盛岡市
教育・保育施設における
食物アレルギーに係るヒヤリハット事例集

令和７年９月

ヒヤリハット事例集

No.	事例	対策
1	卵アレルギーや豆類のアレルギー、ほか複数禁食がある園児に、「卵アレルギー」だけを注視してしまい、「豆類アレルギー」を見落とし、あずきが入った「卵不使用あずきパン」をおやつに提供。園児は食べてしまった。	個人のアレルギーチェック用紙を用意し、該当する食品項目に一つずつ確認してから、チェック用紙と共に、アレルギーの代替え食を提供していくことにした。給食室内だけではなく、保育の先生方にも提供した代替え食品について把握できるようにした。
2	いつも提供しているロールパンに卵が入っているものだったが、アレルギー児に配膳しておりクラス担任より、確認・指摘があった。	全園児に卵不使用のパンを提供する事にした。
3	キウイアレルギーのお子さん。その日は、他児はキウイ、本児は、バナナが配膳となっていた。食事中、手を痒がり様子を見ると赤い発疹が出ていた。手を痒がる前にトマトを手で食べていたため、トマトに反応したと考えられる。	もともと肌が弱い本児。肌の状況をみながら、食事前にクリームを塗るなどの対応をしている。
4	卵・乳製品にアレルギーを持つ子どもに、バターを使ったおやつを提供した事例。おやつに卵とバターを使用し、除去食対応として①卵除去のおやつ、②卵・バター除去のおやつをそれぞれ用意した。①のおやつを食べる子どもが早退したため、調理師は①のおやつにはバターは入っていないと思い込み、②のおやつを食べる子どものおかわりとして①のおやつも保育士に渡し、それを子どもが食べてしまった。	・除去食対応で用意したおやつを他児のおやつには使用しない。 ・配膳担当の保育者に食事を手渡す際は、除去食の有無、除去の内容を口頭でその都度伝える。 ・毎日の献立の読み合わせは栄養士主導で行っていたが、調理師主導で行うようにした。

ヒヤリハット事例集

No.	事例	対策
5	給食後、卵が付着したエプロンを他児が手に取り、卵アレルギー児の顔や手にぶつけた。すぐに顔や手を洗い、卵を食べることはなかった。	食物アレルギー児の座る位置を他児から離す。アレルギー品目が付着したエプロンを子どもの手の届く位置には置かない。
6		卵が入っていないマヨドレ、ハムを使用し同じものを食べることにした。
7	アレルギー児用献立表へのチェック漏れにより、クラスへ誤った情報を伝達してしまった。	アレルギー児用献立表を作成したら、給食室で再確認を行いチェック漏れを防ぐ。
8	ビーフン炒めの中に、炒り卵を混ぜて提供する日と、炒り卵を除いて提供する日があった。そのつど除去食の対応をしていたが、見た目が似ているため誤解を招く提供方法だった。	原因食物を除去する料理に一本化した。
9	メロンを食べた後、口の周りが赤くなり、受診をお願いしたが家では症状が出なかったとのことで受診せず、その後園での提供もなかったため様子を見る。	受診を依頼する。
10	ひなあられを提供したひなあられの成分表示を見たところ、エビが含まれていたエビアレルギーの子がいたため急いで確認を行った。	お菓子の購入を保育士が行ったため、必ず給食担当が行いアレルギーチェックをする。
11	卵アレルギー児に午後のおやつ提供時に別トレーに除去食を準備していたが配膳時に声掛けを忘れて卵を含まれるお菓子を提供してしまった。	提供の際は最初に渡し、声掛けを忘れずに行い間違いのないようにしていく。また、お盆期間に職員体制も異なっていたため、除去食がないみんなが食べられるものを提供する等配慮が必要だった。

ヒヤリハット事例集

No.	事例	対策
12	給食配膳時、乳アレルギー児用の色分けした食器で盛り付けしなければいけないところ、アレルギー児用ではない食器に盛り付けをし、そのまま保育室に運んでから保育士が食器が違うことに気が付いた。	アレルギー児用の食器入れのかごを準備し、名札、食器、トレーをまとめて入れ、朝の時点で配膳棚にセットし、盛り付け時、配膳時のトリプルチェックをして取りに来た先生にも確認の為声掛けを行うことにした。
13	朝の時点で除去（乳アレルギー児）確認をし、配膳前にも除去確認をした。提供する前に間違えて配膳してしまい、少量飲んでしまった。保護者に連絡を入れ、迎えをお願いした。全身状態変わりなく大事には至らなかった。	声を出して複数人で確認する。
14	卵アレルギーの除去献立を作成していたが、卵入り献立を見逃し除去献立を作成していなかった。発注書を別の担当者に確認してもらったときに、卵アレルギーの除去献立がないことに気付いた。	献立作成者と別の担当者が発注書を確認する。
15	クラスで給食を配膳する際、乳アレルギー児の食器が間違っていることに気づき、給食室に乳アレルギー児の給食を持って確認しに来た。確認したところ、乳アレルギー児専用の食器ではない食器に盛り付けしていたため、すぐにアレルギー児専用の食器に盛り付けし直し、提供をした。	アレルギー児専用食器入れを準備し、毎日名札、食器、トレーをまとめて入れておく。朝の時点で配膳棚に食器入れをセットし、盛り付けは必ずアレルギー児から先に専用食器に盛り付けをした後、配膳前のトリプルチェック（①盛り付け時に調理員Ａ②盛り付け後に調理員Ｂ③給食配膳時に栄養士）をして手渡しでアレルギー児の配膳を行うこととした。
16	宗教食ですが、肉エキスの入っているお菓子を提供してしまいそうになった。	菓子の成分表は一人ではなく、複数人で確認を行い、必ず、別トレーで提供、担任に口答で手渡しすることを徹底する。