

保護者各位

すまいる保育園
栄養士 楠瀬 加奈

食物アレルギーへの対応について

近年、アトピー性皮膚炎などのお子さんが増えています。その原因として食物アレルギーと診断され、食事制限が必要なお子さんも増加の一途をたどっています。すまいる保育園では、一人ひとりのお子さんたちの心と体の健やかな発達を目指しており、食物アレルギーに対しても集団給食での可能な範囲での取り組みを進めて参ります。代替食・除去食については、ご家庭が主で保育園はそれに協力していく立場です。限られた制度の中での体制ということでは限界もあります。それだけに、ご家庭と保育園とがよく話し合い、対応の統一を図りつつ、無理のない方法での給食実施を考えております。

具体的な対応の方法

- (1) 食物アレルギーのお子さんに対する食事制限は、専門医の診断および指示に基づいて行います。受診をしたら必ず所定の診断書・指示書に医師の記入・捺印をもらい、保育園に提出してください。
- (2) 医師の指示のもとで経過観察をして定期的に検査を受け、原則として6カ月ごとに新しい指示書を保育園に提出して下さい。
- (3) アレルギーのお子さんへの食事は代替もしくは除去を基本とし、集団給食での可能な範囲で取り組みます（なお、特別な代替食品が必要な場合には持ってきていただくことがあります）。
- (4) ご家庭と保育園の取り組みを統一するためにも、お子さんの健康状態、献立、調理方法等について、必要に応じて保護者の方々と話し合いを持ちます。
- (5) 集団保育の中では、万が一誤飲誤食の場合も考えられるため、症状が出た場合の対処方法は必ず保育園に知らせておいてください。なお、投薬方法なども含め、主治医の指示を受け薬が必要な場合は持参していただくようお願いいたします。
- (6) 症状が軽減したら、主治医の指示を受けながら、食材制限の解除を進めていきます。解除については、まずご家庭で行い、その結果を踏まえたくうえで保育園でも広げてまいります。
- (7) ご家庭で変わった様子が見られた場合、その症状を保育園に知らせてください。
- (8) 必要がある場合には、保育園からも主治医に対して問い合わせをすることがあります。お子さんの健やかな成長を願い、共に育て・育つ立場から、緊密にコミュニケーションを取りたいと思います。ご協力のほどよろしくお願いいたします。

すまいる保育園 園長殿

食物アレルギー除去指示書

園児名 _____ (男 ・ 女)

生年月日 _____ 平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日 (_____ 歳 _____ カ月)

- ① 診断名 1) アトピー性皮膚炎・気管支ぜんそく
2) 食物アレルギー(卵 ・ 牛乳 ・ 小麦 ・ 大豆 ・ その他)
- ② 除去食指示 ・ 本紙の通り
・ 今まで通り変更ありません
- ③ 除去すべき食品 (_____)
制限について該当する項目に○をつけてください
1) 製品を含めて完全に除去
2) 製品は可だがそのものは禁止
3) (_____)日に1回程度は可
4) 保育園での制限は必要なし
5) 食品・食材を使用するクッキングなどの活動についての制限の有無
- ④ 誤食時に考えられる症状
1) ショック症状
2) 皮膚症状(蕁麻疹)
3) 呼吸器症状(ぜんそく発作など)
4) 消化器症状(嘔吐 ・ 下痢)
5) その他(_____)

※ 本指示書の内容に関しては(3カ月後 ・ 6カ月後)に再評価が必要です。

平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日

病院名

担当医師名

印

食品・調理法によって除去する必要があるものにはすべて○をつけてください

| | 食 品 | 給食の献立 | 除去する物 に○をつけ てください |
|-----|--|----------------------------|-------------------------|
| 卵製品 | 生卵を含む加工食品 | マヨネーズ、アイスクリーム | |
| | 卵料理 | ゆで卵、茶わん蒸し、卵焼き、親子丼、卵とじ、オムレツ | |
| | 卵をつなぎ、衣に使った料理 | お好み焼き、フライ、天ぷら、パン、ハンバーグ | |
| | 卵を使用したお菓子 | プリン、ホットケーキ、カステラ、クッキー、ケーキ | |
| | 練り製品のつなぎ | ちくわ、はんぺん、ハム・ウインナー、かまぼこ | |
| | 鶏肉 | とり煮込み、から揚げ、炒り鶏 | |
| | 鶏肉加工食品 | チキンコンソメ、鶏がらスープ、ゼラチン | |
| | 魚卵 | たらこ、ししゃも、他() | |
| 牛乳 | 生の牛乳、粉ミルク | 牛乳、生クリーム | |
| | 加熱した牛乳が主となる料理 | プリン、グラタン、ホワイトシチュー | |
| | 牛乳を使った料理 | パン、ケーキ、蒸しパン | |
| | 乳製品 | ヨーグルト、バター、チーズ | |
| | 加工品・お菓子類 | お菓子、カレールウ | |
| 大豆 | 大豆 | 大豆、枝豆、もやし | |
| | 大豆製品 | 納豆、きな粉、豆腐、おから、豆乳、味噌、醤油 | |
| | 大豆油 | 大豆油、サラダ油、ごま油、油揚げ、さつまあげ | |
| | 豆類 | 小豆、そら豆、グリーンピース、いんげん、落花生 | |
| 小麦 | 小麦製品 | うどん、スパゲティ、マカロニ、パン、麩 | |
| | 小麦を主に使った料理 | ケーキ、クッキー、手作りパン | |
| | 小麦を少量使った料理 | ムニエル、ハンバーグ、天ぷら、フライ | |
| | 米、野菜、果物、調味料等 何かほかにも除去が必要な場合 は具体的に記入してください その他、生活上での配慮や注意 事項なども記入願います | | |

保育園ではアレルギー除去食実施にあたっては、除去する食品の特定と除去の程度や期間について主治医の意見を伺ったうえで、保育園としてできる対応を検討したいと考えています。「アレルギー除去指示書」と検査結果を提出していただきますよう、よろしく願います。また、安全確保のため6カ月に1度の受診・アレルギー指示書の再提出をお願いします。