

食物アレルギー症状のある乳幼児への給食の対応について

大津市立保育園・こども園では、乳幼児期から豊かな食嗜好や食習慣を育てることをめざし、栄養のバランスはもちろんのこと、食材そのものの味や旬の美味しさを活かした食事づくりを大切にしています。

お子様に食物アレルギー症状があり、医師より「食物除去が必要」と診断されている場合は保育園・こども園では下記のとおり対応いたします。ご家庭との連携を十分に取って進めていきますので、ご理解ご協力の程よろしく申し上げます。

記

1 医師の診断や指導に基づいて対応します

- ◇食物除去が必要な場合は、保育園・こども園がお渡しする『アレルギー疾患生活管理指導表』を持って医療機関を受診してください。「原因となる食物」の明確化と除去内容を把握します。
- ◇1年に1回以上の受診を基本とし、診断結果や除去の変更点等を園にお知らせください。
- ◇必要に応じ、保護者様と確認のうえ「緊急時個別対応カード」を作成し、緊急時に備えます。

2 除去食の献立は、保護者様にも確認していただいたうえで作成します

- ◇給食の献立に含まれる「原因となる食物」を保護者様と園の職員が相互確認し、可能な範囲で除去するとともに一部代替食品を使った給食を提供します。
 - ◇より厳しい除去が必要な場合やコンタミネーション※に対する対応が必要な場合は、ご家庭より弁当（該当する食品を使用した献立の代替品）をお持ちいただきます。
- ※コンタミネーション…食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらずアレルギー物質が微量混入してしまうこと。

3 作成した献立表を職員間で確認して対応します

- ◇担任が保護者様と確認した献立を園全体（園長、代表保育士、調理担当、保健担当、担任）の会議にて把握します。
- ◇調理、配膳、喫食等、どの過程においても間違いが起こらないよう慎重に対応します。
 - ・毎日、出席児を把握し、食材と献立を確認します。
 - ・提供の際は、色付きの食器、トレイ、名札等を使用して除去食が識別しやすいようにします。

4 間違いのないように配膳し、安全に食事ができるようにします

- ◇調理室から給食を受け取り、保育室で配膳するときには、職員間で声を掛け合い、確認をし、確実に配膳することを徹底します。
- ◇お子様によっては、わずかな量の食材が皮膚についただけでも症状が悪化する方がおられます。特に低年齢の場合は、保育士が近くについて食事介助を行うと共に、誤って他児の食事を触ったり、口にしたりすることのないよう、専用のテーブルを準備する等して環境を整え、細心の注意を払います。

5 お子様の健康状態や食事の状況について保護者様との連携を十分に図っていきます

- ◇お子様の健康状態、食欲、献立、調理方法等についてご家庭と話し合い、共通理解を図りながら、保育を行います。
- ◇医師から除去の解除指示があった場合は、ご家庭で食べて問題がないことを確認されてから、除去解除申請書を提出ください。除去解除申請書の提出をもって、保育園・こども園での除去を解除します。

※お気づきの点、ご不明な点がございましたら、園までお知らせください。