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8年11月

ヒヤリハット事例集

No.	事例	対策
1	小麦アレルギー児に対して 他クラスで小麦粉を使用したクッキーづくりを行った。同じトレーを使用していたためクッキー作りに使用したトレーと気づかず、給食の配膳にも使用してしまった。トレーの裏側に小麦粉が付着していることに気づいて交換したがアレルギー事故につながる可能性があった。	アレルゲンを使用した物品は、使い終わったらすぐに確認し洗浄する。 給食用と混同しないよう別のものにする。 給食室へ戻す際は声掛けをする。
2	除去食は給食室から保育室に運ばれる際に、ラップをして名前を書いてきている。しかし子供に提供する際にラップを取り除いた後に、皿の上にパンを置いてしまった。（小麦除去）たまたま給食の様子を見に来た給食職員が気づいた。	食器の色を変え、ラップに名前を書くのではなく、名札を置くことにした。
3	診断されていないお子さんが園での給食に含まれる魚（ホッケ、鮭、アジ、ちくわ）を食べた際に発疹・発赤が確認されたため様子見とし、保護者へ毎回報告を行った。保護者の話では家庭では同じ魚を食べて発疹等は出ていなかった。かかりつけ医が休診のため、近隣小児科を受診。医師の指示によりかかりつけ医でアレルギー検査を受けた結果、鮭・アジ・サバ・イワシにアレルギー反応が認められ、園給食では魚全般の除去となった。	・アレルギー症状が疑われる場合は速やかに保護者へ連絡し、医療機関の受診を促す。 ・可能な限りかかりつけ医での検査・診断を優先し、結果に基づいた対応を行う。 ・食物アレルギーの疑いのある食材は全面的に除去し、代替食を提供する。 ・生活管理指導表をもとに、園・家庭・医療機関間で情報共有を徹底する。 ・スタッフ全員にアレルギー対応の注意喚起と適切な対応方法の周知を行う。

ヒヤリハット事例集

No.	事例	対策
4	納入業者から届いたパンの袋内に虫の混入があった。配膳直前に担任が気づいたため、園児へ提供される前に回収・対応することができた。	納入業者に対して混入原因の明確化と再発防止策を求め、正式な事故報告書の提出を依頼した。あわせて園内においては、引き続き配膳前の検品および確認の徹底を全職員へ呼びかけた。
5	0歳児のおやつにたまごボーロを提供した。すぐに気が付き口腔内から取り出した。確定ではないが家庭から卵入りボーロを食べて体中に発疹が出た報告を聞いていたことから、ヒヤリハット事例として挙げられた。給食者に確認したところ、卵は使われていない食品であった。その後は、発赤等なく経過した	おやつ時、テーブルを別にする事。配膳時、呼名をしながら周囲の職員も確認できるようにして、配膳する。
6	同じテーブルに、卵除去のお子さんが2人座っていた。給食室から受け取る際に、除去食の説明を受け同じ内容であったため気持ちの緩みがあったのか、名前が書いてある2人のプレートを逆に配膳してしまう。	・除去食を食べているお子さんに配膳する際には、しっかりとプレートの名前を確認する。 ・命をあずかっているという意識を持ち、除去の内容が同じだとしても気の緩みがないようにする。 ・複数担任間で除去食の配膳の仕方、給食室からの除去の説明の伝達の仕方を改めて検討し、確認し合う こと、声を掛け合うことを行っていく。

ヒヤリハット事例集

No.	事例	対策
7	乳アレルギーのある園児にチーズ入りの納豆を配食してしまった。クラスでの配食時に担任がチーズが入っていることに気づいた。速やかに交換提供し、誤食にはいたらなかった。アレルギー除去児の人数が増えた際に調理師間での情報共有や認識が不十分であったことが原因である。	①配食時には調理師同士で声掛けを増やす。 ②除去児と他児で見分けのつきづらいメニューは廃止する。 ③誤配食が起こりやすいメニューを保育教諭と調理師間で共有し、メニューの廃止・変更を検討する。
8	新年度、卵アレルギーを持つ子が入園したが、園で初めておやつを食べる日、誤ってマヨネーズを使用したツナサンドを提供してしまった。厨房では、代替え食を用意し、配膳カウンターに出していたが、別クラスの卵アレルギー児のトレイと一緒においてあった。また、配膳した保育者もアレルギー児の認識が甘く配膳時気づかなかったことなど、複数の誤りが重なり起きてしまった。	・全職員でアレルギーを持つ子の再確認を行う。毎月の職員会議で確認し合う。 ・配膳時のダブルチェックは、担任または配膳時クラスを見ている保育者と厨房職員が行うようにする。その際声出し確認を行う。 ・厨房内では、配膳カウンターにアレルギー児の名前、クラス名、アレルゲンの食材を記入したリストを貼る。 ・アレルギー児用のトレイは重ねず配膳台に置く。

ヒヤリハット事例集

No.	事例	対策
9	魚のアレルギーがある園児に対して、提供してしまった。	委託業者がクラスを間違えて代替食を提供してしまい、他クラスの職員が気付いた。 業者には以後気を付けていただくようには伝え、アレルギーのある子のクラスの確認、給食カートにファイルをつけて、除去食・代替食がある際には用紙を入れるようにした。 園側でも検食の際に必ず除去食、代替食のあるクラスへの声掛け、各クラスでは献立表の確認をするように改めて確認した。
10	・献立表へアレルギーがある日は献立名にマーカーでチェックを入れ、アレルギーの園児がいるクラスに掲示しているが、掲示している献立表へのマーカーチェックをしていない日があり、テーブルを一緒に準備してしまった。調理工程表へは除去の指示があったので、配膳時にチェックがない事に気がつき、テーブルを別にして対応することができた。 ・配膳時にアレルギーの除去がある事を給食室では伝えたが、クラス担任以外の職員が配膳にきた。お部屋へ戻り、クラス担任以外の職員へ除去があるとこを伝えたが、聞いていないという事になってしまった。クラス担任がもう一度給食室へ来て確認し、除去食である事がわかり対応することができた。	・アレルギーのチェック表の作成は複数人の目で確認して作成することとした。配膳時にも複数人で確認することとした。 ・配膳に来た職員は除去がある時はクラス担任へ必ず伝えるよう周知した。アレルギーのある園児への配膳は必ずクラス担任が行うよう周知した。

ヒヤリハット事例集

No.	事例	対策
11	同じクラスに卵除去の子とごま除去の子がいる。その日は、ごま除去の子は休みだったが、休む子の方を用意し提供してしまった。クラス担任が食べさせる前に気づいた。 クラスから出る食事箋をもとに食事を用意しているが、給食職員３名の確認不足により誤配膳が起こった。	給食職員は分担する作業の中で、除去食に関わる場面がある。その時々で食事箋の内容をと食事が一致しているか、確認しながら作業を行う。
12	普段と体制が変わるお盆期間。０歳児の園児への事例。担当職員が変わり、「除去食です」と声をかけられたものの配膳した職員が、具体的に何の除去かわからないまま牛乳を注ぎテーブルまで運んでしまう。介助の職員が気づき、口にすることはなかった。トレーは別で、除去の内容が札に記載されていたものの見逃してしまう。	除去食の何を除去しているのか一つ一つ声を掛け合い確認する。合同保育や、少人数の保育の時こそ普段以上に丁寧に保育していく。
13	離乳食児のトレーと、幼児色のアレルギー児のトレーを色分けして区別をしていたが、離乳食と幼児色のアレルギー児を間違い提供してしまった。保育士が子どもに提供する前に気付き、誤食はなかった。	調理師一人で盛り付け、配膳をしていたので、提供前に盛付けをしていない人と一緒に再度確認をすること。 離乳食のトレーは形と色が違う物に変更し、わかりやすくした。
14	市販のおやつを0歳児クラスで提供し1歳未満の子も食べるつもりだった。原材料表示の確認が漏れていたが直前に確認して「黒糖」に気づいた。さらに職員の中には黒糖をはちみつと同じく扱うことを知らなかった職員もいた。	いつも提供している商品と同じと思い込み、確認を省略していた。市販品は原材料の変更も考慮し、提供前に毎回表示を確認する。

ヒヤリハット事例集

No.	事例	対策
15	乳・卵アレルギーのある子どもに、ヨーグルト無しのパイナップルケーキとお茶の代替えメニューを提供した。おかわり用で色付きのお盆には、キウイアレルギーの子どもの分と乳・卵アレルギーの名前付きでのっていた。しかし、キウイアレルギーの子どもの除去なしの（ヨーグルトを含む）パイナップルケーキを提供してしまった。	2重チェックをする。保育者同士、実物を見ながら除去食内容の共有。おかわり用にも記名をして、誰が見ても一目でわかるようにする。
16	牛乳アレルギーのこどもがいて、アレルギー用の食器を用意したが、誤って牛乳を盛ってしまった。新人職員が担当した。すぐに別の職員が気付き、代替えのお茶を盛って用意した。	食物アレルギーが発生した際は、直ちに食事を中止し、子どもの全身状態と症状を確認する。発見者は子どもから目を離さずに応援職員（そのほかの保育士と栄養士）に摂取した可能性のある食品の確認と保存（写真）、発症時刻を記録を緊急対応表に記入する。他の職員は他児の安全確保を行い、呼吸困難や意識障害、全身じんましんや嘔吐を繰り返す場合には救急搬送に必要際の準備を行う。 保護者へは症状、対応状況、搬送先をつたえ、連絡時刻と内容を記載しておく。　発症後は保護者と情報を共有し、子どものアレルギー症状についての症状の詳細を再度確認、再発防止に努める。
17	食後、ホールで遊んでいる時、A児の衣服にごまだれ豚しゃぶの肉片が5㎜角程度、付着していることに気づく。 同じ空間に胡麻アレルギーのB児がいた為、すぐにA児の衣服を交換した。	食後は衣服等にアレルゲンの付着がないか確認をしていたが、今後、より念入りに確認し、着替えたり、手を洗ったりした後で交流することとした。

ヒヤリハット事例集

No.	事例	対策
18	おやつとして、業者に頼んだ卵アレルギー用のワッフルを、ごまアレルギー児に提供した。祖父母の迎えで帰宅後、本児の目の周りと全身に発疹と痒みがあり、母親から園に問い合わせがあった。業者に原材料を確認したところ、除去すべきごまが含まれていたことがわかり保護者に謝罪する。原材料の詳細を持参して病院を受診してもらい、薬を服用して落ち着き自宅に戻った。	業者にワッフルを発注する際に「アレルギー除去」との認識だけで詳細な原材料確認を行わなず、「ごま除去」という発注をしなかった。 アレルギーの有無にかかわらず、成分についてはFAX等で業者に確認をしてから発注する。 　また、給食室内での栄養士と調理員での複数確認、配膳の時の給食職員とクラス担任との確認、クラス担任内での複数確認と、複数確認の回数を増やし異常に気付く可能性を高め、危険を減らす。