

保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表 (食物アレルギー・アナフィラキシー)

【様式3】

保 記 育 入 所 欄	保育所名：	児童名：	年 月 日生	男・女																																																						
	病型・治療		保育所での生活上の留意点																																																							
医 師 記 入 欄	A. 食物アレルギー (あり・なし) 以下、当てはまる番号に○を記入願います 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 3 その他 (新生児・乳児消化管アレルギー、口腔アレルギー症候群、食物依存性運動誘発アナフィラキシー、 その他：)		E. アレルギー用調整粉乳 (牛乳除去が必要な場合のみ記入) 使用可能なものに○を記入願います (複数可) ・ ミルフィーHP ・ ニューMA-1 ※上記の2種類が使用不可の場合は、 G.特記事項 欄に記入願います																																																							
	B. アナフィラキシー (あり・なし) 原因の番号に○を記入、具体的に記入願います 1 食物 原因： 2 その他：医薬品、食物依存性運動誘発アナフィラキシー、ラテックス、昆虫、動物のフケや毛 ()		F. 食物・食材を扱う活動 1 管理不要 2 原因食材を教材とする活動の制限 () 3 調理活動時の制限 () 4 その他 ()																																																							
	C. 保育所で除去が必要な原因食品・除去根拠 除去根拠について、当てはまるものすべて記入願います 除去根拠：①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体等検査結果陽性 ④(アレルギーの関与が疑われる)未摂取 注) ※欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります		G. 特記事項 (その他、特別な配慮や管理が必要な事項がある場合には、 医師が保護者と相談のうえ記入。対応内容は保育所が保護者と相談のうえ決定)																																																							
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">除去する食品に○</th> <th style="width: 33%;">※より厳しい除去が必要なものに○</th> <th style="width: 33%;">除去根拠 (①~④で記入)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>鶏卵</td><td>卵殻カルシウム</td><td></td></tr> <tr><td>マヨネーズ</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>牛乳・乳製品 <E欄も記入願います></td><td>乳糖</td><td></td></tr> <tr><td>小麦</td><td>醤油・酢・麦茶</td><td></td></tr> <tr><td>ソバ</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>落花生 (ピーナッツ)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>大豆</td><td>大豆油・醤油・味噌</td><td></td></tr> <tr><td>ゴマ</td><td>ゴマ油</td><td></td></tr> <tr><td>(種実類) クルミ・アーモンド</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>(甲殻類) エビ・カニ</td><td>エキス</td><td></td></tr> <tr><td>(軟体類・貝類) イカ・貝柱・タコ</td><td>エキス</td><td></td></tr> <tr><td>(魚卵) タラコ・イクラ</td><td>エキス</td><td></td></tr> <tr><td>(魚類) すべて・サバ・サケ</td><td>エキス・かつおだし</td><td></td></tr> <tr><td>(肉類) 鶏肉・牛肉・豚肉</td><td>エキス・ゼラチン</td><td></td></tr> <tr><td>(果物類) すべて・バナナ</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>(調味料) 酒・みりん</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>(その他)</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		除去する食品に○	※より厳しい除去が必要なものに○	除去根拠 (①~④で記入)	鶏卵	卵殻カルシウム		マヨネーズ			牛乳・乳製品 <E欄も記入願います>	乳糖		小麦	醤油・酢・麦茶		ソバ			落花生 (ピーナッツ)			大豆	大豆油・醤油・味噌		ゴマ	ゴマ油		(種実類) クルミ・アーモンド			(甲殻類) エビ・カニ	エキス		(軟体類・貝類) イカ・貝柱・タコ	エキス		(魚卵) タラコ・イクラ	エキス		(魚類) すべて・サバ・サケ	エキス・かつおだし		(肉類) 鶏肉・牛肉・豚肉	エキス・ゼラチン		(果物類) すべて・バナナ			(調味料) 酒・みりん			(その他)				
	除去する食品に○	※より厳しい除去が必要なものに○	除去根拠 (①~④で記入)																																																							
	鶏卵	卵殻カルシウム																																																								
	マヨネーズ																																																									
	牛乳・乳製品 <E欄も記入願います>	乳糖																																																								
	小麦	醤油・酢・麦茶																																																								
	ソバ																																																									
落花生 (ピーナッツ)																																																										
大豆	大豆油・醤油・味噌																																																									
ゴマ	ゴマ油																																																									
(種実類) クルミ・アーモンド																																																										
(甲殻類) エビ・カニ	エキス																																																									
(軟体類・貝類) イカ・貝柱・タコ	エキス																																																									
(魚卵) タラコ・イクラ	エキス																																																									
(魚類) すべて・サバ・サケ	エキス・かつおだし																																																									
(肉類) 鶏肉・牛肉・豚肉	エキス・ゼラチン																																																									
(果物類) すべて・バナナ																																																										
(調味料) 酒・みりん																																																										
(その他)																																																										
D. 緊急時に備えた処方薬 1 内服薬 (抗ヒスタミン薬、ステロイド薬)：薬名 () 2 アドレナリン自己注射薬「エピペン®」 3 その他 ()		記入日： 年 月 日 医療機関名： 医師名： 電話： 次回見直し： 年 月 予定																																																								
保 記 育 入 所 欄	●「保育所における食物アレルギー対応について (お願い)」の内容と、保育所における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、情報を共有することに同意します。 記入日： 年 月 日 保護者名： (続柄：) ●緊急時に連絡する医療機関 医療機関名：		医療機関連絡先： (保育所記入) 受理日： 年 月 日																																																							

【資料2】

～「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）より抜粋～

鶏卵：卵殻カルシウム

卵殻カルシウムは、卵殻を主原料とするもので、その成分は酸化カルシウムである。焼成（高熱で焼くこと）でも未焼成であっても鶏卵タンパクの混入はほぼなく、鶏卵アレルギーを有する子供にとって除去する必要は基本的にない。

牛乳・乳製品：乳糖

乳糖（ラクトース）は牛乳に限らず、哺乳類の乳汁に含まれる糖類である。乳という漢字が使われているが、牛乳との直接的な関連はなく、牛乳アレルギーであっても摂取できる。しかし「食品表示法」（平成25年法律第70号）において、アレルギー物質を含む食品の表示については、乳糖の表記は拡大表記として認められており、その加工食品に乳タンパクが含有されていることを示唆するため注意が必要である。

小麦：醤油・酢・麦茶

醤油は原材料に小麦が使用されているが、醤油が生成される発酵過程で小麦タンパクは完全に分解され、基本的に小麦アレルギーであっても醤油を摂取することはできる。

酢は、正確には食酢、このうちの穀物酢（米酢、大麦黒酢を除く）に小麦が使用されている可能性がある。単に酢だけでは小麦が含まれているか否かはわからない。しかし、酢に含まれるタンパク量は非常に少なく（0.1g/100ml）、また一回摂取量も非常に少ないため、基本的には摂取することができる。

麦茶は、大麦の種子を煎じて作った飲み物であり、小麦と直接関係はない。しかし、小麦アレルギーのなかに麦類全般に除去指導されている場合があり、この場合に麦茶の除去が必要な場合が、まれにある。

大豆：大豆油・醤油・味噌

大豆油に関して、そもそも食物アレルギーは原因食品の特定のタンパク質によって誘発されるものであり、油脂成分が原因とは基本的にはならない。大豆油中のタンパク質は0g/100mlであり、除去する必要はないことがほとんどである。

醤油における大豆タンパクも生成の発酵過程で、小麦タンパクと同様に分解が進む。醤油のタンパク質含有量は7.7g/100mlだが、調理に利用する量は少ないこともあり、重篤な大豆アレルギーでなければ醤油は利用出来ることが多い。

味噌は、本来、その生成過程で小麦は使用しないため、純粋な製品には小麦の表記はなく、小麦アレルギーでも使用できる。大豆タンパクに関しても醤油と同様に考えることができる。なお、味噌のタンパク質含有量は9.7-12.5g/100gである。

ゴマ：ゴマ油

ゴマ油も大豆油と同様除去の必要がないことが多いが、大豆油と違って精製度の低いゴマ油はゴマタンパク混入の可能性があり、まれに除去対象となることがある。

魚類：かつおだし

魚類の出汁（だし）に含まれるタンパク質量は、かつおだしで0.5g/100mlである。このため、ほとんどの魚類アレルギーは出汁を摂取することができる。

肉類：エキス

肉エキスとは肉から熱水で抽出された抽出液を濃縮したもので、通常調味料として用いられ、一般的に加工食品に使用される量は非常に少量であるため、肉エキスは摂取できる。

※ 食品成分に関しては、「日本食品標準成分表 2015年版（七訂）（文部科学省）」による。