が食べたい」という当たり前の願いをかなえるために、除去食ではなく、代替食に力を入れて取り組まれた。名札を付けたり、色分けしたり、出席表にチェックをしたり、置く場所を決めたり、調理員と保育士との細やかな連携をとったり等、細かくマニュアルに盛り込まれた。子どもの命を守るために。子どもが喜んで、楽しく食べるため。できる限りを尽くした様子が伺えました。一方で、保育園の規模や調理員の人数や栄養士の有無等が記載されてなく、実

施可能かどうかの判断ができませんでした。ご承知のように、食事療法は医療行為であり、医師の指示のもとに、慎重に進めていかなければならず、調理過程においても十分な注意が必要と考えます。しかし、関係者がここまで努力をされているので、アレルギー児は毎日楽しく食事をしていること思います。そして、何よりヒヤリハットが減少しているとのこと。取り組みが功を奏したと思います。

是非、今後も研究を続けていてください。期待しています。

評者：日吉 輝幸

アレルギー児への対応については、多くの園で苦慮しながら取り組んでおられる課題であろう。アナフィラキシーショックは、死に至る場合もある重大な事態であるので、保育施設内では絶対に起こしてはならないことである。楽しいはずの食事が取り返しのつかないことにならないよう、調理担当者や保育者は万全の体制を敷かなければならぬ。

富士保育園のアレルギー対応についての取り組みは、大変細やかであり「緻密」と言えるほど細部まで徹底されており敬服させられる。それらは、過去の経験に基づく検証の上に積み重ねられてきたものであり、一朝一夕にはいかないものであることが、レポートの記述からうかがい知ることができる。しかしながら、詳細に記述されており分かりやすい部分もあるのだが、応募要領に沿った応募作であることを考慮し、適切なレポート量にまとめるよう吟味していただきたいものである。

アレルギー対応食については、富士保育園が提唱するように、単なる除去食から、見た目や栄養量の摂取に配慮した代替食が一般的になりつつある。しかし、あくまでもアレルギー児に対する特別食という意味合いで、あまり差違が無いのではないかと筆者は思っている。今後は、すべての園児が同じ給食を食べられるように、アレルギー食材自体を全く使わない献立を試みる必要性を感じている。