**第2章　食物アレルギーへの対応**

１　食物アレルギー対応食の基本的な考え方

①食物アレルギー児の保護者（以下「保護者」という。）の責任のもとに、医師が記載した「保育園におけるアレルギー疾患生活管理指導表」（以下「生活管理指導表」という。）に基づいて行う。

②医師の診察・検査により、食物アレルギーと診断され、アレルギーの原因となる食品（アレルゲン）が特定されており、かつ家庭においてアレルゲンの除去を継続的に行っている児童を対象とする。

③誤食防止の観点から、アレルゲンの含有量や調理形態にかかわらず、完全除去食を基本とする。代替食は、保育園内における集団給食に支障のない場合に限り提供する。また、調味料の特別な考慮が必要な場合や微量混入（コンタミネーション）が許容できない場合及びアレルゲンの対象が具体に特定できない場合、生活管理指導表の保育園での生活上の留意点C.除去食品においてより厳しい除去が必要なものに該当する場合等、保育園における集団給食として対応できない場合は、食物アレルギー児の安全を第一に考え、家庭から一部または全部の代替食を持参すること。

④保育園での治療や練習、試しのための食事は行わない。

⑤家庭でも食物アレルギー対応食を実施しており、家庭での食事内容が食事考慮の基準となるが、すべての場合において対応できないこともある。

⑥食物アレルギー児が土曜保育を利用する場合は、家庭からお弁当やおやつを持参すること。

２　安全な給食を提供するためのポイント

①基本となる献立と食材及び調理手順を常に見直し、献立の質を落とすことなく合理的で安全な食物アレルギー対応を実施することを目指す。

②使用する食材（特に加工食品や調味料）のアレルゲンの有無を常に意識し、食材発注の時点から調理に至るまで最善の注意を払う。

③重大な誤食事故は誤配膳によって発生することを念頭に置き、食物アレルギー対応給食が該当園児に間違いなく配膳されるよう注意する。

３　保育園給食献立に関する基本方針

①新規発症の原因となりやすく、重篤な症状が出やすいピーナッツ（落花生）、キウイフルーツ、そば及びそれらを原材料とした加工食品は使用しない。

②加工食品や調味料については、できる限り卵、乳などのアレルゲンが含まれていないものを使用するように考慮する。

③1日の献立の中で複数のメニューに同じアレルゲンを含む食品・食材を使用しないように考慮する。

④アレルゲンを含む食材を除いて給食を提供することにより、栄養バランスが著しく損なわれる場合は、代替の食品を提供するよう努める。

４　園・職員の役割

①全職員

食物アレルギーに対する正しい知識を持ち、日頃からアナフィラキシーショックを起こした場合の対応に備える。食物アレルギー児の情報を把握し、定期的に職員同士で食物アレルギー児に対する食事対応の状況報告を行う。

②園長

保育園で初めて食べることを避けるため、入園説明会等で献立表を掲示し、これまで食べたことがない食物が給食にないかを家庭でも確認してもらうよう依頼する。

保護者から食事対応の申請があった場合、食物アレルギー児の食事対応を協議し決定するため、医師が記載した「生活管理指導表」に基づき園長、主任保育士、担任保育士、栄養士、調理員及び配膳員のうち園長（又は主任保育士）を含む2名以上の職員と保護者との間で面談の場を設ける。

③担任保育士

　　保護者との面談内容を確認の上、食物アレルギー児の家庭における生活状況を把握し、園長、調理員及び配膳員と連携を取りながら、安全で適切な食事対応を行う。

④調理員及び配膳員

園長、保育士及び保護者と連携を取りながら、安全で適切な食物アレルギー対応食の提供を、責任を持って行う。

⑤保育課指導保育士及び栄養士

　　保護者及び職員へ必要な助言指導、資料提供等を行うことにより、食物アレルギー児に対する食事対応が適切かつ円滑に運営できるように企画し実行に努める。