

# 保育所における 食物アレルギーの対応



さいたま市子ども未来局幼児未来部  
保育課 管理栄養士 福島 雅子

食物アレルギーって  
何？



本日の内容です！



- 食物アレルギーのタイプ
- 減感作療法について
- 食物アレルギー対応に有効なツール
- 本市の就学前の食物アレルギー現状
- 知っていますか？食品の表示について
- 原因食品別の栄養指導
- 対応に困った時どうしてますか？
- 調布市の事故を検証（一緒に考えよう）
- 児童の命を預かる施設での食物アレルギー対応

## アレルギーとは

本来、身体を守ってくれるはずの**免疫反応**が花粉・ダニ・ほこり・食べ物などに対して**過剰に反応**してしまうこと。

異物を退治する(免疫反応)ために身体から放出されるのが**ヒスタミン**という物質である。



# 食物アレルギーとは

特定の食べ物を摂取した後に、アレルギー反応によって、皮膚や呼吸器、消化器など全身に生じる症状のこと。

身体が食べ物を異物と判断してしまう状態。

食物に含まれる、たんぱく質が原因で起こる。



# 食物アレルギーの原因

- ①食物アレルギーの原因は、たんぱく質である。  
例) 鶏卵アレルギー…オボアルブミン、オボムコイド
- ②抗原性（アレルギー症状を引き起こす強さ）は食品に含まれるたんぱく質の量によって異なる。  
例) バターよりチーズの方が牛乳のたんぱく質が多く含まれるため、同量であればチーズの方が抗原性が強い。
- ③各たんぱく質には、加熱すると抗原性が下がる、あるいは加熱しても抗原性があまり変わらないなどの特徴がある。  
例) 鶏卵のたんぱく質は加熱により抗原性が下がりやすい。しかし、乳製品は殆ど変らない。

# ヒスタミンとは

身体を守ろうとして、血管を広げ、炎症が起こる（粘膜がむくんでしまう）ように働く。

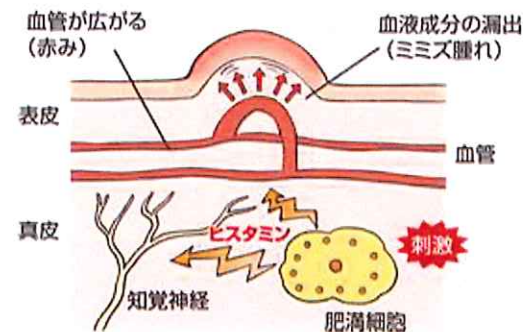
かゆみを感じる神経も刺激するためにかゆみも出現する。



放出された部位によって症状が異なる。

鼻→鼻水・鼻詰まり、目→目のかゆみ・充血

# ヒスタミンの作用



症例



## 食物アレルギーのタイプ

### ①食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎



### ②即時型食物アレルギー

- 多くは数分から2時間以内に発症。
- 症状が出現して30～60分でピークに達する。
- 重症でなければ半日以内に症状は消失する。

## 食物アレルギーのタイプ



### ③食物依存性運動誘発アナフィラキシー

- 特定の食物を摂取＋運動により発症。
- 普段は普通に摂取できている。
- 摂取後だいたい2時間以内に運動を行うと誘発。
- 運動量の増加する小学校高学年から高校生に発症頻度が高い。
- 運動が伴うので呼吸困難やショックに陥りやすい。

## 食物アレルギーの発症は予防できる？

### 湿疹部位などからのアレルゲン経皮感作

- 「茶のしずく石鹸」による小麦アレルギーの発症
- 食物アレルギーのある児の多くが乳児期から湿疹で悩んでいる。
- 傷ついた肌にアレルゲンを擦り付けるとアレルギーが増強したという動物実験がある。



### 食物依存性運動誘発アナフィラキシー (FDEIA)

- 特定の食物を食べて運動するとアナフィラキシーが起きる。  
その食物に即時型アレルギーの既往がある場合や、経口免疫療法後の症状は含まれない。
- 全身に広がる皮膚の症状に加え、高い頻度で呼吸の症状(約70%)やショック症状(約50%)などの重篤な状態に至る。
- IgE依存性の反応である。
- 診断は問診と血液検査から疑わしい食物の誘発試験を行うが、必ずしも症状が誘発されるわけではない。



## 食物依存性運動誘発アナフィラキシー (FDEIA)

- 初回の発症を予測する方法はなく、学校ではじめて症状が起きることもある。
- 運動前には原因食品を食べさせない、原因食物を食べたら食後4時間の運動を避ける。
- 皮膚のかゆみや、のどの違和感などの前駆症状が出現した段階で運動を中止し休憩して症状の観察を繰り返す。エピペン®投与の適応の症状があれば、エピペン®を使用する。



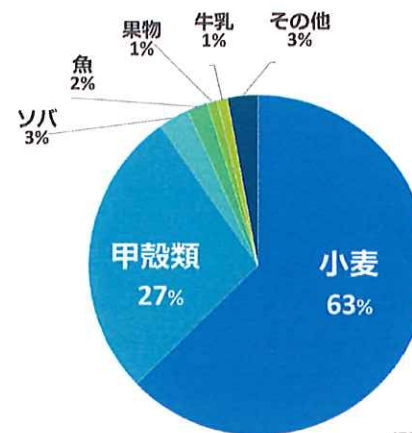
## 食物アレルギーのタイプ

### ④口腔アレルギー症候群(OAS)

- 花粉に対するIgE抗体が野菜や果物に反応。
- 大半は口の中がピリピリしたり痒くなるのみ。
- 口の周りに蕁麻疹がでることもあり、まれに重症化することもある。
- 加熱や加工により摂取できる傾向がある。  
(フレッシュはダメだがジュースや缶詰はOK)

## 食物依存性運動誘発アナフィラキシーの原因食物 (本邦)

- 小麦、甲殻類が多い。



## 食物アレルギーと間違いやすい病気

### 【乳糖不耐症】

- 体質的に乳糖を消化できず下痢をしてしまう。

### 【仮性アレルゲン】

- 鮮度の落ちた青魚による蕁麻疹。



アナフィラキシーって何？



## アナフィラキシーとは

- アレルギー反応によりじんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、**複数同時にかつ急激に出現**した状態
- 血圧が低下して意識の低下や脱力を来たすような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼ぶ

## 全身の発赤、膨疹



## 食物アレルギーの症状

- ①皮膚症状  
かゆみ、発赤、蕁麻疹
- ②眼の症状  
かゆみ、結膜の充血、瞼の腫れ
- ③口・のどの症状  
口腔の違和感、喉のかゆみ  
イガイガ
- ④鼻の症状  
くしゃみ、鼻水、鼻づまり



# 食物アレルギーの症状

## ⑤呼吸器症状

咳、喘鳴(ゼーゼー、ヒューヒュー)、  
 嘔声(声のかすれ)、息が苦しい、  
 チアノーゼ、陥没呼吸



## ⑥消化器症状

腹痛、嘔気、嘔吐、下痢

## ⑦循環器症状

頻脈、チアノーゼ、血圧低下、蒼白

## ⑧神経症状

ぐったり、意識障害、不穏、傾眠  
 (アナフィラキシーショック)



食物アレルギーの  
 検査って？



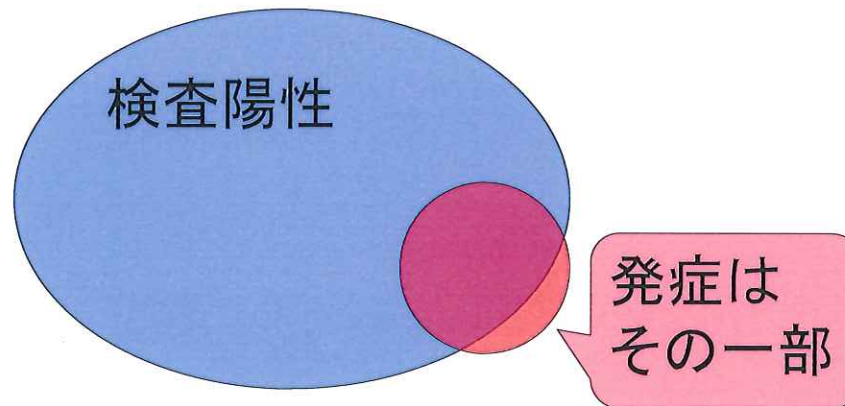
## アレルギー検査とは？

アレルギー検査報告書	FALCO						
患者氏名: 田中 太郎	検査日: 2024/05/24						
生年月日: 2024/01/10	検査時間: 10:00						
検査項目: アレルギー検査	検査結果: 陽性						
検査結果:							
卵白	4.28	2	+	+	+	+	+
卵黄	0.3487	0	-	-	-	-	-
大豆	100.00%	0	-	-	-	-	-
小麦	2.29	2	+	+	+	+	+
そば	43.00	4	+	+	+	+	+
イモ類	0.58	1	+	+	+	+	+
パスタ	30.50	4	+	+	+	+	+
豆	0.3487	0	-	-	-	-	-
乳牛アレルギー	1.09	2	+	+	+	+	+

## 検査に振り回されない！

検査陽性

発症は  
 その一部



## 食物負荷試験

- 検査が陽性でも食べられることがある
- (逆もある)
- 食べてみないとわからない
- でも怖い

病院で一緒に食べてみましょう！

さいたま市民医療センター

## 食物アレルギーは治らないの？

乳幼児期に発症した

卵、牛乳、小麦、大豆が原因の食物アレルギーは

3歳までに50%、6歳までに60~70%がやがて食べられるようになります。



## 本当に食物アレルギー???

- なんとなく食べさせるのがこわいから。
- 家族に食物アレルギーがいる。
- 小さいときに口の周りに膨疹がでたことがある。
- 血液検査で特異的IgEクラスが高くて除去するように言われた。
- 実際にアナフィラキシー症状を経験している。

アレルギー	クラス
卵	1
牛乳	2
小麦	1
大豆	1
...	...

⇒実際に食べてみないとわからない...  
では病院で一緒に食べてみましょう！  
(食物負荷試験)



さいたま市民医療センター



## 食物負荷試験

『食べられるかを確認することだけが目的ではなく、どの段階で症状がでるか(閾値)を確認する。』

【例】うどん(小麦)の負荷試験

1cm → 2cm → 4cm → 8cm → 16cm ...  
200cm



牛乳だと1/1000~。



卵だと1/512~。



緩徐特異的経口耐性誘導療法(減感作療法)



さいたま市民医療センター

# 毎日続ける減感作療法！

【負荷試験でうどん16cmで症状がでて陽性と判断された】

⇒自宅で1日1回、うどん2cmを食べる。

⇒1ヶ月後、外来受診で4cmを食べる。

⇒数ヶ月後、外来受診で16cmを食べる。

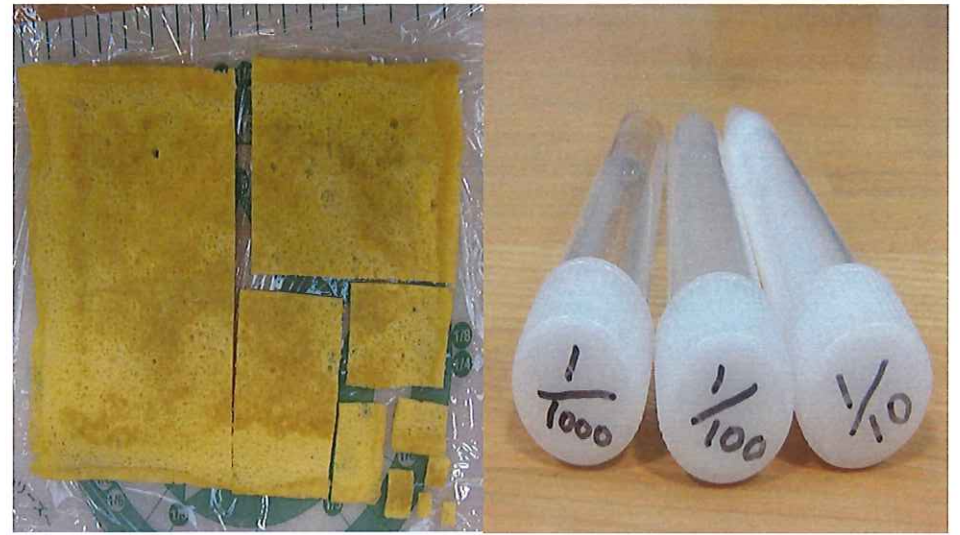


⇒症状がでない！！！！

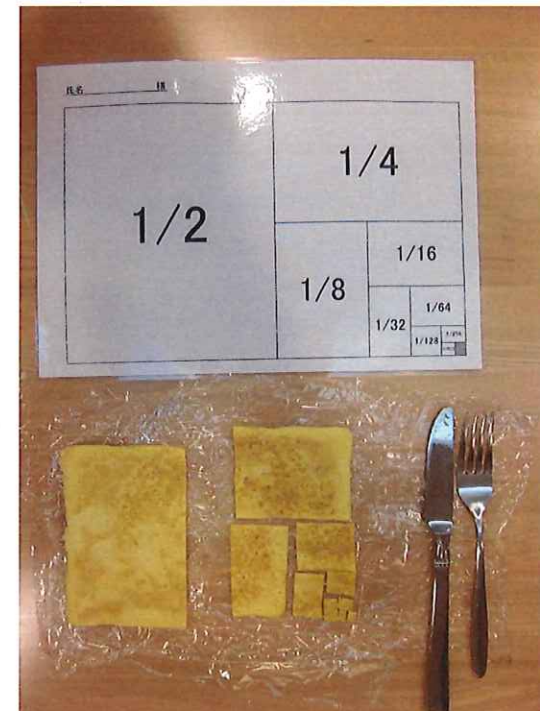
さいたま市民医療センター



さいたま市民医療センター



前日作ったゆで卵の卵黄1個食べた  
＝加熱卵 1 / 32個相当食べた。








さいたま市民医療センター



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



さいたま市

保育所等における  
食物アレルギー対応マニュアル  
(2021年改訂版)



さいたま市保育課  
2021(令和3)年4月

## 厚生労働科学研究班による 食物アレルギーの 栄養指導の手引2017



### 給食対応の基本的考え方

給食で最も優先的されるのは安全性であり、その次が多様性である。  
 同じ原因食物でも患者によって“食べられる範囲”は異なるため、個別対応すると作業が煩雑となり、かえって事故の危険性が高まる。このリスク管理の観点から、園・学校対応は家庭での摂取状況と同等と考えることなく、「完全除去を基本」として作業を単純化し、安全性を担保する。ただし、調理場の施設・設備や、スタッフの技術・知識とスキルが十分にあれば、個別対応できると良い。

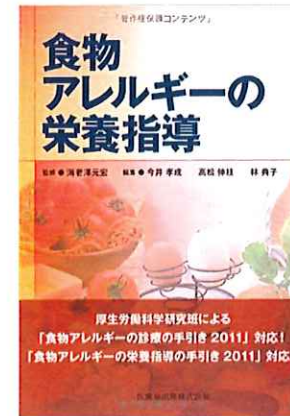
Web版

## 給食のアレルギー対応



## 食物アレルギーの栄養指導 [医歯薬出版株式会社]

○監修 海老澤元宏 国立病院機構相模原病院臨床研究センター  
 ○編集 今井孝成 昭和大学医学部小児科  
 高松伸枝 別府大学食物栄養科学部  
 林典子 国立病院機構相模原病院臨床研究センター



### <目次>

- I. 【知識編】 食物アレルギーの基礎知識
  - ①食物アレルギーの診療
  - ②食物アレルギー患者とその家族の食生活
- II. 【実践編】 専門分野別の栄養士の役割と実践事例
  - ①病院栄養士
  - ②保育所・学校における診断書のとらえ方
  - ③保育所栄養士
  - ④学校(幼稚園)栄養士、栄養教諭
  - ⑤行政栄養士

## 子供が喜ぶ 食物アレルギーレシピ100 [成美堂出版]

○監修 海老澤元宏 国立病院機構相模原病院臨床研究センター  
 ○栄養監修 林典子 国立病院機構相模原病院臨床研究センター  
 長谷川実穂 国立病院機構相模原病院臨床研究センター



### <CONTENTS>

- 【Part1】 食物アレルギーを正しく理解しましょう
- 【Part2】 0～1歳のやさしい離乳食レシピ  
食物アレルギー離乳食のすすめ方
- 【Part3】 子供たちも大喜び！定番おかず  
おいしく食べられるレシピのすすめ
- 【Part4】 1～3歳、3～5歳のおいしい幼児食レシピ  
食物アレルギー 幼児食のポイント  
食物アレルギー おやつのポイント
- 【Part5】 気軽に楽しむ！おいしい行事食とデザート

さいたま市の保育施設にはどのくらい食物アレルギー児がいるの？



令和4年度さいたま市幼児未来部食物アレルギーに関する  
実態調査結果報告書

- (1) 対象 市内保育施設（公立保育所、私立保育所、認定こども園、小規模保育所、事業所内保育所）496か所および幼稚園104か所 計600か所
- (2) 人数 33,093名
- (3) 回答率 73.8%

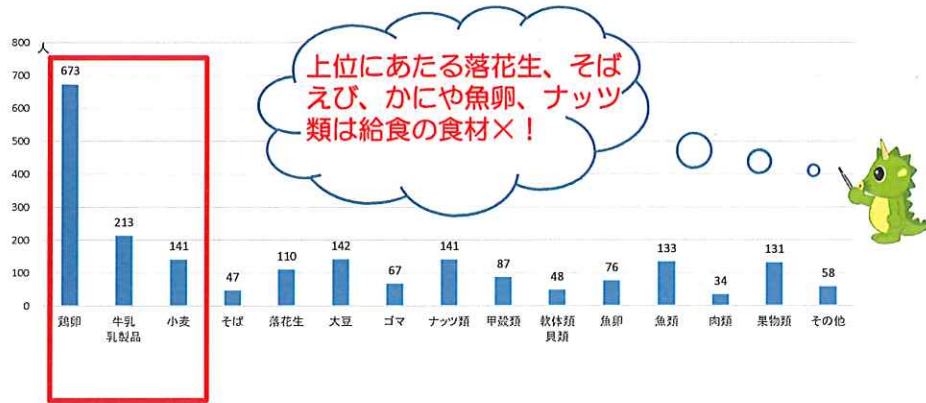


図18 食物アレルギーの原因食品と人数

(n=2,361)

施設別歳児別アレルギー児割合

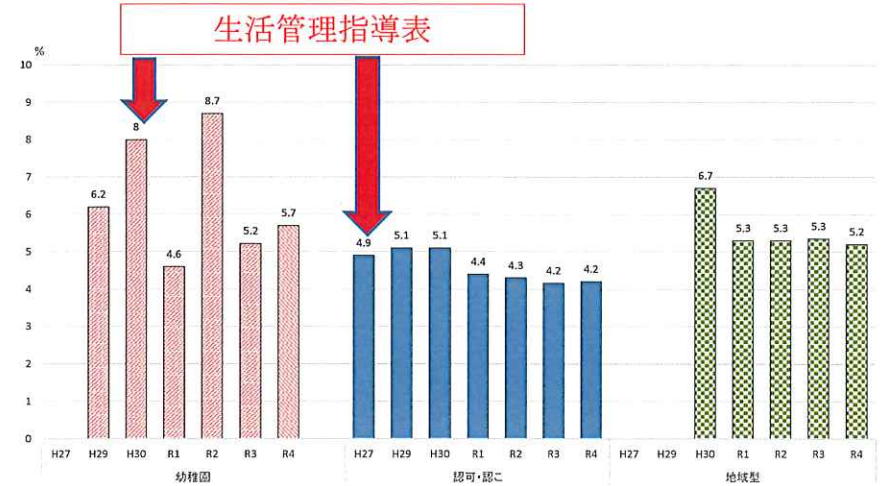


図3 食物アレルギー児の割合(H27~R4)

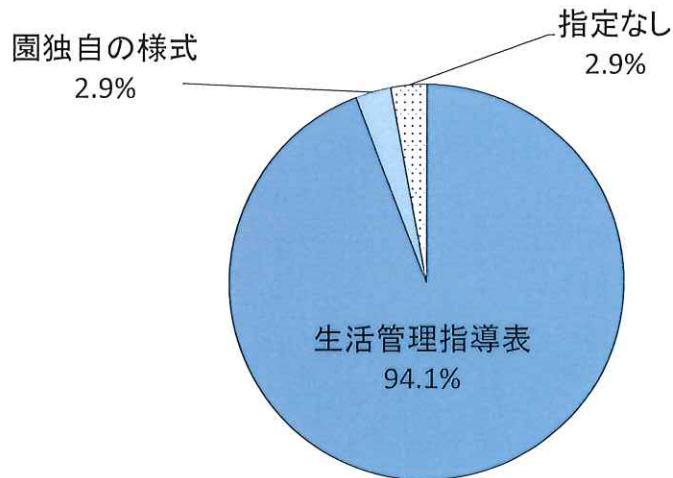


図10 医師の診断として提出してもらう書式

生活管理指導表とは...

「生活管理指導表」は、保育所等におけるアレルギー対応に関する、**子どもを中心**に見据えた、**医師と保護者、保育所等の重要な“コミュニケーションツール”**

# 食物アレルギーの子どもたちもみんな と一緒に楽しく食事をするために...

- ◆お誕生会、お楽しみ会など、ハレの日には出来るだけ、卵、乳、小麦粉を使用しない献立にする。



- ◆通常の献立は、“完全除去”か“解除”の両極で進めるべき。



## 食物アレルギー対応メニュー



米粉シチュ



米粉のココアケーキ



米粉のチヂミ



米粉の人参蒸しパン

### あげパン



普通食



アレルギー食

## キッシュ

バター・卵・生クリーム・チーズ  
除去



普通食



アレルギー食

## いももち

バター・牛乳除去



普通食



アレルギー食

食品の表示を確認することが大切！



**ノングルテン米粉が誕生しました!!**

第三者検査制度により、グルテン含有量が「1ppm」以下の米粉に認証マークが付きます

**NON-GLUTEN ノングルテン**  
1ppm以下  
1ppm or less

日本米粉協会  
Japan Rice Flour Assoc.

商品にこのマークが付きます!

米粉

「ノングルテン表示」は「グルテンフリー表示」よりも  
**厳しい基準をクリア**しています

表示可能なグルテン含有量の範囲	ノングルテン	グルテンフリー
	<b>1ppm</b>	<b>20ppm</b>

※グルテンフリーは、欧米の基準であり、日本の規程ではありません

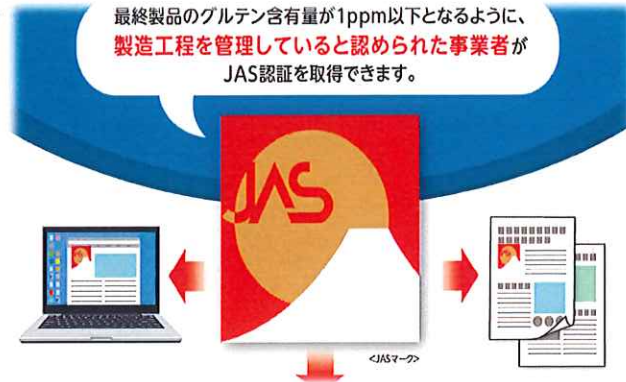
## ノングルテンとグルテンフリーは何が違うの？

ノングルテン表示は、グルテンフリー表示より厳しい基準をクリアしており、ノングルテン表示で高い安心感を提供。

	ノングルテン	グルテンフリー (欧米の基準)
表示の対象	日本産の米粉	自国(地域)内で流通する食品
表示可能なグルテン含有量の範囲	<b>1ppm以下</b>	20ppm

# ノングルテンJAS認証について

◆米にはそもそもグルテンが含まれていないので、外部からの混入を防止するため、製造過程を適切に管理することにより、グルテン含有量が「1ppm以下」となる米粉を「ノングルテン米粉」と表示する仕組みです。



## ノングルテン米粉認証ロゴマーク使用商品一覧

2021年8月更新

企業・団体名	商品名	商品画像
みたけ食品工業(株) (埼玉県戸田市)	彩のかがやき米粉パウダー300g	
(株)ネティエノ (山口県田布施町)	やのくに純真米粉	
フレック食品工業(株) (福井県永平寺町)	玄米米粉パスタ用	

# ノングルテンJAS認証について

◆また、「ノングルテン米粉」を使用した加工品については「ノングルテン米粉使用マーク」を表示してアピールすることができます。

ノングルテン米粉を使用したパンや麺の表示は？

ノングルテン米粉を主たる原料として使用し、食品表示法上の小麦に係る特定原材料表示が不要な加工品であること等の要件を満たしていることを確認した米粉加工品が対象。



基準を満たしたパンや麺などにこのマークが付きます！

## 食品表示法

1.必ず表示されるもの

<義務品目>7品目

卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに



2.表示が勧められているもの<推奨品目>18品目+2品目

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、+ごま、カシューナッツ

## 【加工食品の原材料表示例】

名称	チョコレート
原材料名	砂糖、ココアバター、全粒粉、植物油脂、カカオマス、食塩、香料 乳化剤（大豆由来）

- 大豆は表示義務がないので、大豆由来の乳化剤は「乳化剤」としか表示されないこともある。
- 原材料が不明の時には、製造会社に問い合わせる。

～表示義務のある7品目（特定原材料）～  
卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば

除去の必要のない  
食品もあるよ！



## 【注意喚起表示】

原材料表示欄外の、以下のような表記。

「本品製造工場では〇〇を含む製品を生産  
しています」

「本製品は〇〇、△△を含む製品と共通の  
設備で製造しています」

“特定原材料が表示を必要とする量で含有していないが  
微量に混入する可能性がある”ことを意味する。

原材料欄に書かれていなければ、  
基本的に避ける必要はない。

## 間違いやすい食品表示（牛乳アレルギー）

- ・乳化剤 : 混ぜりにくい液体を混ぜるために使用される。  
牛乳とは関係がない。大豆や卵黄から作られることがある。
- ・乳酸カルシウム: 安定剤や栄養強化剤として食品に添加されるもの。  
牛乳とは関係ない。
- ・乳酸菌 : 乳酸菌は乳酸という物質を作り出す菌のことをさす。  
ただし、乳酸菌飲料は乳成分を含む！
- ・乳糖 : 二糖類の名前だが、牛乳を原材料としているため  
乳の代替表記となっている。しかし、残存するたんぱく質量がごく微量なため、ほとんどの方は除去する必要がない。

## 除去の必要がないことが多いもの

- 鶏卵アレルギー： 卵殻カルシウム
- 牛乳アレルギー： 乳糖  
(牛乳のたんぱく質含有量が非常に少ない)
- 小麦アレルギー： 醤油・酢・麦茶
- 大豆アレルギー： 大豆油・醤油・味噌
- ゴマアレルギー： ゴマ油
- 魚アレルギー： かつおだし・いりこだし
- 肉類アレルギー： エキス

調理をする側にとっても、食べる側にとっても負担を軽減するための必要最小限の食物除去が必要。

## 市販菓子の成分確認と対応

①各商品に含まれているアレルゲンの欄に○をした一覧表

□□

商品名	メーカー	個数	卵	小麦	乳
〇〇せんべい	●●	15枚	□	○	□
〇〇ビスケット	○●	2枚×10袋	○	○	○
〇〇クッキー	〇〇	2枚×10袋	○	○	□

□□・メリット：各商品の原材料が一目で分かる。

□□・デメリット：各アレルギー児がどの商品を食べられるのかが分からない。



## 市販菓子の成分確認と対応

②アレルギー児ごとに食べられる菓子に○、食べられない菓子に×をつけた一覧表

□□

商品名	メーカー	個数	Aくん	Bさん	Cくん
〇〇せんべい	●●	15枚	○	×	○
〇〇ビスケット	○●	2枚×10袋	×	×	×
〇〇クッキー	〇〇	2枚×10袋	×	×	○

メリット：各アレルギー児が食べられる商品が一目で分かる。

□□・デメリット：各商品に含まれる原材料が分からない。



## 商品に含まれる成分表示と各アレルギー児が食べられる商品が一目で分かる様式

市販菓子一覧表(記入例)								ヌッ保育園には「ごま」のアレルギー児がいるため行を追加	
種類	商品名	メーカー	個数	卵	乳	小麦	えび	落花生	ごま
アレルギー児 原材料ごとにアレルギー児の名前を記入				太郎さん 花子さん 二郎さん	花子さん	太郎さん	さい子さん ヌッ男さん	ヌッ男さん	花子さん
せんべい	〇〇せんべい	●●製菓	18枚			×			
	〇〇焼き	●●製菓	18枚					×	
	△△せんべい	●△製菓	2枚×7袋						×
	□□焼き	●△製菓	12枚						
	××せんべい	●△米菓	2枚×5袋						×
あられ	×○焼き	●△米菓	10枚						
	●●揚げ	●●製菓	〇〇g						
	□□あられ	●△米菓	〇〇g						

※) ○ではなく ×とする理由  
1番上)にアレルギー児の名前を記入しているため、○にしてしまうとその商品を「○食べられる」と誤解してしまう。  
各アレルギー児がその商品を「×食べられない」ということを示す。

平成28年12月作成  
ヌッ保育園



# 商品に含まれる成分表示と各アレルギー 児が食べられる商品が一目で分かる様式

市販菓子一覧表

平成〇〇年〇〇月作成

保育園

種類	商品名	メーカー	個数	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
アレルギー児										

同じ食品でも含有量  
がちがうよ！

食パンなら食べられます！



牛乳換算 0.1ml

10ml

100倍違う！！

原因食品別の栄養指導！

## 鶏卵アレルギー完全除去の場合の食事

### ①食べられないもの

鶏卵と鶏卵を含む加工食品、その他の鳥の卵（うずらの卵 など）

★基本的に除去する必要のないもの：鶏肉、魚卵

### 鶏卵を含む加工食品の例：

マヨネーズ、練り製品（かまぼこ、はんぺんなど）、肉類加工品（ハム、ウインナーなど）  
調理パン、菓子パン、鶏卵を使用している天ぷらやフライ、  
鶏卵をつなぎに利用しているハンバーグや肉団子、  
洋菓子類（クッキー、ケーキ、アイスクリームなど） など

### ②鶏卵が利用できない場合の調理の工夫

#### ●肉料理のつなぎ

片栗粉などのでんぷん、すりおろしたもやれんこんをつなぎとして使う。

#### ●揚げものの衣

水と小麦粉や片栗粉などのでんぷんをといて衣として使う。

#### ●洋菓子の材料

・プリンなどはゼラチンや寒天で固める。

・ケーキなどは重曹やベーキングパウダーで膨らませる。

#### ●料理の彩り

カボチャやトウモロコシ、パプリカ、ターメリックなどの黄色の食材を使う。

## 牛乳アレルギー完全除去の場合の食事

普通牛乳 100ml = カルシウム 110mg



豆乳 350~750ml

ひじき煮物 小鉢1杯

### 高カルシウムのミネラルウォーター

- ・クールマイヨール 265mg/500ml
- ・コントレックス 234mg/500ml
- ・ゲロルシュタイナー 189mg/500ml

## 鶏卵アレルギー完全除去の場合の食事

鶏卵M玉1個（約50g）あたりのたんぱく質  
= 6.2g

- ・肉 薄切り2枚（30~40g）
- ・魚 1/2切れ（30~40g）
- ・豆腐（絹ごし）1/2丁（130g）

## 大豆アレルギー完全除去の場合の食事

- ・大豆アレルギーで他の豆類の除去が必要なことは非常に少ない。
- ・精製した大豆油には大豆たんぱく質はほとんど含まれないため、大豆油を除去する必要は基本的にはない。
- ・発酵食品である醤油や味噌は製造の過程で大部分の大豆たんぱく質が分解されるため食べられる場合が多い。

醤油や味噌の除去に伴うQOLの低下は大きい！

- ・流通されているもやしの殆どが緑豆もやしである。=O 大豆もやしはX

対応に困った時はどうして  
ますか？



✪ 対 象 ✪ さいたま市内在住の18歳未満の子どもの保護者

✪ 日 時 ✪ 毎月 第3水曜日（令和4年度の日程は裏面参照）

①13:30~14:15 ②14:30~15:15 ③15:30~16:15

（※日時は予約状況等により、ご希望に添えない場合があります。）

✪ 会 場 ✪ さいたま市子ども家庭総合センター（あいぱれっと）

さいたま市浦和区上木崎4丁目4番10号（JR与野駅東口より徒歩7分）

✪ 予約方法 ✪ 裏面参照

（お問い合わせ）  
さいたま市役所 健康増進課 保健係  
TEL：048-829-1294  
FAX：048-829-1967

令和4年度

## さいたま市アレルギー疾患対応相談

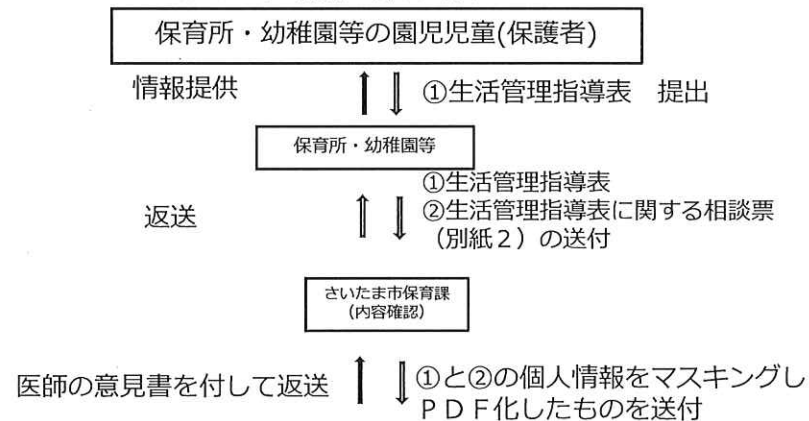
（予約制）



子どものアレルギー疾患への対応について、医療機関の受診や、食事や生活に関することなど、小児アレルギーエデュケーター(※)の看護師等が相談に応じます。  
多くの方に利用いただくため、相談は原則2回を上限とさせていただきます。

### 埼玉県アレルギー疾患生活管理指導表に関する相談事業

- 保育所、幼稚園等に提出されたアレルギー疾患生活管理指導表について対応に迷う場合、相談票を用いて専門医が相談に応じるもの  
＜さいたま市の保育所・幼稚園の場合＞



県アレルギー疾患相談室

経由機関名 さいたま市保育課

アレルギー疾患生活管理指導表に関する相談票

相談日：令和 年 月 日

施設名			市町村	さいたま市
担当者	職種			氏名
	電話			E-mail
対象者	年齢			性別
相談内容分類	右から選んでください。		a:保護者が食物アレルギー等を軽視している。	
	C		b:保護者が食物アレルギー等を過度に不安視している。 c:医師の指示(記載含む)に疑問がある。 d:一般的な質問 e:その他	

<相談内容>

魚全般(だし汁は摂取している)、トマト、バナナ、きゅうりを医師の指示の下、完全除去対応していた児童が給食(別添のとおり)摂取後にアナフィラキシー症状が出た。日赤に緊急搬送され救急車の中でアドレナリン注射を投与され、24時間経過観察のため入院した後に退院した。

後日、かかりつけ医であるさいたま市立病院で検査した。

当日の食材についてパッチテストの結果、カリフラワー、れんこん、ごぼうは擬陽性、血液検査の結果、ごまは数値が高かったため除去するように指示が出た。

しかし、これらの食品は家庭でも園でも摂取していた食品である。アナフィラキシー症状が出た児童であるので安全に対応していきたいが、食べられていた食品を除去する必要があるのか疑問である。

○現在の除去食品：魚全般(だし汁は摂取している)、トマト、バナナ、きゅうり、カリフラワー、れんこん、ごぼう、ごま

今回はアナフィラキシーで救急要請、アドレナリン投与、入院を必要とするほどの強い症状が見られており、最優先すべきは保育園での安全性となります。原因食物が特定されるまで幅広く除去することはやむを得ない対応と考えられます。

食物アレルギーは少量摂取が可能であっても、摂取量が増えた場合、症状が出現する可能性があります。また自宅で食べられているといっても家庭による差が大きく保育園の給食で配膳される量を十分食べられるか、粒ゴマとすりゴマのような形態の違いも考慮する必要があります。まずは主治医の指導の下、家庭で被疑食品を十分に安全に摂取できることを確認してから、給食での解除を段階的に進めるべきです。

一方で食事制限は患者、家族、保育園に大きな負担と不利益をもたらすため、必要最小限にするべきです。保護者には主治医と食物経口負荷試験を含めよく相談し、早期に除去食品を見直すことを勧めるのがよいでしょう。受診の負担もありますが、子どもの栄養、安全に関する重要な課題ですので早期に解決する必要があります。

個々の症例についての具体的な診断は相談事業で行うことはできません。皮膚テストにはブリックテストとパッチテストがあり、今回のような即時型アレルギー反応の診断に用いるのはブリックテストです。

相談内容分類	右から選んでください。		A: 保護者がアレルギー症状を軽視
	C		B: 保護者がアレルギー症状を過度に不安視。 C: 施設がアレルギー症状を軽視。 D: 施設がアレルギー症状を過度に不安視。 E: 医師の指示(記載含む)に疑問がある。 F: 一般的な質問 G: その他

相談室第

別紙2

埼玉県アレルギー疾患対策事業「アレルギー疾患生活管理指導表に関する相談事業」

経由機関名 さいたま市保育課

アレルギー疾患生活管理指導表に関する相談票

相談日：令和4年6月8日

施設名			市町村	さいたま市
担当者	職種			氏名
	電話			E-mail
対象者	年齢			性別
相談内容分類	右から選んでください。		a:保護者が食物アレルギー等を軽視している。 b:保護者が食物アレルギー等を過度に不安視している。 c:医師の指示(記載含む)に疑問がある。 d:一般的な質問 e:その他	
	C		A: 保護者がアレルギー症状を軽視 B: 保護者がアレルギー症状を過度に不安視。 C: 施設がアレルギー症状を軽視 D: 施設がアレルギー症状を過度に不安視 E: 医師の指示(記載含む)に疑問がある。 F: 一般的な質問 G: その他	



電話相談



6月1日  
スタート

## 埼玉県 アレルギー疾患相談室

アレルギー疾患の患者さんやご家族、保育所・幼稚園・学校・施設の職員などのご相談に、看護師がお答えします

月曜日～金曜日 午後1時～4時

(年末年始・祝祭日は除きます)

☎ 049-276-1763

(埼玉医科大学病院内)



アレルギー性の疾患は個人差が大きく、同じ病名でも症状は一人ひとりで違います

気管支ぜん息

食物アレルギー

アトピー性皮膚炎

アレルギー性鼻炎

花粉症

など…

卵を食べたら  
湿疹が出た！  
卵は食べちゃ  
いけないの？

湿疹がなかなか  
よくなりません  
スキンケアの  
方法を教えてほしい

エピペン  
はどこで処方して  
もらえるの？

こんな相談も…  
症状や薬、検査や治療のこと  
専門医療機関への受診のこと  
学校や保育所での対応に関すること



発行元：埼玉医科大学病院

## 皆さんご存知ですか？

## 誤食で亡くなってしまった事故を…



## 調布の小学校での誤食による死亡事故…

- ・わかめご飯、肉団子汁、じゃがいものチヂミ、ナムル、牛乳が普通給食。乳製品アレルギーの少女には牛乳は配布せず。チーズを除いたチヂミを色を変えたトレイにのせて本人に直接手渡した。このとき、どの料理が除去食であるか伝えなかった。
- ・担任が余ったチヂミを配布していたところ、少女が欲しがった。担任は「保護者が念のために持たせている献立表」を確認し、除去する場合に引かれているピンクのマーカ一印がないことを確認し、おかわりを与えた。
- ・事前のルールでは、おかわりの申し出があった場合には「除去食一覧表」で確認することとなっていた。

死亡事故検証委員会作成の報告書より

## 調布の小学校での誤食による死亡事故…

- ・13時22分(給食終了25分後)、少女が「先生、気持ちが悪い」と担任に訴えた。すでに持参していた吸入をしていた。顔面紅潮があり、いつもより苦しそうなため養護教諭を呼ぶよう他の児童に依頼した。担任はランドセルからエピペンを取り出し、「これ打つのか？」と尋ねたが「違う、打たないで」と言われたので中止した。
- ・養護教諭が駆けつけ、担任に救急要請するよう促し、担任は校長に伝え職員室から13時31分要請。保護者に連絡をした。
- ・「トイレに行きたい」と言ったが歩けなかったため、養護教諭がおぶってトイレに連れて行った。

死亡事故検証委員会作成の報告書より

## 調布の小学校での誤食による死亡事故…

- ・便座に座らせたところ、呼びかけに反応せず、顔面蒼白だった。
- ・13時36分(発症14分後)、校長が駆けつけると、脈と呼吸が確認できなかった。
- ・校長がエピペンを使用しAEDを装着したが「通電の必要なし」だった。
- ・養護教諭と戻ってきた担任で心臓マッサージ、人工呼吸を開始した。
- ・13時40分救急車到着、搬送先で死亡確認。

死亡事故検証委員会作成の報告書より

## 調布の小学校での誤食による死亡事故…

1. 調理員が少女に、どの料理が除去食であることを明確に伝えていない。
2. おかわりの際に担任が除去食一覧を確認していない。
3. 保護者が少女に渡した献立表に、除去食であることを示すマー  
カーが引かれていなかった。
4. 担任がエピペンを打たずに初期対応を誤った。
5. 養護教諭が食物アレルギーによるアナフィラキシーであることを考えずに、エピペンを打たずに初期対応を誤った。



以上の内ひとつでも実施されていたら、女の子の命を守れたのではないかと考えられる。(死亡事故検証委員会作成の報告書より)

## エピペンの普及



- ・2008年「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」
- ・2009年「救急救命処置の範囲等についての一部改正」
- ・2011年より保険適応となり所持者が急増した。
- ・緊急時、教員などが使用できるようになった。

⇒しかし、学校や保育施設は大慌て。。。

エピペンについて  
知りたい！



## エピペンとは…？



- ・エピネフリン(アドレナリン® ポスミン®)
- ・血圧を上昇させる薬剤
- ・効果は約20分
- ・体重15kgから適応
- ・1回使い切り(失敗しても再注射できない。)
- ・処方を受けた本人にのみ使用可。
- ・有効期限は約2年。

保護者との打ち合わせが必要。  
(保管方法、かかりつけ医、緊急連絡先など)

 **さいたま市民医療センター**

## エピペンの副作用

- ・手足のふるえ
- ・ドキドキする
- ・熱感及び発汗
- ・頭痛、嘔気
- ・血圧の異常上昇



これらの副作用は薬剤により血圧を上昇させ、  
脳の血流を保つことで生命が危険な状態になる  
ことを避けるためにみられる。

 **さいたま市民医療センター**

## エピペンはどのタイミングで打つか？

エピペンは、  
体重に合わせて2種類から選べる自己注射製剤です

### ● エピペンの2種類の製剤



エピペンは、  
太ももの前外側の筋肉に注射してください

### ● エピペンを注射する場所



## エピペンを使うタイミング

まずは人を集める！1人よりも2人で考える！

- ・食物アレルギー対応マニュアルの赤(緊急)



 **さいたま市民医療センター**

## エピペンを使うタイミング

まずは人を集める！1人よりも2人で考え

- ・食物アレルギー対応マニュアルの赤（緊急）
- ・症状の進行が早いとき。（目を離さない！）
- ・以前にアナフィラキシーショックを起こしたことがある。
- ・ショックになったことがある食品を摂取した。
- ・摂取量が多い。



迷ったら打つ！  
エピペン！



さいたま市民医療センター

まとめ！



さいたま市民医療センター

## エピペン使用時の注意！



・効果は約20分...（再び症状が再燃することもあり。）

→必ず救急要請し病院へ！！！！

・効果が出ると元気になるけど...

→起こさない！動かさない！離れない



・エピペンは1回しか使用出来ない...

→しっかり押さえて確実に！



・なるべく頭に血液を集めましょう！

→頭は人間にとって一番大切な臓器です。

さいたま市民医療センター

## 対応のポイント

・子どもの小さなサインを見逃さない！！

→手を口に入れる、不機嫌、よく唾液を飲み込むなど

・目を離さない！！

→症状は急速に進みます。1人は必ずそばにいて観察

・ピークを越えるまでは安心しない！

→症状が進んでいる間は気を抜かずに観察を

・迷うなら早めの対応を！

→手遅れにならないように

・薬を飲むと眠くなります！

→寝かせることの怖さを忘れずに

さいたま市民医療センター





# 診察の時に伝えてほしいこと

- ・何を食べたときに症状がでたのか(商品名)
- ・どのくらいの量を食べたのか
- ・食べてから症状が出るまでの時間
- ・症状がどのくらい続いたか
- ・どんな症状だったか
- ・症状が再び現れたか



具体的に話せるようにしましょう！

さいたま市民医療センター

### 食物アレルギー緊急時対応マニュアル

異変に気がついたら子どもから目を離さない 遠ったらエビベン®を打つ！  
 助けて呼び、人を集める ただちに119番通報  
 下の症状から重症度を判定し、速やかに行動する

全身の症状 <input type="checkbox"/> くっつき <input type="checkbox"/> 意識もろそう <input type="checkbox"/> 呼吸が止まる <input type="checkbox"/> 顔が熱れにくまたは平熱 <input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い	呼吸器の症状 <input type="checkbox"/> のどや胸が締め付けられる <input type="checkbox"/> 声がかすれる <input type="checkbox"/> 痰が咳えるような咳 <input type="checkbox"/> 息がしにくい <input type="checkbox"/> 持続する強い咳き込み <input type="checkbox"/> ゼーゼーする呼吸	消化器の症状 <input type="checkbox"/> 持続する強い吐瀉の痛み <input type="checkbox"/> 嘔吐 <input type="checkbox"/> 嘔吐が繰り返す	目の症状 <input type="checkbox"/> 目のかゆみ <input type="checkbox"/> 目の腫れ <input type="checkbox"/> 目の充血	皮膚の症状 <input type="checkbox"/> 全身に広がるじんましん <input type="checkbox"/> 全身が真っ赤 <input type="checkbox"/> 顔の腫れ <input type="checkbox"/> 唇の腫れ <input type="checkbox"/> 部分の腫れ
--	---	---	--	--

少なくとも5分ごとに、繰り返し症状を観察経過・内服・エビベン®使用の時刻を記録

**緊急** (上記の症状が1つでもあてはまる場合)

**受診** (1つでもあてはまる場合)

**注意** (1つでもあてはまる場合)

①エビベン®を使用  
 ②救急車を要請 (119番通報)  
 ③緊急時連絡先(医師・看護師)に連絡  
 ④その場で受診を待つ(4)  
 ⑤症状が軽くなるまで、安静にさせる  
 ⑥その場で救急車を待つ  
 ⑦症状が軽くなるまで、安静にさせる  
 ⑧症状が軽くなるまで、安静にさせる  
 ⑨症状が軽くなるまで、安静にさせる  
 ⑩症状が軽くなるまで、安静にさせる

## Case2 中等症から重症に移行した場合

あつし君



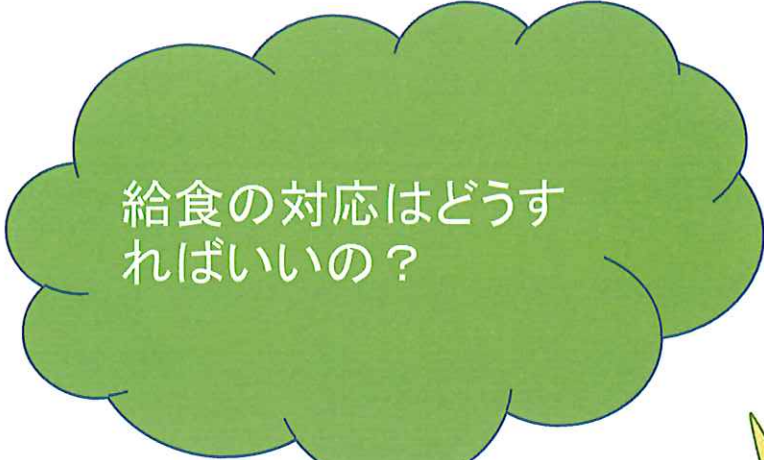
- 牛乳アレルギーあり
- アナフィラキシーの既往あり

さくら保育園

食物アレルギー緊急時対応マニュアル(東京都)



抗ヒスタミン薬



- 食物アレルギー児の把握
- 保護者へ生活管理指導表の配布
- 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
- 除去食対応
- 対応の見直し

参考:厚生労働省「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) <生活管理指導表の活用の流れ>

## 集団生活での除去食対応

青: 食べられる



赤: アレルギー

給食での食物除去は  
シンプルに完全除去を基本

例えば・・・

Aちゃん 牛乳が含まれるベーコンは食べられる

Bちゃん 牛乳が含まれるパンは食べられる

Cちゃん 牛乳が含まれる食品を食べると症状が出る



きめ細やかな対応が  
誤食事故につながることもあるため  
給食は「完全除去」か「解除」の両極で対応をする



給食での食物除去は  
シンプルに完全除去を基本

作るの二種類！

鶏肉の挽肉焼き

- 鶏挽肉
- 玉葱
- パン粉
- スキムミルク
- 鶏卵
- しょうゆ
- 清酒
- 食塩
- こしょう
- 油

- 1 通常の挽肉焼き
- 2 スキムミルクと鶏卵を除去した挽肉焼き

- ~~1 通常の挽肉焼き~~
- ~~2 スキムミルクを除去した挽肉焼き~~
- ~~3 鶏卵を除去した挽肉焼き~~
- ~~4 スキムミルクと鶏卵を除去した挽肉焼き~~

Q 卵除去の対応について。

(保護者からの要望)

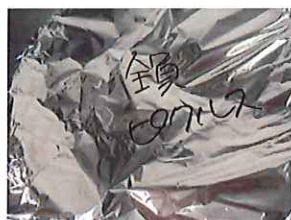
- つなぎ程度は提供してほしい。
- 生卵と茶碗蒸しのみ除去してほしい。

- A
- 少しずつ食べる対応は家庭で行ってください。
  - 自宅にて加熱卵が全て食べられるようになったことを確認出来たら保育所で提供してください。

### 混入や誤食を防ぐ！

共有する調理器具や食器は十分に洗浄する。  
重症な場合は専用のものを用意する。

- ◆揚げ油や煮汁などからの混入防止のために、調理後はすぐにふたやラップをする。
- ◆食べこぼしなどによる誤食に注意する。



## 前日と当日に一人一人の除去食の確認

〇月〇日 アレルギーチェックボード

クラス	児童名	除去食品	午前おやつ	昼食	午後おやつ
			牛乳 △△クッキー	ごはん ポークカレー トマトサラダ 甘夏	牛乳 ぶどうゼリー ××クラッカー
ひよこ	さいたまたろう	卵	△△クッキー → □□せんべい	除去なし	除去なし
りす	さいたまはなこ	小麦	△△クッキー → □□せんべい	ポークカレー → 小麦・乳除去	××クラッカー → ◇◇せんべい
うさぎ	うらわたろう	乳		ポークカレー → 小麦・乳除去	牛乳 → 豆乳 ぶどうゼリー → 生クリーム除去
ぼんだ	うらわはなこ	卵 小麦		ポークカレー → 小麦・乳除去	××クラッカー → ◇◇せんべい
きりん	ときわたろう	大豆		除去なし	除去なし

### 保育所での食物アレルギー対応の実際

【調理（給食室）】

- ✓ 除去食は必ず先に盛り付け、食品の混入のないように蓋をして目印をつける。
- ✓ アレルギー児専用トレイにお皿を載せ、食札をセットする。





受け渡し時は、調理員と保育士が除去の内容と料理が合っているか指さし確認します。



調理員「昼食は、炒り豆腐、青菜とのりのサラダ、麩とわかめの味噌汁です。  
●●組 さいたま太郎君 卵アレルギーの食事です。炒り豆腐の卵を除去しました。」

担任 「炒り豆腐の卵を除去したのですね。他の料理は他の園児のものと同じもので間違いありませんね。」

調理員「間違いありません。」

児童が座る席を決めて、トレーごと配膳し、どの児童がどのアレルギーを持っているのかわかるようにします。



担任が隣に寄り添い、誤食・誤飲がないように見守ります。



# < 保育園一日の流れ >

## 1. 朝礼で今日のアレルギーの確認。



一回目の  
チェック!



## 2. 給食室にてアレルギー確認表にシ点チェック



2回目の  
チェック!



給食室でも  
全員で確認。



専用  
のお鍋で



「アレルギー  
取ります!」

## 3. 作って盛り付けた時に確認。



3回目の  
チェック!



## 4. 最終確認

4回目の  
チェック!



完成!!



## 5. 給食室→担任へ手渡しで提供、確認



5回目の  
チェック!



声だし確認! 指さし確認!

## 提供の様子



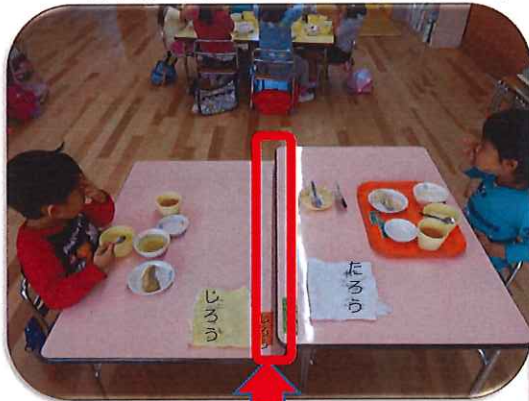
ひとつ  
ひとつ…。

指さし  
確認！！



## <工夫していること（保育室）>

- 専用のテーブル、椅子、台布巾の用意



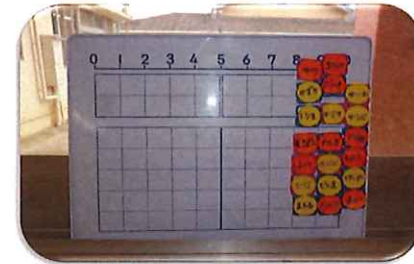
コ  
コ  
コ



みんなで楽しく食べています♪



- マグネットを用意し、手洗い漏れをなくす



- 給食時、子ども達と一緒にアレルギーの確認
- ワセリンの使用



平成29年 1月12日(木)

**注意！！**

1歳(ひよこ) **Dちゃん** (乳・小麦除去)

2歳(もも) **Eちゃん** (卵除去)

3歳(ほし) **Bくん** (卵・ごま除去)

3歳(ほし) **Aくん** (乳除去)

5歳(はな) **Cくん** (ごま除去)

◎上記5名がスポット利用する場合は冷蔵庫内の「除去菓子」を提供する。  
**DちゃんとAくん** には牛乳を提供しない！！ (全員麦茶を提供する)

アレルギー食確認表

平成 28 年 2 月 7 日 (月曜日)

東M-3669 さいたま市立大戸保育園

クラス名	対象者(氏名)	献立	対応方法(代替食等)	厨房内各作業工程時チェック				保育員チェック			
				調理完了後確認 時間:確認者	提供完了後確認 時間:確認者	配膳時・最終確認 時間:確認者	保育員最終確認 時間:確認者	調理完了後確認 時間:確認者	提供完了後確認 時間:確認者	配膳時・最終確認 時間:確認者	保育員最終確認 時間:確認者
ひよこ	Dちゃん	朝飯 牛乳	麦茶	2:25	4:00	4:20	4:30	8:35	8:45		
		昼食 せんべい(玄米丸)	除去菓子(小麦)	3:30	4:00	4:10	4:20	11:00	11:10		
		午後 牛乳	除去菓子(小麦)	14:10	14:30	14:40	14:50	15:00	15:10		
		夕食 せんべい(玄米丸)	除去菓子(小麦)	18:15	18:30	18:40	18:50				
ほし	Eちゃん	昼食 牛乳	麦茶	10:45	11:00	11:10	11:20	11:30	11:40		
		午後 牛乳	除去菓子(小麦)	13:15	13:30	13:40	13:50	14:00	14:10		
ほし	Aくん	昼食 牛乳	除去菓子(小麦)	10:45	11:00	11:10	11:20	11:30	11:40		
		午後 牛乳	除去菓子(小麦)	13:15	13:30	13:40	13:50	14:00	14:10		
ほし	Bくん	昼食 切り干し豆腐	ごま油除去	10:45	11:00	11:10	11:20	11:30	11:40		
		午後 牛乳	除去菓子(小麦)	13:15	13:30	13:40	13:50	14:00	14:10		
ほし	Cくん	昼食 切り干し豆腐	ごま油除去	10:45	11:00	11:10	11:20	11:30	11:40		
		午後 牛乳	除去菓子(小麦)	13:15	13:30	13:40	13:50	14:00	14:10		

## 安全に提供するための確認表

令和4年度11月分アレルギー確認表

前日	献立名	チェック					おやつ	チェック						
		調理	検査	配膳	確認	金注		午後 午前 (11:00-12:00)	調理	検査	配膳	確認	金注	
1	バターライス フリックカレー※ ※デンマークの伝統的な家庭料理で、新ひ 野田で作るハンバーグ。						牛乳 エーブルクーエ※ ※デンマークでもB層の定番で売れ てはいるもののアレルギーです。							
火	デンマーク風ポテトサラダ コンソープ(とろもろこし) チンゲンツカイ(玉葱)						牛乳 ビスケット							
2	小松菜ごはん ラタトゥイユ アレンチサラダ バイザンヌスープ※ (バニラ ジャガイモ 人参) ※バイザンヌとはフランス語で田舎風の意 味です。						牛乳 米粉のケーキ(小麦、卵、乳不使用)							
水							牛乳 クッキー							

## 保育所での食物アレルギー対応の実際

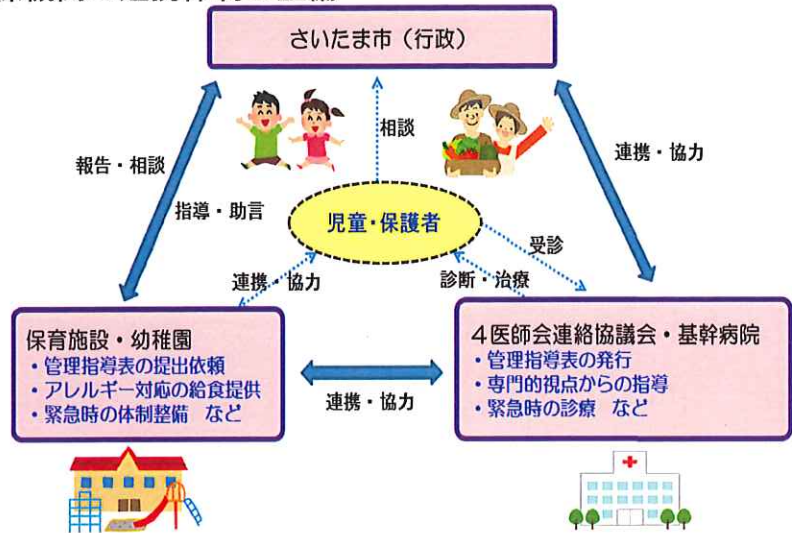
### 【災害への備え】

- ✓ 食物アレルギー児用のワッペン作成。
- ✓ アレルギー物質(特定原材料等)28品目不使用食品の備蓄。



## 食物アレルギー対応の環境整備 (1)

### 関係機関の連携体制の整備



保育施設・幼稚園における児童の健康管理に関する対応連絡協議会

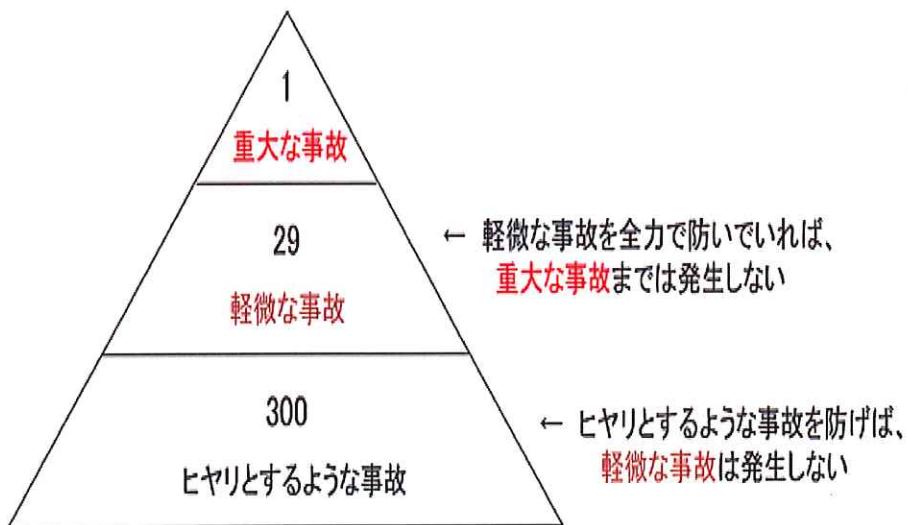
125

## 食物アレルギー対応の環境整備 (2)

### 研修の実施による職員の資質向上



## ハインリッヒの法則



## 最も重要なのは 個々の職員の意識

- 一人でも、できない、やらない人がいると、全てが水の泡
- 調理従事者全員が、ルールに従って衛生管理を徹底しなければ
- ✓ノロによる食中毒、異物混入、アレルギー事故は決して防げない

(株)メフォス 埼玉事業部  
保育園食品衛生の講習会より



厨房内に10名の調理従事者  
9名は、150%ガンバル  
1名が、50%しかやらない

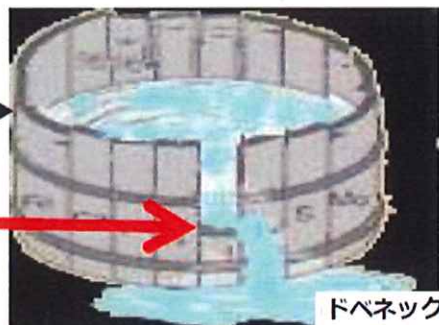


その厨房の衛生水準は50%

150%



たった1人  
の50%



ドベネックの樽



子どもたちが安全に  
おいしく楽しい食事が  
できることが一番大  
事！

