

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6年3月

# ヒヤリハット事例集

No.	施設類型	事例	対策
1	保育所	<p>小麦アレルギーの園児がいるにもかかわらず、みそ汁の具としてうどんを入れてしまった。事例が起こった日は週末であり、献立予定外の余った食材を消費するため、提供するうどんに入れてしまった。</p> <p>また、事例が発生した際には、職員の病気休暇、産休取得などの諸事情により通常5名で現場を回しているところを1カ月程度3名で対応していたこともあり、チェックが甘くなっていた。</p>	<p>アレルギー反応が出る可能性のある食材は、余った場合は処分することにした。</p> <p>おやつはアレルギー児と他の子は見た目が違うものを提供することにした。</p> <p>追加人員を2名雇用し、通常のルーティンで仕事ができるように体制を立て直した。</p>
2	保育所	<p>アレルギー児対応の除去食を提供するため、給食室では皿にカラーラップをかけて配膳していた。</p> <p>保育室へ運びラップを外して配膳する際に、別の児童へ配られていることに担任保育士が気付いた。</p>	<p>担任以外の保育士も食事の配膳・介助をする場合があるので、誰にでも明確に判別できるように除去食の皿にはカラーラップ以外に対象児の名札を添付してもらうことにした。</p> <p>また、カラーラップは配膳時には外さず、食べる直前に外すよう徹底した。</p>
3	保育所	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食室から配膳するときに、除去食の有無を口頭確認し、除去食があった場合は、除去の子の名前と除去の献立も確認する。</li> <li>・配膳台にアレルギーのある子の名前を記入し、職員全員が把握するようにしている。</li> <li>・除去食があった日の食事時は、アレルギーの子はテーブルを別にする。食後は、アレルギー源の食材が落ちていないか確認しながら拭き取る、テーブル拭きも別々で使用、衣服を着替える等、アレルギーの子が触れないようにしている。</li> </ul>

# ヒヤリハット事例集

No.	施設類型	事例	対策
4	保育所	<p>ひな祭り会のおやつに、「ピーナッツが使用されているおかき」を提供してしまい、ピーナッツアレルギーのある園児に食べさせてしまった。</p> <p>原材料の表示がされていなかったため卵の使用があるかは確認したが、おかきにピーナッツが使用されている可能性はないという思い込みがあったため確認しなかった。提供前の検食を行わなかった。</p>	<p>原材料の表示がない場合には業者に表示をするよう伝え、表示を確認する。原材料の表示は必ず複数人で確認する。提供前の検食を行うようにする。思い込みの危険性も改めて確認した。</p>
5	保育所	<p>卵アレルギーのある園児に「卵サンド」を提供してしまった。土曜日の保育のため、クラス担任がおらず、週3日の勤務の保育士が対応した。配膳時に除去食で代替えのジャムサンドがあることを伝えたが、配膳した職員と園児の食べさせるテーブルについていた職員が違い、職員間の伝達が不十分で卵サンドを提供してしまった。</p>	<p>アレルギーのある園児を全職員で再確認する。アレルギーの対応は会議等で周知徹底する。週3日勤務の職員は別に伝達会議を設ける。配膳時は給食室と配膳にきた職員、配膳した職員間で声を掛け合うことを再確認する。土曜日は除去食がある献立を提供しないこととする。</p>
6	保育所	<p>行事の持ち帰りおやつの原材料に卵の使用があったが、卵アレルギーのある園児に卵の使用があるものを配布してしまった。</p> <p>卵アレルギーのある園児は離乳食を食べていて、園では離乳食に卵を使用していなかった。アレルギー用の食器等を普段から別に準備していなかった。そのため離乳食の園児に除去食があるという意識が薄かったこともあり、他の園児と同じものを配布してしまった。</p>	<p>離乳食で使用していない食材がアレルギーであった場合でも、それぞれのアレルギー専用食器を準備することとした。</p> <p>アレルギーのある子の持ち帰りおやつの内容は栄養士とクラス担任等で協議、確認して決定することとした。</p>

# ヒヤリハット事例集

No.	施設類型	事例	対策
7	認定こども園	完了食の卵除去でない皿に入ったさつまいもガレットを、誤って0歳児の卵アレルギーの子の前に置いたところ、子どもが口に入れた。瞬間気付いてすぐに口から取り出した。飲み込みはしなかったがヒヤッとした。	配膳する職員がいつもと異なったことが原因として考えられる。特に違う職員が入った時は、さらに確認を怠らないようにする。また、カートの皿の位置とアレルギーのある子用の皿の数が合っていれば大丈夫という思い込みが無いように、複数の職員と照らし合わせ確認し合うこととする。
8	認定こども園	園内行事の際、園児へのお土産としてクッキーを用意していた。アレルギーのある子どもには卵と乳を除去したクッキーを用意していたが、渡す際に誤ってアレルギー対応ではないものを渡してしまい家に持ち帰ってしまった。 誤って渡したことに気が付いた職員が家庭に電話をしたところ、まだ食べていなかったため、後日アレルギー対応のものに交換した。	通常のものとはアレルギー対応のものとの表示を変えて、区別をしていたが、配る職員にそのことがしっかり伝わっていなかったため、どのような物を配るのか全員に周知するようにする。また配る時にダブルチェックするようしていく。
9	保育所	ポテトサラダの調理時に、 ①チーズ抜き ②チーズ抜き、マヨネーズ抜き を対応食として準備したが、見た目も似ていて分かりずらくなる。	アレルギー対応を何種類も作らず、全ての原因食物を除去する料理に一本化した。 ポテトサラダ⇒チーズ、マヨネーズを除去したもの。 卵アレルギー児がいるときは、全てマヨドレを使用している。
10	保育所	乳アレルギーのある児童がおやつ有的时候に、他児のおやつであるバター醤油ポップコーンに手を伸ばして食べてしまった。	アレルギー別メニューのときは、アレルギーのある児童の席を別にした。また、アレルギーのある児童には、必ず職員がつくようにした。

# ヒヤリハット事例集

No.	施設類型	事例	対策
11	保育所	<p>栄養士が今年度の給食で初めてメロンを提供することを各クラスに伝えていなかった。</p> <p>保育士が、食材チェック表にメロンの喫食状況が不明な園児が4名いることに気がついたため、代替えのバナナを提供したが、メロン喫食後に発疹の反応が出た園児がいた。</p>	<p>メロンに限らず、給食で初めて提供する食材や、アレルギー反応の出やすい食材については、給食を提供する前に各クラスにアナウンスすることとした。</p>
12	認定こども園	<p>長期休みの時、先生がシフト制になるため、アレルギー児の把握ができていなかった。</p>	<p>朝の人数確認表に、アレルギー児の登園確認欄を付け加えた。</p>
13	認定こども園	<p>赤魚を提供した際、園児の口の周りが赤くなり、アレルギーであることがわかった。</p> <p>家庭で食べたことがない食材だった。</p>	<p>入園前に、給食で使用する食材の一覧表を配布し、事前に食べてもらうようにした。</p>
14	認定こども園	<p>おかわりの際アレルギー入り料理を提供しようとした。</p> <p>アレルギー児は、専用の食具と記名されたトレーを使用し、調理担当職員と担任保育士2名でダブルチェック後、園児に提供している。</p>	<p>おかわりの際もダブルチェックに変更した。</p>
15	認定こども園	<p>違うアレルギーの除去食を提供してしまった →卵・乳除去児に卵除去児の給食を提供 (その日は同じ内容の給食だった)</p>	<p>各アレルギー児のお盆の色と同じテープをテーブルに貼り、座る位置を固定する。</p> <p>テーブルはアレルギー児のみのテーブルにする。</p> <p>配膳や提供の時は声を掛け合い、間違いがないようにする。</p>

# ヒヤリハット事例集

No.	施設類型	事例	対策
16	保育所	おやつ飲み物提供時、乳アレルギーの園児用に用意したお茶のポットに牛乳のような汚れがついていた。	お茶用のポット、牛乳用のポットとテープをつけて完全に分けて使用するようにした。
17	保育所	卵なしのホットケーキを提供する園児に卵有りのケーキを提供してしまった。	時間に追われてダブルチェックが疎かになっていたため、時間に余裕をもって作業し、目視、声掛けをしながらダブルチェックを行う。栄養士がいる場合は提供前に栄養士もチェックする。保育士に渡すときは指差し、声掛けをしながら説明する。
18	保育所	離乳食が完了していない園児（卵アレルギー）に卵が入った幼児食を食べさせてしまった。	離乳食が完了していない園児に幼児食を食べさせないように徹底した。誰でもわかるように離乳食と幼児食のお盆を分け、食札を置くようにした。 アレルギー児専用のお盆を用意して、そのお盆に乗っているもののみ提供するようにした。
19	保育所	蕁麻疹がしやすいなどの様子はみられていたものの食物アレルギーの既往歴はなく、それまでは赤魚を喫食しても症状が出たことは無かった児において、赤魚を喫食した後に口唇の腫れや蕁麻疹、咳き込みがみられた。本児の様子をその時間に開業している病院の医師に相談すると、アナフィラキシーが疑われたため救急車を要請するよう指示を受けた。後日受診し、赤魚の食物アレルギーと診断された。	食物アレルギーの既往歴が無い児であっても、食物アレルギーを発症することを念頭において食事中や食後の子どもの変化をよく観察することとした。 食物アレルギーが判明するまでの間も、原因として考えられる食材は除去して給食提供した。

# ヒヤリハット事例集

No.	施設類型	事例	対策
20	保育所	卵アレルギー児へ、カレーグラタン調理時にゆで卵をグラタンに乗せて加熱する仕込み中、「卵除去食」を作らず配膳してしまう。 子どもに配膳する時に担任から確認があり除去していないことに気が付いた。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一緒のパットに乗せないようにする。</li> <li>・給食者同士、除去したことを伝えあうことにした。</li> <li>・除去だとわかる、別のトレイにのせる。</li> </ul>
21	保育所	乳アレルギー児へ、ジャージャーうどんの肉みそに使用する豚レバーの下処理に牛乳を使用してしまう。 乳除去児には、豚レバーを使わず、豚ひき肉だけを使用し別鍋で調理した。	乳除去児に合わせて、豚レバーの下処理には牛乳を使用せず、下茹でをする下処理の仕方に変更する。
22	保育所	おやつ時、卵アレルギー児のトレーに除去食を置き忘れ、空のトレーのまま運び、他児と同じ卵入りおやつのお皿を本児のトレーにのせて渡したため、1～2口程度誤食してしまった。	<p>除去食を作成したらすぐに食物アレルギー児のトレーに置き、配膳の先生へ声がけを行う。</p> <p>配膳者と提供者でダブルチェックを行う。</p> <p>除去食に食物アレルギー児の名前を記載する。</p> <p>いつもと違う状況でおやつ等提供された時は必ず声を掛け合い確認する。</p> <p>食物アレルギー児への食べ物の提供の仕方、確認について再確認し周知する。</p>
23	保育所	0歳クラス。食物アレルギー児ではないが、家庭でリンゴを食べた事があるかの確認をしていなかったため、与えないよう保育者が配膳者に指示したが、誤って与えてしまった。	食材チェック表の確認と記入漏れがないようにし、提供者、保育者、配膳者でトリプルチェックを行う。

# ヒヤリハット事例集

No.	施設類型	事例	対策
24	保育所	乳アレルギーのある児童がおやつ有的时候に、他児のおやつであるバター醤油ポップコーンに手を伸ばして食べてしまった。	アレルギー別メニューの時は、アレルギーのある児童の席を別にした。またアレルギーのある児童には必ず職員がつくようにした。
25	保育所	離乳食の後期食と完了期食を間違えて提供してしまった。	乳児については、食べたことがある食材だったのかを必ず確認したうえで、中期、後期、完了期の給食をそれぞれのお盆に乗せることにした。また、配膳時乳児の名前を調理員二人でチェックしながら提供することとした。
26	保育所	卵アレルギーが解除となり、卵料理の給食を食べたところ、蕁麻疹やかゆみなどのアレルギー反応が見られた。	児童の毎日の健康状況を保護者と共有するとともに、卵を使用した給食の時は、職員間でも情報を共有をして、体調の変化などを見てもらうように声かけすることとした。
27	保育所	アレルギーのある児童に保育士が間違えて他児の給食を与えてしまった。	アレルギー児は全て別のトレイで1番最初に配膳するようにした。
28	保育所	盛り付けをする時に、担当調理員が除去すべき食材（ベーコン）を盛り付けてしまい、アレルギーのある児童がそれを食べてしまった。	食材や加工品に何が使われているかをきちんと確認するようにした。また、分からない時は担当調理員は調理リーダーに聞いて確認することとした。調理作業に入る時と盛り付ける時には二人以上の職員が、アレルギーの原因食物を除去したかどうかチェックすることとした。
29	保育所	給食室でアレルギー児用の名札を出し間違えた。	名札の向きを変え、給食職員に見えるように置きダブルチェックの体制を整えた。



# ヒヤリハット事例集

No.	施設類型	事例	対策
30	保育所	保育室でおかわりの「アレルギー児×」と表示している給食を「アレルギー児用」と勘違いし、配膳しそうになったが直前で気が付いた。	「アレルギー児×」の札を大きく作り直した。また、アレルギー児のおかわりは個別に盛り付けてあるものを提供し、落とした時などは給食室に声をかけるよう共通にした。
31	保育所	アレルギー除去食を作った担当が、アレルギー児に配膳し忘れ、普通食を提供してしまう。（食べる前に気づいた。）	各クラス配膳にする前に、給食室皆で声をかけ合い、作ったものの、出すものの確認を行う。
32	保育所	原材料を確認せず使用していた。また、市販のおやつ等の製造ラインの記載の見落とし。	他の材料を使用して作る。必ず原材料、製造ラインを確認。声をかけ合ってから提供する。
33	保育所	卵アレルギー児への午後のおやつ提供時に、給食室で児の専用トレイに牛乳を乗せたことに気が付かず、献立も確認せずに保育士に手渡してしまった。保育士もそれに気づかずクラスまで運んでしまった。	献立とトレイの中身をしっかり確認する。 給食室は午前2名、午後1名体制のため、2名いる時間帯にアレルギー食のチェックを行う。 保育士はアレルギー児の献立を確認してから給食を取りに来るようにする。
34	保育所	魚アレルギーの児で魚は除去していたため、他の子と同じ部屋で食べていたところ、アレルギー反応が見られた。（別のテーブルで食べていた）	魚のメニューの日には別の部屋で食事をする。 子の手の触れる部分、テーブル、ドアノブ等も消毒液で拭き取りを行う。
35	保育所	離乳食で除去があり、午前中は除去がなかったが午後に除去があったことに気づかなかった。午後に調理をした担当職員が気づき対応した。	毎週、除去の確認を行う。午前、午後の調理担当者が違う場合は特に気を付ける。

# ヒヤリハット事例集

No.	施設類型	事例	対策
36	保育所	おやつ提供時、アレルギー児を含む通常のおやつを人数分出してしまう。アレルギー児の分は別に作っていたが、給食側がそれを渡すのを忘れていた。担任はきちんと人数分入っていたため除去はないと思い食べさせそうになってしまう。	数を間違えない。声かけをし、トレイなどは必ず手渡しにする。トレイを目につくところに置く。
37	保育所	卵除去児に卵が含まれるおやつをあげそうになる。	受け渡しの時に除去の有無をきちんと確認して渡す。
38	保育所	お弁当の日。卵除去の児の弁当に卵焼き一個が入っていることに担任が気付く。園児が家で少しずつ卵焼きを食べ進めていることを家族から担任は聞いており、量も同程度だった為、その一切れだろうと思いそのまま食べさせる。児はそのまま完食する。お昼過ぎ、母親より自分の弁当を間違えて持たせてしまった旨の電話が入る。その後、本児の全身状態を確認しながら過ごし大事にはいたらなかった。	以前から、アレルギー児の弁当は、気をつけて内容を確認していたが、家庭での除去食解除に向けての進み具合と合っていれば保護者が作って入れたものとして除去せず食べさせていた。今後は、①アレルギー解除になっていなければ、家で食べていても、その食材をお弁当には入れてこないことで保護者と共有。②お弁当の前日に、「明日はお弁当の日なので、〇〇は除去をお願いします」と伝える。③お弁当の時間前にお弁当の内容を職員2名で確認する。
39	保育所	乳児には、週毎に個別の献立表を保護者へ渡している。それを見たアレルギー児の保護者より、「献立表の食材に〇〇が載っているが原料にアレルギーのものが含まれているのではないか？」との問い合わせがある。栄養士に確認したとこと、アレルギー食材であり、メニュー変更を行い謝罪する。メニュー提供前に確認ができ、誤食にはつながらなかった。	卵アレルギー除去の経験は重ねているが、慣れていない除去食材で見落としがあった。今後の対応としては、①慣れない除去食材については慎重に献立表を作成する。②全体の献立表は配付前に複数名で確認しているが、離乳食の個別献立表についても複数名で確認することとする。