

保育所・幼稚園における アレルギー除去食対応について

保育所保育指針の改定及び、アレルギー疾患対策に関する最新の知見が得られたこと等を踏まえ、2019年に「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」が改定されました。

このことを受け、鳥取市の保育所・幼稚園におけるアレルギー疾患を有する子どもへの対応の基本を示すものとしてまとめています。施設長の責任の下、全職員が子どもの健康及び安全に関する共通認識を深め、アレルギー対応に組織的に取り組んでいただきますようお願いいたします。

令和2年4月

鳥取市健康こども部
こども家庭課

- 安全な保育所・幼稚園給食の推進について
- 様式
 - ・除去食依頼書
 - ・緊急時個別対応票
 - ・アレルギー除去食品チェック表
 - ・アレルギー除去食品確認表
 - ・除去食解除連絡票
- 参考資料等
 - ・アレルギー除去食を提供するまでの流れ
 - ・除去食依頼書・除去食解除連絡票の取扱いについて(通知)
 - ・ " (保護者あて)
 - ・アレルギー(離乳食)ノートの取扱いについて

安全な保育所・幼稚園給食の推進について

令和2年4月
こども家庭課

1. アレルギー除去食を提供するまでの流れ

- 保護者は病院を受診し、保育園に「除去食依頼書(診断書)」(別紙1)を提出する。
 - ・園長、副園長、調理担当者等職員は、「除去食依頼書(診断書)」に記載された食品について保護者に聞き取りを行い、具体的な取り組みについて確認する。
 - ・エピペンが処方された場合は、「緊急時個別連絡票」(別紙2)を作成する。
万一、誤食が発生した場合の対応について予め保護者と十分に確認し、職員全員に周知する。
常時園保管をするのか、あるいは保護者が毎日持ち帰りをするのか(忘れた場合、直ちに持って来てもらう)等も話し合い、管理責任者を決め確実に管理する。
- 職員全員で共通理解をし、職員会等で定期的に状況報告を行う。
- 「アレルギー除去食品チェック表」(別紙3)を作成し、必ず全職員で毎日確認する。
全員が確認できるように保育室に掲示する。(保護者等、関係者以外の目に触れないよう留意する。)
- 調理員は「アレルギーノート」を作成し、保育園が提供する給食を保護者と共有する。

*家庭で食べたことがない食物は、基本的に保育所では提供しない。(ガイドラインより)

- 当日の朝、「アレルギー除去食品チェック表」により、アレルギー児の出欠を保育士と調理員とで確認する。
(*出欠の変更があった場合には速やかに調理員に伝える。)

給食室

- 「除去食依頼書(診断書)」を基に「アレルギー除去食品確認表」(別紙4)を作成する。
 - ・調理員全員が確認できるように調理室に掲示する。(業者等、関係者以外の目に触れないよう留意する。)

- アレルギー児の名札を作成する。
 - ・消毒が可能な材質で作成し、クラス、年齢、名前、除去する食材・食品を明記する。
- アレルギー児用のトレー、食器を準備する。(色を変えるなど、間違いを防ぐ工夫をする。)
- アレルギー除去食用の代替食品は誰に使用する物なのか、分かりやすく表示する。
- 調理員は、前日に確認のためのミーティングを行い、記録し掲示する。
 - ①給食日誌で除去食材・食品を確認し、除去する食材・食品と代替食材・食品について共通理解をする。
 - ②代替食品の原材料、成分を十分に確認する。(代替食品の目視と声出し確認)
- 当日に改めて調理員全員で確認する。(前日欠勤者は特に十分確認する。)
- 担当調理員は確認しながら、アレルギー対応食を提供する。
 - ①専用の鍋・器具等を用い、前日確認どおりに給食を作る。
 - ②専用トレーに名札・食器を置き準備をする。(専用食器を使用することが望ましい)
 - ③他の調理員と声掛けをし、確認しながら給食を盛り付ける。
 - ④ラップをしてラップの上から名前を書き、専用トレーに載せる。その時、複数の調理員で「クラス・名前・献立名・アレルギー対応をした内容」の声出し確認を行う。

調理員と保育士の連携

- * 調理員全員で最終確認を行い、担当調理員が必ず保育士にアレルギー除去食の説明をしてから最初に提供する。
- * 保育室で盛り付けをするメニュー(汁物やカレー等)についても、アレルギー除去食については給食室で盛り付ける。(すべての献立を専用トレーにセットして保育士に渡す。)
- * アレルギー児の給食は、除去する食材・食品が無くても専用トレーに名札を付けて提供する。
- * クッキング保育やバイキング方式等、通常の提供方法と異なる場合は、事前の計画段階で配膳の場所や担当職員の決定等、安全確保に万全を期すること。
- * アレルギー児用のおかわりがある場合、給食室に保育士が行き調理員に入れてもらう。
保育室でアレルギー食に触れない。
- * アレルギー児が一般食をおかわりしないよう十分留意する。

保育室

- 「アレルギー除去食品チェック表」を確認し、クラスの子どもへの対応をホワイトボード等へ書き写し、クラス担当職員全員で確認をする。(遅番の職員も必ず確認をする。)
 - 出欠の変更があった場合は速やかに調理員に伝える。担当職員が欠席の場合に誰が代わりに行うか予め決めておく。
 - 可能であれば別テーブルにする。
アレルギー児と保育士の座る位置を予め決めておき、食事時間になったら決められた席に座っているかを確認する。担当保育士も決められた場所に座る。
やむを得ず離れる時は、他の保育士に声を掛ける。
 - 保育士は給食を受け取りに行く前に、当日のアレルギー対応について声出し確認を行う。
 - 保育士は、必ず調理員とアレルギー除去食について確認する。直接給食室まで行く場合は給食を見て確認するが、エレベーターで給食を受け取る場合には、インターホンで確認する。確認した保育士は他の保育士にも説明する。
 - アレルギー除去食を先に配膳し、他の子どもがアレルギー除去食に触れないよう、また、アレルギー児が他の子どもの給食に触れないよう厳重に注意する。年齢の低い子どもは特に、落ちた食べ物等を口に入れないように注意する。
- アレルギー除去食は、専用トレーで提供し、専用トレーから絶対に外さない。**
- 実習生、ボランティア等、職員以外は配膳担当をしない。
 - アレルギー除去食について、アレルギーのある子どもや周りの子ども達が理解できるよう年齢に応じて関わる。

2. アレルギー除去食対応の見直し

- 「除去食依頼書(診断書)」については、該当期間に応じて保護者に病院受診を依頼し、期間が延長の場合は引き続き「除去食依頼書(診断書)」の提出、除去が解除になった食品については「除去食解除連絡票」(別紙5)を提出してもらう。
- 家庭で食べた物を保育士・調理員で確認した後、給食で提供する。
- 職員全員で共通理解をする。

* 「除去食依頼書(診断書)」、「除去食解除連絡票」のコピーをこども家庭課に提出すること。

3. 調乳・授乳について

- 調乳は、他児の粉ミルク・哺乳瓶と区別できるよう名前を分かりやすく明記した物を用い、「名前・ミルク名」を声に出して伝えてから調乳する。
調乳が複数ある場合はアレルギー児の調乳を先に行い、冷ます時も他児のミルクと間違えないように区別しておく。
- 授乳は、哺乳瓶の名前とアレルギー児の顔を確認し、「名前・ミルク名」を声に出して伝えてから授乳する。

4. 延長保育時のおやつ提供について

- 延長保育のおやつを提供する時もアレルギー児の専用トレーを用い、給食を提供する時と同じ扱いとする。
- 調理員は延長保育担当職員に分かりやすいようおやつをセットしておき、延長保育担当職員は複数で確認した後、子どもに提供する。
- 急な申し込みに対応するため、アレルギー対応のおやつを専用容器に入れ準備する。
誰に対応するおやつなのか、分かりやすく明記しておくこと。

5. 災害への備え

- 災害が発生した場合、通常とは異なる環境・体制のもとで保育を継続して行うことについても想定すること。

参考

<衛生管理>

給食室

- 「大量調理施設衛生管理マニュアル」等を基に、安心・安全な給食を作る。
 - ・特に清潔な服装、手洗い、適切な手袋の使用・交換、消毒、加熱を徹底し、調理室の温度・湿度管理、食品の適正な保存温度、調理後2時間以内喫食を遵守する。

保育室

- 手洗い・机等の消毒を徹底し、衛生的に給食を扱う。

<健康管理>

給食室

- 安心・安全で美味しい給食を作る為には、調理員自身の健康管理を徹底する必要がある。

- 規則正しい生活を心掛ける。
- 自らが感染症等に罹患しないように安全な物を食べる。
- 不顕性感染者の可能性を前提とし、感染源とならないように気を付ける。
- 毎月の検便検査を必ず受ける。
- 毎朝の「健康確認表」を確実に実施し、該当項目があれば必ず作業前に申告する。
- 本人、同居する家族に下痢又は嘔吐等の症状がある場合、調理師に携わらない。

職員は、日頃から体調に留意し、規則正しい生活を心掛け、健康な状態を保つように努めましょう。

～参考資料～

「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(2019改訂版)」

厚生労働省

「保育所における食物アレルギー対応マニュアル」

横浜市こども青少年局 横浜市医師会保育園医部会