

保護者様

大津市福祉子ども部幼児政策課

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、食物による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りながら進めていきますので、ご理解ご協力の程よろしくお願ひします。

記

1 医師の診断や指導に基づいて対応します

- ◇食物除去等が必要な場合は、保育園がお渡しする『アレルギー疾患生活管理指導表』を持って医療機関に受診してください。「原因になる食物」の明確化と除去の内容、程度を把握します。
- ◇6か月ごとの受診を基本とし、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、「緊急時個別対応カード」を作成し、保護者様と確認のうえ緊急時に備えます。

2 除去食の献立は、保護者様と園の職員が話しあって作成します

- ◇医師の指示を踏まえ、集団給食の献立表から「原因になる食物」を除去することを原則とします。栄養面で問題が生じる時は、代替え食品を使った給食を提供します。
- 保育園の献立が使用できない場合は、保護者様と園との話し合いの中で、それに替わるものをご家庭にご協力いただくこととなります。（調味料、代替食、弁当持参）

3 作成した献立表を職員間で確認して調理します

- ◇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、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、食材とメニューを確認する。
 - ・専用の調理器具や調味料等を使用し、アレルギー除去食を調理する。
 - ・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盛り付ける。

4 間違いのないように配膳し、和やかな雰囲気の中で食事ができるようにします

- ◇調理室から食事を受け取る時や保育室で配膳するときに、職員間で声を掛け合い、確実に配膳することを徹底します。
- ◇お子様の状況によっては、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。特に年齢の小さなお子様では、自分で気をつけることが難しい状況ですので、専用のテーブルの準備や保育士がそばについて誤食することのないよう細心の注意を払っています。

5 お子様の健康状態や食事の状況についてご家庭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、保育をしていきます。
- ◇成長に従って、お子様の状態も変わってきますので、検査や診察のたびにご連絡頂き、除去の内容等を正確に把握しましょう。
- ◇医師から除去の解除指示があった場合は、ご家庭で食べて大丈夫なことが確認されてから、保育園で解除していきます。 ※解除についても、医師に記載して頂いた『アレルギー疾患生活管理指導表』の提出が必要ですので、ご了承ください。