

# 目次

<b>I</b>	<b>食物アレルギー対応の原則</b>	<b>1</b>
<b>II</b>	<b>組織的な安全管理体制の構築</b>	<b>3</b>
1	食物アレルギー対応委員会を設置します	4
2	各職員の役割分担を決めます	5
3	誤食事故及びヒヤリ・ハット事例が発生した場合は、検証して再発防止策を講じます	6
<b>III</b>	<b>「個別取組プラン」の策定と取組の実施</b>	<b>7</b>
1	入所・入園に備えて	8
(1)	食物アレルギーのある子供を把握します	
(2)	保護者と面談を行います（1回目）	
(3)	「個別取組プラン」の案を作成します	
(4)	「個別取組プラン」の案を検討し、決定します	
(5)	保護者と面談を行います（2回目）	
(6)	「個別取組プラン」を職員全員に周知します	
2	「個別取組プラン」の中間評価や見直し	14
3	次年度の取組に向けて	15
<b>IV</b>	<b>日常生活における配慮と管理</b>	<b>17</b>
1	安全なアレルギー対応食提供のために	18
(1)	給食やおやつを提供は原因食物の完全除去を基本とします (原因食物は食べられる量にかかわらず提供しない)	
(2)	食物アレルギーに対応した献立を作成します	
(3)	使用する食品の安全確認を行います	
(4)	調理前の確認をします	
(5)	調理中には原因食物のコンタミネーションに注意します	
(6)	調理室から保育室へ受け渡す際には確認を徹底します	
(7)	保育室では誤食が起きないように注意します	
2	安全に活動するために	26
	食物・食材を扱う活動での注意点	
<b>V</b>	<b>緊急時への備え</b>	<b>27</b>
1	緊急時に備えましょう	28
2	「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を活用します 「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」の解説	30
3	原因食物に触れた時の対応	41
<b>VI</b>	<b>施設での取組を確認しましょう</b>	<b>43</b>
<b>VII</b>	<b>関係機関との連携</b>	<b>47</b>

**VII 資料編** . . . . . 51

1 食物アレルギーについて . . . . . 52

- (1) アレルギーはどのように起こるのでしょうか
- (2) 食物アレルギーとは
- (3) 食物アレルギーで起こる症状（アナフィラキシーを含む）
- (4) 症状の重症度とその対応
- (5) 食物アレルギーの病型
- (6) 食物アレルギーの診断
- (7) 食物アレルギーの治療
- (8) アナフィラキシーへの対応

2 アレルギー対応食の基礎知識 . . . . . 63

- (1) 鶏卵アレルギーの食事
- (2) 牛乳アレルギーの食事
- (3) 小麦アレルギーの食事
- (4) アレルギー物質を含む食品に関する表示

3 緊急時を想定したシミュレーション訓練 . . . . . 68

4 災害時に備えて . . . . . 71

**IX 食物アレルギーに関する情報** . . . . . 73

**X 各種様式** . . . . . 75

様式1 保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表

様式2 家庭における食物除去の程度（保護者記入用）

様式3-1 食物アレルギー個別取組プラン

様式3-2 食物アレルギー個別取組プラン（変更点）

様式4 緊急時対応経過記録表

様式5 除去解除申請書

参考様式1 食物アレルギーのあるお子様の保護者の方へ 当施設における食物アレルギー対応について

参考様式2 食物アレルギー 事故やヒヤリ・ハット検証様式

