

学校給食における食物アレルギー
対応に関する調査研究協力者会議

厚生労働省
雇用均等・児童家庭局 保育課

保育所保育指針
解説書



厚生労働省

保育所保育指針 ①

第一章 総則

2 保育所の役割

(1) 保育所は、児童福祉法(昭和22年法律第164号)第39条の規定に基づき、保育に欠ける子どもの保育を行い、その健全な心身の発達を図ることを目的とする児童福祉施設であり、入所する子どもの最善の利益を考慮し、その福祉を積極的に増進することに最もふさわしい生活の場でなければならない。

保育所保育指針 ②

第一章 総則

2 保育所の役割

(2) 保育所は、その目的を達成するために、保育に関する専門性を有する職員が、家庭との緊密な連携の下に、子どもの状況や発達過程を踏まえ、保育所における環境を通して、養護及び教育を一体的に行うことを特性としている。

保育所保育指針 ③

第五章 健康及び安全

3 食育の推進

(4) 体調不良、食物アレルギー、傷害のある子どもなど、一人一人の子どもの心身の状態等に応じ、嘱託医、かかりつけ医等の指示や協力の下に適切に対応すること。栄養士が配置されている場合は、専門性を生かした対応を図ること。

要約すると

- 子どもの最善の利益を考慮
- 最もふさわしい生活の場
- 家庭との緊密な連携
- 一人一人の子どもの心身の状態等に応じ適切に対応すること

保育所給食の特徴

- 食種が多い(初期・中期・後期・完了食から普通食まで)
- 提供回数が多い(10時のおやつ、昼食、3時のおやつ)
- 対象年齢の幅が広い(0歳児～就学前)
- 経過中の耐性の獲得
- 経過中に新規の発症
- 保護者の問題

保育所給食の問題

- 限られた調理スペース
- 限られた調理員
- 限られた予算
- 毎日の給食でどのように事故を防ぐのか

事故を「0」にするために 先進事例

北海道 千歳市の取組

- 卵は卵として牛乳は牛乳として、目に見える形で提供し、調理ミスや誤配、隣の子どもの給食を食べる誤食リスクを減らします。
- 見た目にも美味しそうな献立とし、除去食を大幅に減らすことで、みんな仲良く、同じ給食と一緒に食べる機会を増やします。

献立の工夫

- ・卵や乳の昼食・おやつは、目に見える形で月に2～3日提供。
- ・卵や乳を含む加工品とつなぎは、他の食材で代用します。(つなぎは、豆腐、じゃがいも、レンコンなどで代用します。)
- ・市販品や添加物を含むパンは、卵と乳を含まない無添加パンに変更。
- ・牛乳は、3歳未満児でほぼ毎日、3歳以上児で月20日前後とし、提供回数を増やす。

献立の見直し メンチカツ

献立内容	材 料	栄養価
旧献立 卵を含む献立 (卵をつなぎに使用)	豚肉40g、玉ねぎ20g、卵7g、塩0.3g、こしょう0.01g、パン粉8g、小麦粉3g、サラダ油3g	エネルギー 175kcal たんぱく質 9.8g 脂質 10.3g 炭水化物 9.2g ナトリウム 70g カルシウム 14mg 鉄 0.6mg
新献立 卵を含まない献立 (豆腐をつなぎに使用)	豆腐20g、豚肉20g、玉ねぎ20g、塩0.3g、こしょう0.01g、パン粉8g、小麦粉3g、サラダ油3g	エネルギー 134kcal たんぱく質 6.5g 脂質 7.4g 炭水化物 9.5g ナトリウム 52g カルシウム 33mg 鉄 0.5mg

献立の見直し コーンクリームスープ

献立内容	材 料	栄養価
旧献立 乳を含む献立 (バター、牛乳、コンソメ、シチューの素)	コーンクリーム缶20g、玉ねぎ15g、バター2g、小麦粉2g、牛乳30g、コンソメ1g、シチューの素3g、パセリ0.3g	エネルギー 74kcal たんぱく質 2.1g 脂質 3.2g 炭水化物 8.8g ナトリウム 253mg カルシウム 48mg 鉄 0.1mg
新献立 乳を含まない献立 (豆乳、だし等を使用)	コーンクリーム缶20g、玉ねぎ10g、サラダ油2g、豆乳70g、上新粉3g、鶏がらだし1g、食塩0.3g、こしょう0.01g、パセリ0.3g	エネルギー 84kcal たんぱく質 3.2g 脂質 3.5g 炭水化物 9.6g ナトリウム 170mg カルシウム 15mg 鉄 0.9mg

献立比較

卵と乳のアレルギー児51人は、除去食の回数が減り、みんなと同じ給食を食べる機会が増えました。

区 分	25年5月	25年6月
給食日数	24日	25日
卵・乳を含む昼食・おやつ	24日・57品目	1日・1品目
牛乳(10時・3時のおやつ)	23日・31回	24日・36回
魚料理(主菜)	3日	7日

- ※ 卵・乳を含む昼食・おやつは、材料に卵・乳を使った昼食とおやつの日数・品目数です。(飲む牛乳はカウントしていません。)
- ※ 平成25年6月の卵・乳を含む昼食・おやつは、誕生会のアイスクリーム1日です。
- ※ 牛乳(おやつ)は、3歳未満児の日数・回数です。

H25年6月の献立と基準値の比較

区 分	単位	6月献立平均	基準値	充足率
エネルギー	kcal	621	585	106%
たんぱく質	g	25.3	22	115%
脂質	g	19.2	16	120%
ナトリウム	mg	883	886	100%
カルシウム	mg	333	270	123%
鉄	mg	3.1	2.5	124%
ビタミンA	μgRE	267	203	132%
ビタミンB1	mg	0.34	0.32	106%
ビタミンB2	mg	0.42	0.36	117%
ビタミンC	mg	26	20	130%
食物繊維	g	4.3	4	108%

保護者の声

- ・食物アレルギーのある子どもが多いことに驚いた。除去食が多いとミスが発生する。
- ・みんなが同じ給食を食べる取組は良いことだと思う。
- ・献立を見直すことで、調理員や保育士の負担軽減につながって良かったと思う。
- ・卵は家で食べればいいので、保育所の給食で出さなくても問題はない。
- ・卵と乳の完全除去ではなく、卵は卵として牛乳は牛乳として提供することを伝えてほしい。

保育園 園長の声

- ・今回の献立見直しは、子どもの命を守ることになるので歓迎する。
- ・食育の面からも、みんなが同じ給食になることで、子ども達が楽しく食事ができる。
- ・卵は家庭でも調理しやすい食品なので、家庭との役割分担をすれば良い。
- ・卵と乳を含まないパンも結構美味しく、試食した親の評判も良かった。
- ・調理士や保育士は毎日神経を使い大変だった。職員の負担が軽減される。