

# 主治医・保護者の皆様へ

教育・保育施設等（以下「園」という。）における食物アレルギーへの対応につきましては、成長が著しい乳幼児期の心身の健全な発育・発達の観点から、 unnecessary 食物除去がなされることのないよう、医師の診断及び指示に基づく対応を、保護者の皆様のご協力のもとで行っていくこととしています。

お子さんのアレルギーに関する状況を正しく把握するため、入所決定後に医療機関を受診し、「生活管理指導表」を園へ提出していただきますようお願いいたします。

## 生活管理指導表の記載について（お願い）

**保護者の方へ（左記①～③）**

- ① 園に提出される日、お子さんの名前・性別・生年月日・園名・クラス名等をご記入ください。
- ② 緊急連絡先として、保護者と医療機関（園の最寄りの救急医療機関等）の連絡先をご記入ください。
- ③ 日常のアレルギー対応や緊急時の対応において、本表に記載された情報を、職員や関係機関と共有する必要があります。そのことについて（同意する・同意しない）に○をつけ、どちらの場合も保護者の署名をお願いします。

### 主治医の方へ（上記④～⑦）

園における給食対応の基本は「完全除去」です。生活管理指導表を基に、園と保護者が協議をしたうえで、園における対応を決定します。

④ 疾患の有無	(あり・なし)に○をつけてください。	
⑤ 病歴・治療 A, B, C, D	<b>C. 原因食品・除去根拠</b> 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠の番号をご記入ください。	⇒ガイドライン※ 解説 P27~37
⑥ 保育所での生活上の留意点 A, B, C, D, E	<b>C. 除去食品において、より厳しい除去が必要なもの</b> 調味料や油脂などに極少量含まれているだけの場合、それらが給食で利用できるか否かは、調理上における対応の決定に大きく関係し、本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。より厳しい除去が必要な場合のみ○をつけてください。 <b>D. 食物・食材を扱う活動</b> ここでの活動とは、小麦粉粘土を使った遊び、調理体験、豆まき等です。極少量の原因物質に触れるだけでもアレルギー症状を起こすお子さんの場合等にご記入ください。 <b>E. 特記事項</b> 卵アレルギーの場合、十分加熱した卵（卵焼き、親子丼、かきたま汁等）の摂取の可否について、記載をお願いします。 <b>【例】</b> ・加熱した卵の摂取可能 ・マヨネーズの摂取不可 ・アイスクリン、アイスクリーム、カスタードクリームの摂取不可	⇒ガイドライン※ 解説 P38~46 ※ガイドライン 厚生労働省 「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）」
⑦ その他	記載日、医師名、医療機関名、電話番号をご記入ください。	卵は加熱することで低アレルゲン化することが知られています。加熱による摂取の可否を、情報として把握しておくため、記載をお願いします。