

令和5年9月29日

保護者様

吉美風の子保育園  
園長 彦坂 美希

## アレルギーフリー給食の導入について

日頃は、保育園の保育に理解、ご協力をいただき、ありがとうございます。

さて、これまで吉美風の子保育園では、食物アレルギーをお持ちのお子さまへは、アレルギー対応マニュアルに則り、調理時のアレルギーを含んだ食材の混入、配膳ミスや誤食のないように細心の注意を払い、アレルギー対応食を提供しています。

アレルギー対応においては、ヒューマンエラーへの対策が一番の課題となります。対策として下記のように取り組んでいます。

(アレルギー対応マニュアルの内、一部を簡素化して記しています。)

- ・調理及び提供時のダブルチェックの徹底
- ・摂食時の時間差の設定
- ・アレルギー対応児用の食事テーブルの使用
- ・アレルギー対応児用の専用食器の使用
- ・食事用と遊びのスペースを分け、食べこぼし等による誤食防止
- ・昼礼等でアレルギー対応食の有無の日常的な確認。 . . . 等

開園から現在に至るまで、アレルギー対応において事故の発生はありませんが、より安全で楽しい給食が提供できないか、他園の先行事例を参考にしながら考えてまいりました。

管理栄養士による、代替食品を含む原材料の見直し、献立や調理方法の工夫により、小麦、卵、飲用以外の乳の使用をなくした三大アレルギーフリー給食を導入する目途ができました。そこで、当園のアレルギー対策の一環として、10月より試験的に平日給食（おやつを含む）での上記アレルギーフリー給食を実施してまいりたいと考えております。

今まで通り食事摂取基準を基に、保育園での給与栄養目標量を設定し、必要な栄養素が不足することがないようにした上での実施となります。小麦、卵、飲用以外の乳の不使用であっても、献立や調理の工夫によって、園児の食生活がより豊かになるよう取り組んでいきたいと考えております。

給食や食事についてご心配な事やアレルギーフリー給食導入に際してご意見等ありましたら、園長まで遠慮なくご相談ください。