

「教育・保育施設等における 食物アレルギー対応マニュアル」 令和7年2月一部改訂版の内容について

令和7年2月
宇都宮市保育課

教育・保育施設等における
食物アレルギー対応
マニュアル



宇都宮市
平成31年2月策定
(令和7年2月一部改訂版)

【目次】

1. 本市策定マニュアルの概要
2. 令和7年2月一部改訂の主な内容
3. 改訂内容の詳細
4. 本マニュアルの内容に関する
問い合わせ先等

1. 本市策定マニュアルの概要

本市では、国ガイドライン等に基づき、以下のマニュアルを策定しております。

【本市策定マニュアル概要】

(1) 教育・保育施設等における 食物アレルギー対応マニュアル



【主な内容】

- ①食物アレルギーに関する基礎知識
- ②食物アレルギー対応の基本的な考え方
- ③食物アレルギー対応のながれ
- ④給食や食物・食材を扱う活動における留意点
- ⑤緊急時の対応
- ⑥様式 等

※国の「**保育所におけるアレルギー対応ガイドライン**」に基づき、具体的な食物アレルギー対応について周知するもの

(2) 保育所等における 食事の栄養管理マニュアル



【主な内容】

- ①「食事摂取基準」とは
- ②「食事摂取基準」の活用の基本的考え方
- ③保育所等におけるPDCAサイクルを踏まえた食事提供
- ④保育所等における食事区分及び進め方の留意点
- ⑤給与栄養目標量の設定
- ⑥食品構成基準の作成
- ⑦献立の作成
- ⑧食事の評価・改善 等

※国の「**保育所における食事の提供ガイドライン**」や「**事故防止ガイドライン**」に基づき、具体的な栄養管理方法、提供時に留意が必要な食材等について周知するもの

➡令和7年2月に一部改訂いたしました

2. 令和7年2月一部改訂の主な内容①～③

国ガイドライン等に基づき追記（変更）：〔A〕

各施設対象に実施しているアンケート調査結果（毎年2月）又は各施設からの問合せに基づき変更：〔B〕

本市の教育・保育施設等の指導監査を踏まえた変更：〔C〕

①「新生児・乳児消化管アレルギー」，「口腔アレルギー症候群」，
「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」の概要を追記（国ガイドライン参考）
〔B〕 〔A〕

②消防機関等との連携について，国ガイドラインに対する補足を追記 〔C〕

③弁当持参を検討する事案を追記（国ガイドライン参考） 〔B〕 〔A〕

2. 令和7年2月一部改訂の主な内容④～⑥

- ④食品表示法に基づく食品表示基準（特定原材料）の改定に伴う変更〔A〕
 - ・令和5年3月に「くるみ」が特定原材料に追加され、加工食品への表示が義務づけられたことを追記
 - ・令和6年3月に特定原材料に準ずるもの（加工食品への任意表示）として、新たにマカダミアナッツを追加し、まつたけを削除
- ⑤各施設における重大事故の報告先等の変更（保育課⇒子ども政策課）〔C〕
- ⑥様式変更
 - 【様式2～5】
 - ・保護者の押印欄を廃止〔B〕
 - 【様式4】「食物アレルギー対応に関する同意書」
 - ・生活管理指導表の更新の都度、保護者に同意書をもらうことについて追記〔C〕
 - ・製造ラインの可否の項目を追記〔B〕

3. 改訂内容の詳細(1)

第1章 食物アレルギーに関する基礎知識

マニュアルP1

- ➡ 1 食物アレルギーとは
（2）原因に記載している年齢群別原因食物の表を最新の資料に基づき変更しました。

年齢群別原因食物（初発例）

	0歳 (1328)	1・2歳 (901)	3-6歳 (1,097)	7-17歳 (491)	≥18歳 (164)
1	鶏卵 61.8%	鶏卵 28.7%	クルミ 34.5%	クルミ 18.7%	小麦 18.9%
2	牛乳 20.9%	クルミ 19.6%	イクラ 14.1%	エビ 12.4%	エビ 16.5%
3	小麦 13.1%	イクラ 13.0%	落花生 11.6%	イクラ 7.9%	大豆 9.1%
4		落花生 7.4%	カシューナッツ 9.2%	カシューナッツ 6.3%	
5		カシューナッツ 6.5%			
小計	95.8%	75.4%	69.4%	45.4%	44.5%

注釈：各年齢群で5%以上の頻度の原因食物を示した。また、小計は各年齢群で表記されている原因食物の頻度の集計である。
原因食物の頻度(%)は小数第2位を四捨五入したものであるため、その和は小計と差異を生じる。

消費者庁 令和6年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書：2024

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_241031_1.pdf より引用

3. 改訂内容の詳細(2)

第1章 食物アレルギーに関する基礎知識

マニュアルP2

- ➡国の「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（2019年改訂版）」P28に記載されている
- ・新生児・乳児消化管アレルギー
 - ・口腔アレルギー症候群
 - ・食物依存性運動誘発アナフィラキシーに関する内容を追記しました。

【新生児・乳児消化管アレルギー】

新生児期及び乳児期早期に乳児用調整粉乳などに対して、血便、嘔吐、下痢などの症状が現れます。まれに生後3か月以降にも認められることがあります。2歳までに9割は治ります。

【口腔アレルギー症候群】

果物や野菜に対するアレルギーに多い病型で、食後数分以内に口唇・口腔内（口の中、喉など）の症状（ヒリヒリする、イガイガする、腫れぼったい等）が出現します。多くは粘膜の症状だけで回復に向かいますが、キウイやモモ等では全身性の症状を伴うことがあります。幼児では比較的少なく、学童期以上で増えます。口の中の症状を訴えることができないので、気づかれにくいかもしれません。

【食物依存性運動誘発アナフィラキシー】

原因となる食物を摂取して2時間以内に運動することによりアナフィラキシー症状を起こします。一般的に、幼児期は運動の強度が低いので、学童期に比べるとまれにしか認められません。我が国では原因食物としては小麦、甲殻類が多く、運動量が増加する中学生に最も多く見られます。それでも頻度としては中学生で6,000人に1人程度とまれです。発症した場合は、呼吸困難やショック症状のような重篤な症状にいたることも多く注意が必要です。原因食品の摂取と運動の組み合わせで発症するため、食べただけ、運動しただけでは症状はおきず、気づかずに誘発症状を繰り返す例もあります。

3. 改訂内容の詳細(3)

第1章 食物アレルギーに関する基礎知識

マニュアルP5

- ➡②消防機関・医療機関等との連携について
記載内容を変更しました。



② 消防機関・医療機関等との連携について

緊急時対応における消防機関・医療機関等との連携で重要なことは、各教育・保育施設等の職員が適切に救急車を要請（119番通報）し、「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」（P21～28）に基づき、救急隊員や医療機関に児童の情報を正確かつ迅速に伝えることです。

日頃から施設内での役割分担や準備、シミュレーション等を行い、全ての職員が共通認識し、連携して対応できるようにしておきましょう。

児童が適切な医療が受けられるよう、緊急時には、以下【緊急時の対応（※1）】のとおり対応をお願いいたします。

【緊急時の対応（※1）】

「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」（P21～28）に基づき、

1. 救急車の要請（119番通報）時には、

① 救急であること

② 「エピペン®」の処方や使用の有無 を救急隊員に伝えます。

2. 救急搬送時には、

① 「生活管理指導表」様式1（P30～31）

② 「症状チェックシート」（P27）

③ 「給食献立表」 の内容を救急隊員及び医療機関に伝えます。

救急隊員・医療機関に「生活管理指導表」様式1の内容を情報提供することについて、「食物アレルギー対応に関する同意書」様式4において保護者に同意を得ておきましょう。



3. 改訂内容の詳細(4)

第2章 食物アレルギー対応の基本的な考え方

マニュアルP6

➡【食物アレルギー対応の原則】

◇重篤度の高い原因食物（そば・ピーナッツ）に，“**ナッツ類**”を追加しました。

➡吹き出し

「食物アレルギー対応に関する同意書」**様式4**の対応内容②において，**製造ラインの可否を保護者に確認する項目**を追加しました。

◎食物アレルギーを有する児童においても、給食の提供を前提としたうえで、施設での生活を安全・安心に送ることができるように対応します。

【食物アレルギー対応の原則】

- ◇ 食物アレルギー対応は、安全・安心の確保を優先する。
- ◇ 医師の診断及び指示による「生活管理指導表」**様式1**に基づき、施設と保護者・かかりつけ医等が連携して、適切に対応する。
- ◇ 「生活管理指導表」**様式1**の更新は、1年に1回以上、児童の誕生日を目安に行う。
- ◇ 安全性の確保のため、原因食物の“完全除去対応（※3）”で対応する。
- ◇ 家庭で食べたことのない食物は提供しない。（施設で初めて食べることを避ける）
- ◇ 重篤度の高い原因食物（そば・ピーナッツ・ナッツ類）は使用しない。
- ◇ 新規に発症するリスクの高い原因食物（エビ・カニ・魚卵・キウイフルーツ等）は使用しない。
- ◇ 施設と保護者、かかりつけ医等が十分に連携して、対応する。
- ◇ 全職員が緊急時の対応を共通理解し、アナフィラキシー症状等が発生したとき、全職員が迅速、かつ適切に対応する。

（※3）完全除去対応とは・・・

原因食物を含むもの（加工食品も含む）を全て除去する対応のこと。

※製造ライン等で原因食物を含有する食品の可否は、かかりつけ医の指導に基づき対応します。

「食物アレルギー対応に関する同意書」**様式4**の対応内容②において、製造ラインの可否を保護者に確認します。

重要！



3. 改訂内容の詳細(5)

第2章 食物アレルギー対応の基本的な考え方

マニュアルP6

➡補足 “完全除去対応”について
“一部除去等の個別対応”はヒューマンエラー等による誤食事故のリスクが高まることから、**本市の教育・保育施設等における食物アレルギー対応は、“完全除去対応”**とすることを追記しました。

補 足 “完全除去対応”について

原因食物の除去のレベルは人それぞれであり、個々のレベルに応じて給食の対応が複雑化することは、誤食事故に繋がる恐れがあります。また、加熱の有無や普段は食べられている量でも、体調の変化によっては、症状が誘発されることもあります。

そのため、**教育・保育施設等における食物アレルギー対応は、安全性を最優先とし、“完全除去”か“解除”の両極で対応**します。

「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」(厚生労働省 2019(平成 31)年4月)においては、“調理室の環境が整備されていたり、対応人数に余裕がある、栄養士・調理員の対応能力が高ければ、個別に対応することを制限するものではない。”とされ、“完全除去対応”の例外が示されていますが、**“一部除去等の個別対応”は、ヒューマンエラー等による誤食事故のリスクが高まることから、本市の教育・保育施設等における食物アレルギー対応は、“完全除去対応”**とします。

ただし、医師の診断及び指示による「生活管理指導表」に基づき、“一部除去等の個別の対応”が必要な事案が生じた場合には、施設と保護者、かかりつけ医等が連携し、十分に協議したうえで、保護者の同意を得てから対応することが重要です。

3. 改訂内容の詳細(6)

第2章 食物アレルギー対応の基本的な考え方

マニュアルP7

➡★重要ポイント★Q & A②を追加しました。

★重要ポイント★ Q&A②

Q 保育施設等の食事（給食、弁当持参等）では使用しない食材（※4）にアレルギーを有する児童についても、「生活管理指導表」の提出を保護者に依頼した方がよいのでしょうか？

A 保育施設等の食事（給食、弁当持参等）では使用しない食材（※4）にアレルギーを有する児童についても、食物アレルギー原因食物の食事提供の有無に関わらず、施設で特別な配慮や管理が必要な場合は、「生活管理指導表」の提出を保護者に依頼します。

「生活管理指導表」は、国の「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」において、**アレルギー疾患に関する特別な配慮や管理が必要となった子どもに限って作成されるもの**であり、施設で**特別な配慮や管理（服薬や行動、服薬等の管理等）、食事の具体的な対応（除去や調理調整等）**について施設長や担当保育士、調理員等関係する職員と保護者が協議し、対応を決定することが示されています。

施設での“特別な配慮や管理”として見落としがちなのが、**施設の食事で使用する全ての食品（加工品や調味料、菓子類等）の原材料表示の確認**です。提供する食事の材料に（※4）の食材を使用していなかったとしても、食材発注前及び調理前に、使用する全ての食品の原材料表示を確認し、（※4）の食材が含まれていないかを確認したうえで提供するという管理は必要不可欠です。

また、**緊急時に備えた処方薬として、内服薬やエピペン[®]等の処方の有無についても見落としがないよう、必ず保護者に確認します。**

施設は、保護者との協議を通じて、保育の環境や行動、服薬、食物・食材を扱う活動、園外活動等において特別な配慮や管理が必要かを確認し、保護者の同意を得たうえで対応しましょう。

（※4）保育施設等の給食では使用しない食材（国ガイドラインで定められているもの）

新規にアレルギー症状を誘発するリスクの高い食材	魚卵、キウイフルーツ、ピーナッツ、ナッツ類、甲殻類（エビ・カニ）
重症なアレルギー症状を誘発する傾向がある食材	そば、ピーナッツ、ナッツ類

「生活管理指導表」は、児童が安全に施設での生活を送るために、かかりつけ医と施設、保護者における重要な“コミュニケーションツール”です。



3. 改訂内容の詳細(7)

第2章 食物アレルギー対応の基本的な考え方

マニュアルP8

➡ 1 除去食品についての確認事項

国の「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（2019年改訂版）」P44に基づき、家庭からの**弁当持参を検討する事案**を追加しました。

以下の調味料・油脂等（※5）は、製造過程を経て、食物アレルギーの原因である“タンパク質”が極少量しか含まれていないことから、除去の必要がない場合が多いとされています。

（※5）の調味料・油脂等は摂取不可又は、製造ライン等で原因食物を含有する食品は摂取不可の場合は、施設等で調理した給食を安全に提供することが困難になります。こうした場合には、国ガイドラインにおいても、施設と保護者、かかりつけ医等が協議のうえ、家庭からの弁当持参を検討することが示されています。

なお、家庭からの弁当持参を検討する事案は、（※5）の調味料・油脂等が摂取不可又は、製造ライン等で原因食物を含有する食品は摂取不可の場合が考えられます。

原則、食物アレルギーを有する児童においても、“完全除去対応”による給食の提供を前提としますが、施設と保護者、かかりつけ医等が連携して、安全に対応することが重要です。

- （※5）鶏卵アレルギーでの“卵殻カルシウム”
牛乳・乳製品アレルギーでの“乳糖”
小麦アレルギーでの“醤油・酢・麦茶”
大豆アレルギーでの“大豆油・醤油・味噌”
ゴマアレルギーでの“ゴマ油”
魚類アレルギーでの“かつおだし・いりこだし”
肉類アレルギーでの“肉エキス”

◎医師の診断による「生活管理指導表」の

“項目：2保育所での生活上の留意点：E 除去食品で摂取不可能なもの”の指示内容に基づき、摂取可能か否かを必ず確認して対応しましょう。

重要！



- E 除去食品で摂取不可能なもの（裏面参照）**
病型・治療のCで除去の際に摂取不可能なものに○
- 1 鶏卵: 卵殻カルシウム
 - 2 牛乳・乳製品: 乳糖
 - 3 小麦: 醤油・酢・麦茶
 - 6 大豆: 大豆油・醤油・味噌
 - 7 ゴマ: ゴマ油
 - 12 魚類: かつおだし・いりこだし
 - 13 肉類: エキス

3. 改訂内容の詳細(8)

第2章 食物アレルギー対応の基本的な考え方

マニュアルP9

- ➡ 2 加工食品のアレルギー表示について
消費者庁からの通知に基づき、
【特定原材料等の表示】の内容を変更
しました。

■特定原材料

- ・「くるみ」を追加

■特定原材料に準ずるもの

- ・「くるみ」→「アーモンド」
- ・「まつたけ」→「マカダミアナッツ」

- ➡ (2)食品の注意喚起の表示は、製造者の
任意表示であり義務表示ではないこと等
を追記しました。

- ➡ くるみ表示義務化についてのポイントを
追記しました。

2 加工食品のアレルギー表示について

(1) 加工食品における特定原材料等の表示義務と表示の推奨

特定原材料を原材料とする加工食品及び特定原材料に由来する添加物を含む食品には、アレルギーの表示が義務付けられています。また、特定原材料に準ずるものを原材料とする加工食品等には、アレルギーの表示が推奨されています。

【特定原材料等の表示】(令和6年3月時点)

表示区分	特定原材料等の名称	
表示義務	特定原材料 (8品目)	えび・かに・くるみ(※6)・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)
表示の推奨	特定原材料に準ずるもの (20品目)	アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

ポイント



(※6) についての補足 くるみの表示義務化について

「くるみ」によるアレルギー症例数の増加等を踏まえ、令和5年3月に、食品表示法(平成25年法律第70号)第4条第1項の規定に基づく食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)が改正され、「くるみ」が特定原材料に追加され、加工食品等への「くるみ」の表示が義務付けられました。

※「くるみ」の表示義務化については、経過措置期間が設けられています。

経過措置期間：2025年(令和7年)3月31日まで

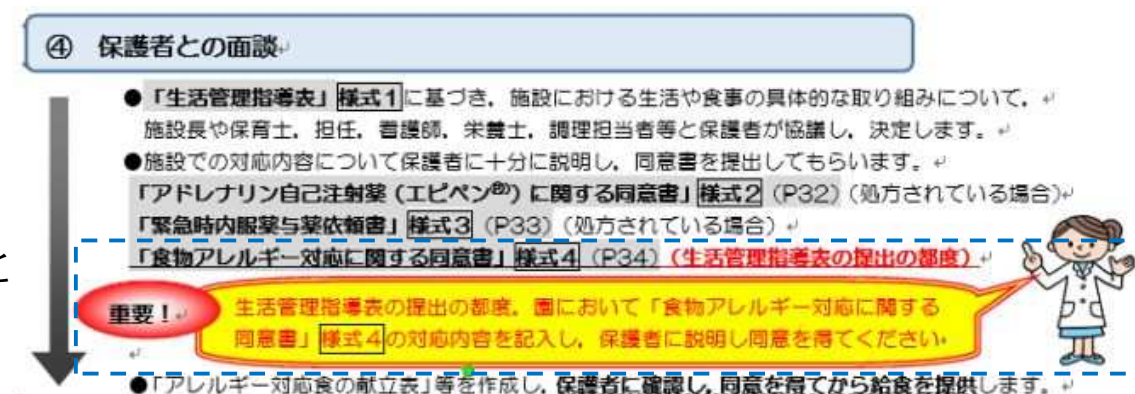
3. 改訂内容の詳細(9)

第3章 食物アレルギー対応のながれ

マニュアルP11

➡④保護者との面談

「食物アレルギー対応に関する同意書」
様式4は、**生活管理指導表の提出の都度**
園において太枠内の対応内容を記入し、
保護者に説明し同意を得ていただくこと
として、内容を変更しました。



④ 保護者との面談

- 「生活管理指導表」様式1に基づき、施設における生活や食事の具体的な取り組みについて、施設長や保育士、担任、看護師、栄養士、調理担当者等と保護者が協議し、決定します。
- 施設での対応内容について保護者に十分に説明し、同意書を提出してもらいます。
- 「アドレナリン自己注射薬（エピペン®）に関する同意書」様式2（P32）（処方されている場合）
- 「緊急時内服薬と薬依頼書」様式3（P33）（処方されている場合）
- 「食物アレルギー対応に関する同意書」様式4（P34）（生活管理指導表の提出の都度）

重要！ 生活管理指導表の提出の都度、園において「食物アレルギー対応に関する同意書」様式4の対応内容を記入し、保護者に説明し同意を得てください。

●「アレルギー対応食の献立表」等を作成し、保護者に確認し、同意を得てから給食を提供します。

【理由】

生活管理指導表の内容に変更が無い場合でも、**園と保護者において対応方法に認識のずれが生じないように、生活管理指導表の提出の都度**、「食物アレルギー対応に関する同意書」様式4により、保護者の同意を得たうえで対応する必要があるためです。

3. 改訂内容の詳細(10)

第4章 給食や食物・食材を扱う活動における留意点

マニュアルP12

- ➡ 1 献立作成時－②重篤度の高い原因食物
そば・ピーナッツに“ナッツ類”を追記
しました。

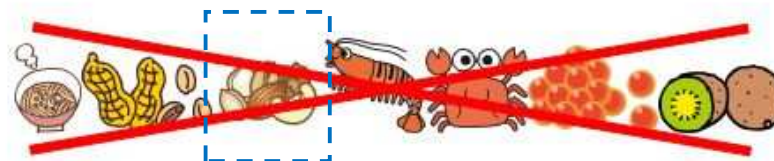
1 献立作成時

- ① P6第2章【食物アレルギー対応の原則】に基づき、安全に実施できる献立内容にする。
- ② 重篤度の高い原因食物（そば・ピーナッツ・ナッツ類）は使用しない。
- ③ 新規に発症するリスクの高い原因食物（エビ・カニ・魚卵・キウイフルーツ等）は使用しない。
- ④ 「アレルギー対応食の献立表」に、料理名及び食材名を記載する。
- ⑤ 原因食物の“除去対応”もしくは、“代替対応”した「アレルギー対応食の献立表」を作成する。
- ⑥ 献立表の作成にあたっては、複数の職員で確認し、表示誤りや記入漏れに注意する。
- ⑦ 「アレルギー対応食の献立表」等の内容について、事前に保護者に確認し、同意を得てから、給食を提供する。



まとめ知識

- そば・ピーナッツ・ナッツ類・エビ・カニ・魚卵・キウイフルーツ等は、主要原因食物（卵・乳・小麦）と異なり、献立として他のものに代替可能な場合が多いことから、あえて給食で利用しないことが症状誘発の予防対策の1つになります。



3. 改訂内容の詳細(11)

➡本市の公立保育所の食物アレルギー用食器の参考例を追記しました。

【参考例】本市の公立保育所の食物アレルギー用食器



公立保育所では、誤食事故防止の観点から、食物アレルギーを有する児童用の食器であることを誰が見ても分かるようにするため、食物アレルギー用食器は、黄色の食器とし、通常食と視覚的に区別しています。

この対策により、職員だけでなく、食物アレルギーを有する児童や他の児童の認識も共有され、安全な給食の提供を実施することができています。

3. 改訂内容の詳細(12)

➡ 6 所管部署への報告

【報告の対象となる重大事故の範囲】
及び**【連絡先】**を変更しました。

6 所管部署への報告[※]

食物アレルギーに係る事故についても、他の重大事故と同様に、速やかに宇都宮市子ども部子ども政策課に報告してください。[※]

【報告の対象となる重大事故の範囲】[※]

(「教育・保育施設等における事故の報告等について(令和6年3月22日子ども家庭庁成育局安全対策課長通知)」)[※]

- (1) 死亡事故[※]
- (2) 意識不明事故(どんな刺激にも反応しない状態に陥ったもの)[※]
- (3) 治療に要する期間が30日以上を負傷や疾病を伴う重篤な事故[※]

【連絡先】 宇都宮市子ども部子ども政策課 法人・児童福祉施設グループ[※]

TEL: 028-632-2397[※]

FAX: 028-638-8941[※]



3. 改訂内容の詳細(14)

樣式一覽

マニュアルP34

様式3 緊急時内服薬と薬依頼書

- ➡ 保護者の**押印欄を廃止**し，保護者自署に変更しました。
- ➡ ※薬剤情報提供書（処方された薬剤の情報が記載されているもの）は原本ではなく，写しでもよいことから，“写し”を追記しました。
- ➡ 改訂時期（令和7年2月一部改訂版）を追記しました。

様式 3

(保護者) 用 (施設)

【アレルギー関係様式】

緊急時内服薬と薬依頼書

年 月 日

施設長 様

保護者氏名 (任意) _____

下記の児童につきましては、下記のとおり、食物アレルギーの症状が出現した場合のために
医師から内服薬を処方されているため、貴施設においても保護者に代わり内服を依頼致します。

記

児童氏名	
処方されている 医療機関	医療機関名 (_____) 電 話 番 号 (_____) 医 師 名 (_____)
最終の処方日	年 月 日
薬の名前	
薬の種類	①粉薬 ②水薬
薬の保管	①常温 ②その他 (_____)
服用方法	

※薬剤情報提出書(処方された薬剤の情報が記載されているもの) (任意) を一緒に提出して
ください。

※児童の状況に変更があった場合や教育・保育施設での対応を変更する場合には、
保護者と施設が協議の上決定し、その都度本依頼書を出すること。

3. 改訂内容の詳細(15)

様式一覧

マニュアルP35

様式4 食物アレルギー対応に関する同意書

➡保護者の押印欄を廃止し、保護者自署に変更しました。

➡“(太枠内：施設記入)”を追記しました。

➡対応内容②給食・離乳食－2 完全除去対応の欄に、
※製造ライン等で原因食物を含有する食品の摂取
の可否を確認する項目を追記しました。
また、不可の場合は、施設等で調理した給食を提供する
ことが困難なため、家庭からの弁当持参をお願いする
場合があることを追記しました。

➡※において、生活管理指導表が同じ内容で更新された場合
にも、本同意書を提出することを追記しました。

➡改訂時期（令和7年2月一部改訂版）を追記しました。

様式 4 (太枠内：施設) → (保護者) → (施設) 【アレルギー関係様式】

食物アレルギー対応に関する同意書

施設長 様

年 月 日

下記の児童につきましては、医師から食物アレルギーと診断され、貴施設での生活に特別な留意が必要のため、食物アレルギーに関する下記の対応内容について、貴施設からの説明を受け、同意いたします。

また、貴施設における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、「生活管理指導表」の内容を職員全員で共有すること及び緊急時には救急隊員・医療機関に内容について情報提供することについて同意いたします。

保護者氏名(自署) _____

施設長氏名(施設記入) _____

対応内容	施設記入(太枠内)
①施設での生活に特別な留意が必要な場合	施設は「生活管理指導表」の内容に基づき、保護者と協議の上、施設における食物アレルギー対応を実施します。
②給食・離乳食	1 管理不要 完全除去対応(原因食物を含有する食品の摂取を避ける)で対応する食品の摂取が可能である場合は、施設等で調理した給食を安全に提供することが困難なため、家庭からの弁当持参をお願いする場合があります。 2 配慮必要 3 その他の対応 (注)の項目・記載等参照
③アレルギー対応給食	1 不要 2 必要(メニュー名) _____
④食物・食料を扱う活動	1 配慮不要 2 配慮必要 (注)の項目・記載等参照
⑤宿泊を伴う園外活動	1 配慮不要 2 配慮必要 (注)の項目・記載等参照
⑥その他	

※生活管理の状況に変更があった場合や給食・保育施設での対応を変更する場合、施設長と協議の上、同意書を提出すること。

施設長 氏名(施設記入) _____

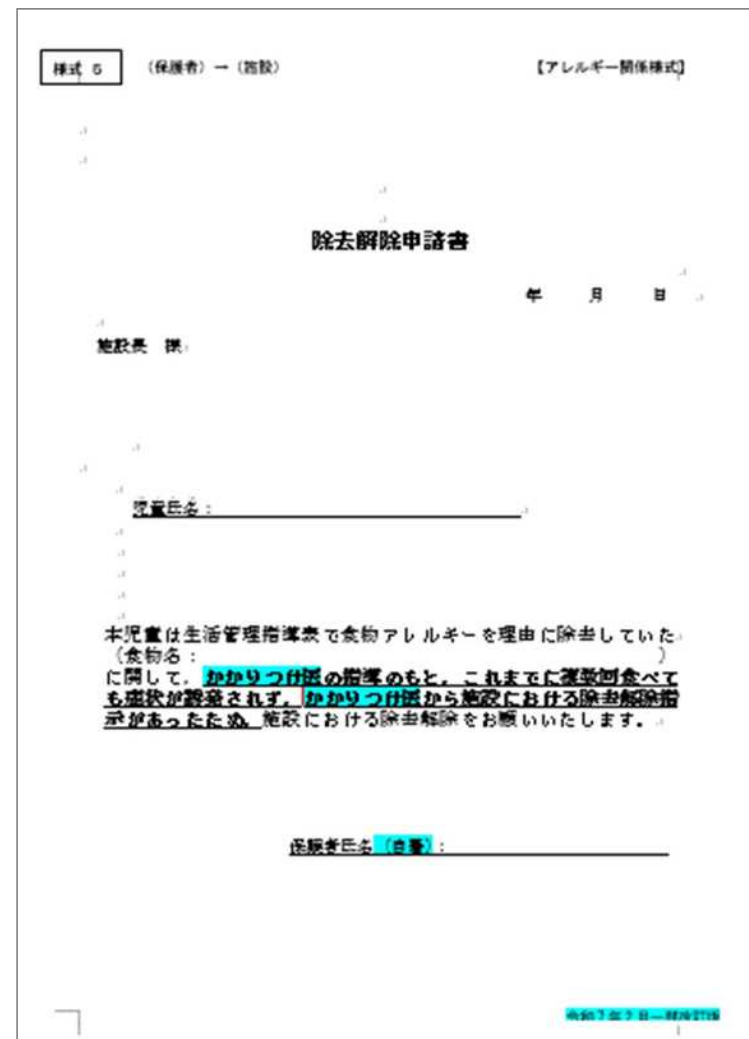
3. 改訂内容の詳細(16)

様式一覧

マニュアルP36

様式5 除去解除申請書

- ➡ “主治医”を“かかりつけ医”に変更しました。
(本マニュアル内の記載を統一)
- ➡ 保護者の押印欄を廃止し、保護者自署に変更しました。
- ➡ 改訂時期（令和7年2月一部改訂版）を追記しました。



4. 本マニュアルの内容に関する問合せ先等

ご不明点等がございましたら、
宇都宮市子ども部保育課管理グループ（632-2322）まで
ご連絡いただきますようお願いいたします

本マニュアル及び様式データは本市のホームページにも掲載しております。

宇都宮市ホームページ（ページID1023230）

トップページ＞子育て・教育＞子育て＞保育園・幼稚園＞保育
＞教育・保育施設等における食物アレルギー対応マニュアル

