

# 食物アレルギー管理指導書

提出日 年 月 日

<b>【名前】</b>	<b>【生年月日】</b> 年 月 日生 ( 歳 ヶ月)
-------------	------------------------------

**【食物アレルギー】**  
 アナフィラキシー既往 (あり・なし) 臨床型 (アトピー型・即時型・その他) その他 [ ]

【原因食物】 該当する項目に○をつける。	【除去根拠】 該当する番号を記載する。 ① 明らかな症状の記載 ② 食物負荷試験陽性 ③ IgE 抗体等検査結果陽性 ④ 未摂取	【食物除去の詳細】		
		完全除去とは※特定加工食品を含む、すべての食品を除去することです。該当する場合は○をつけてください。	摂取可能な場合は、一日に摂取可能な原因食物の量について記入をしてください。	完全除去に○をつけてあっても、下記の材料は除去の対象となりません。(※別紙1参照) 除去が必要な場合は○をつけてください。その他特記事項があれば記入をしてください。
1. 鶏卵		完全除去 (※マヨネーズ等)	g / 日	卵殻カルシウム
2. 牛乳・乳製品		完全除去 (※ヨーグルト、生クリーム等)	g / 日	乳糖
3. その他 ( )		完全除去	g / 日	
4. その他 ( )		完全除去	g / 日	

**【緊急時の対応及び、処方薬】**

**【原因食物・加工食品を扱う感触遊び】**

本指導書の内容に関して \_\_\_\_\_ か月後に再評価が必要

年 月 日

医療機関名

医師名

印

## ※別紙1 食物アレルギー管理指導書別紙（かかりつけ医にお渡しください）

保育所におけるアレルギー対応ガイドラインによると「ある原因食物の除去が必要であっても、少量であれば摂取できることがよくある。保育所において、個々のバラバラな摂取量上限にそれぞれに対応していくことは実質不可能であり、保育所における対応の基本は完全除去とするべきである。しかし、調味料や油脂などに極少量含まれているだけの場合、それらが給食で利用出来るか否かは、調理上における負担の増大もしくは軽減に大きく関与する。下記の項目は特に重要なものであり、個別に対応することで保育所の負担の軽減につながる。」とあります。このことをご理解いただいた上で、下記の食材について除去が必要であるか否かの指示をお願いいたします。

### ■ 鶏卵：卵殻カルシウム

卵殻カルシウムは、卵殻を主原料とするもので、その成分は酸化カルシウムである。焼成（高熱で焼くこと）でも未焼成であっても鶏卵タンパクの混入はほぼなく、アレルギー児にとって除去する必要は基本的にない。

### ■ 牛乳・乳製品：乳糖

乳糖（ラクトース）は牛乳に限らず、哺乳類の乳汁に含まれる糖類である。乳という漢字が使われているが、牛乳との直接的な関連はなく、牛乳アレルギーであっても摂取できる。しかし「食品衛生法」において、アレルギー物質を含む食品の表示については、乳糖の表記は代替表記として認められており、その加工食品に乳タンパクが含有されていることを示唆するので注意が必要である。

### ■ 小麦：醤油・酢・麦茶

・醤油は原材料に小麦が使用されているが、醤油が生成される発酵過程で小麦タンパクは完全に分解される。このため基本的に小麦アレルギーであっても醤油を摂取することはできる。

・酢は正確には食酢、このうちの醸造酢（米酢、大麦黒酢を除く）に小麦が使用されている可能性がある。単に酢だけでは小麦が含まれているか否かはわからない。ただ、酢に含まれるタンパク量は非常に少なく（0.1g/100ml）、また一回摂取量も非常に少ないため、基本的には摂取することができる。

・麦茶は大麦の種子を煎じて作った飲み物であり、小麦と直接関係はない。しかし小麦アレルギーのなかに麦類全般に除去指導されている場合があり、この場合に麦茶の除去が必要な場合がある。

### ■ 大豆：大豆油・醤油・味噌

・大豆油に関して、そもそも食物アレルギーは原因食物の特定のタンパク質によって誘発されるものであり油脂成分が原因とは基本的にはならない。大豆油中のタンパク質は0g/100mlであり、除去する必要はないことがほとんどである。

・醤油における大豆タンパクも生成の発酵過程で、小麦タンパクと同じ様に分解が進む。醤油のタンパク質含有量は7.7g/100mlであるが、調理に利用する量は少ないこともあり、重症な大豆アレルギーでなければ醤油は利用出来ることが多い。

・味噌は本来その生成過程で小麦は使用しないため、純粋な製品には小麦の表記はなく、小麦アレルギーでも使用できる。大豆タンパクに関して醤油と同様に考えることができる。なお、味噌のタンパク質含有量は9.7-12.5g/100gである。

■ ゴマ：ゴマ油

ゴマ油も大豆油と同様に除去する必要がないことが多い。しかし大豆油と違って精製度の低いゴマ油はゴマタンパクが混入している可能性があり、除去の対象となることがあり注意を要する。

■ 魚類：かつおだし・いりこだし

魚類の出汁（だし）に含まれるタンパク質量は、かつおだしで0.5g/100ml、いりこだしで0.1g/100mlと極少量である。このためほとんどの魚類アレルギーは出汁を摂取することができる。

■ 肉類：エキス

肉エキスとは肉から熱水で抽出された抽出液を濃縮したもので通常調味料として用いられる。一般的に加工食品に使用される量は非常に少量であるので、肉エキスは摂取できる。

※食品成分に関しては、「五訂増補日本食品標準成分表（文部科学省）」による。

保育所におけるアレルギー対応ガイドライン参照