

別添 4

宜野湾市公立保育所調理等業務委託

資料集

令和 8 年 6 月 12 日

宜野湾市 保育こども園課

番号	添付資料名称	ページ
資料 1	主な備品関係	P 1
資料 2	主な器具関係	P 2
資料 3	主な食器関係	P 3
資料 4	業務分担区分	P 4
資料 5	経費の負担区分	P 5
資料 6	業者負担消耗品の例	P 6
資料 7	宜野湾市立保育所調理施設衛生管理マニュアル	P 7
資料 8	宜野湾市食物アレルギー対応マニュアル	P 16
資料 9	調理場図面	P 30

主な備品関係（宜野湾）

	品 名	数 量	備 考
1	デジタル計量計	1	
2	検食保存用冷凍庫	1	
3	配膳用ワゴン	4	
4	器具消毒保管機	2	
5	包丁まな板消毒保管機	1	
6	2層シンク	2	
7	シンク	2	
8	食材保管棚	1	
9	各作業台等	3	可動台3
10	ガステーブル	2	
11	スチームコンベクションオーブン	1	
12	スチコン用架台	1	
13	炊飯器	3	業務用2 家庭用1
14	冷凍冷蔵庫	1	冷蔵3口、冷凍1口
15	ガス回転釜	2	鉄製1 アルミ製1
16	牛乳保管用冷蔵庫	1	
17	クーラー(スポット)	1	
18	クーラー	1	
19	扇風機	1	
20	フードカッター	2	
21	ミキサー	1	
22	電動泡だて器	2	
23	はかり	2	
24	ごみばこ	4	

主な器具関係 (宜野湾)

	器具名	個数		器具名	個数		器具名	個数
1	包丁	8	21	計量カップ	11	41	工具類一式	
2	まな板	7	22	調理ハサミ	2			
3	仕上げざる	12	23	刷毛	1			
4	下処理ざる	5	24	おろし金	1			
5	金ざる	12	25	缶切り	2			
6	ピーラー	2	26	計量スプーン	3			
7	フライパン	4	27	揚げ用鍋	1			
8	調理用バット	17	28	中心温度計	1			
9	雪平鍋	7	29	赤外線温度計	1			
10	配膳用鍋	10	30	じょうご	1			
11	配膳用鍋蓋	13	31	お玉	25			
12	こしあみ	1	32	離乳用こし網	1			
13	すくいあみ	3	33	しゃもじ	6			
14	ホイッパー	4	34	トング	8			
15	マッシャー	2	35	サーブスプーン	6			
16	調理ヘラ	4	36	電卓	1			
17	カード	2	37	配膳用バット	6			
18	残留塩素測定器	1	38	自助食器	6			
19	ボウル	27	39	自助スプーン	5			
20	菜箸	1	40	清掃用具一式				

主な食器関係 (宜野湾)

	器具名	個数		器具名	個数
1	おやつ皿	283	21	アレルギー用 スープ碗ピンク	12
2	皿 大	205			
3	アレルギー用 小皿	8			
4	キーパー	6			
5	やかん	2			
6	マグカップ小	18			
7	スープ碗 大	190			
8	スープ碗 中	159			
9	スープ碗 小	190			
10	アレルギー用皿	大12 小7			
11	トレイ	30			
12	アレルギー用 トレイ	30			
13	フォーク	135			
14	スプーン 大	62			
15	スプーン 小	128			
16	おはし 大	137			
17	おはし 小	75			
18	スプーン中	29			
19	マグ大	27			
20	哺乳びん	20			

業務分担区分

区分	業務内容	市	業者
給食管理	保育所調理等業務運営の総括	○	
	献立作成業務及び調理指導書作成	○	
	献立表・給食だより等作成及び配布	○	
	年間実施計画	○	
	調理業務指示書及び食物アレルギー調理業務指示書の作成	○	
	給食食数管理業務	○	
	検食の提供		○
	検食の実施、評価	○	
	仕様書、各様式確認	○	
調理業務管理	作業工程表等の記入		○
	作業工程表等の確認	○	
	調理業務及び食物アレルギー対応調理業務		○
	調理業務指示書及び食物アレルギー調理業務指示書の作成	○	
残菜等の処理	残菜、厨芥処理委託業務	○	
	残菜、厨芥集積業務		○
食材管理	食材の選定、調達及び点検	○	
	食材の検収の実施、記録等		○
	食材の保管、在庫管理		○
	食材の保管、在庫管理の確認	○	
施設等管理	調理施設及び主要な設備の設置、改修	○	
	調理施設及び主要な設備やその他の設備の保守	○	
	調理施設及び主要な設備やその他の設備の管理		○
	使用物品等の管理業務		○
	調理施設及び設備の簡易修繕		○
業務管理	勤務体制表（調理業務従事者等報告書等）の届出		○
	勤務体制表（調理業務従事者等報告書等）の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項（作業工程表）の作成		○
	衛生面の遵守事項（作業工程表）の確認	○	
	食材の衛生管理		○
	保存食の保存（原材料及び調理済食品）		○
	納入業者等の清潔保持状況等の確認		○
	施設、設備（備品、調理器具、食器等）の洗浄、消毒等		○
	衛生管理点検票の記入		○
	衛生管理点検票の確認	○	
	従事者衛生管理点検表（モーニングチェック）の記入		○
	従事者衛生管理点検表（モーニングチェック）の確認	○	
	従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○
	定期健康診断の実施及び結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の実施（ノロウイルス検査含む）及び報告		○
	検便結果（ノロウイルス検査含む）の確認	○	
水質検査の実施及び簡易専用水道水自主管理票の記入		○	
水質検査及び簡易専用水道水自主管理票の確認	○		
調理場消耗品発注	調理場消耗品等の発注業務		○
研修	調理従業者等に対する研修		○
労働安全衛生	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

経費の負担区分 (共通)

市	事業者
<ul style="list-style-type: none"> ・ 設備・調理機器の購入費 ・ 電気・ガス・上下水道費 ・ 食器及び配膳用鍋等の購入費 ※箸類、タライ等及び一括大量に購入する器具含む ・ 施設設備の修繕費 ・ 食材料費 ・ 防鼠、害虫等の駆除費 ・ 施設の維持管理に要する経費 (調理場保守点検) (貯水槽洗浄) (グリストラップ清掃) (ボイラーメンテナンス) (消防用施設点検) (塵芥処理) (生ごみ回収及び処理) (空調設備保守点検) (電気設備保守点検) (警備業務) ・ ボイラーの燃料購入費 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事業者の人件費及び法定福利費 ・ 事業者の保健衛生費 (健康診断、検便・ノロ検査等) ・ 事業者の被服費 ・ 研修に関する経費 ・ 修繕費 (事業者側の過失による場合) ・ ネジ類等簡易修繕費 ・ 調理用消耗品の購入費 (各種ビニール袋等消耗品) ・ 調理外消耗品の購入費 (清掃用具等) ・ 食器洗浄機用洗剤・消毒液・軟水器用原塩等購入費 ・ 通信機器費及び通信費 ・ その他事業者が業務を遂行する上で必要とする経費

業者負担消耗品の例 (共通)

調理従事者の被服等	白衣、ズボン、キャップ、ビニールエプロン、ドライエプロン、ドライシューズ、雨靴、外履スリッパ等
簡易修繕	簡易修繕に必要な部品及び工具等
調理用消耗品	各種ビニール類、保存食用カップ、オタマ類、ボール類、包丁、アルミホイル、クッキングシート、ペーパータオル、手洗い用ブラシ、ニトリル手袋、マスク、フライ返し類、アレルギー食用容器、その他必要なもの
調理外消耗品	各種タワシ類、スカッチブライト、作業用ゴム手袋、軍手、デッキブラシ、モップ、水切り類、ほうき、ちり取り、雑巾、タオル、バケツ、ホース、ワイヤーブラシ、グリス、残留塩素試薬、テプラテープその他必要なもの
食器洗浄機用洗剤・消毒液・軟水器用原塩等	食器用洗剤、食器洗浄機用薬品、スケール落とし剤、手洗い用石鹼、食器用酸素系漂白剤、汚れ落とし用研磨剤及び薬品(クレンザー等も含む) 消毒用薬品類(次亜塩素ナトリウム、アルコール)、洗濯用洗剤、原塩等その他必要なもの
従事者の使用する雑貨等	トイレットペーパー、ティッシュ、救急薬品類、文房具類、その他業務を遂行するにあたって、事業者が必要とする消耗品については、事業者の負担とする。

宜野湾市立保育所調理施設衛生管理マニュアル

平成 30 年 6 月改訂

I 趣旨

本マニュアルは、宜野湾市立保育所調理施設等における食中毒を予防するために、大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）から引用し、調理過程における重要管理事項を示すものである。

職員は調理作業・衛生管理体制を確立し、事故が発生しないよう最大の注意を払わなければならない。また、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善処置を講じる必要があり、これらを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱すること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌を付着させないため、又は付着した場合に菌の増殖を防ぐために、原材料及び調理後の食品の管理と温度管理を徹底すること。

II 重要管理事項

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料の納入に際しては調理従事者が立会い、検収室で品質・鮮度・品温・異物の混入等につき点検を行い、その結果と納入時間を記録すること。
- (2) 原材料の納入に際しては、缶詰・乾物・調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類・魚介類・野菜類等の生鮮食品については 1 回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにする。
- (3) 野菜・果物等は別添 1（標準作業書）に従い、消毒・洗浄を行う。
- (4) 原材料の保存食を 50 g 以上採る。（乾物等はその限りではない）

2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添 1（標準作業書）に従い、中心温度を測定し温度と時間の記録を行うこと。

3. 二次汚染の防止

- (1) 調理従事者は、次に定める場合には、別添 1（標準作業書）に従い、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。
 - ① 作業場内へ入る前、作業開始前及び用便後。
 - ② 作業工程が変わるたび。（汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合及び汚染作業から非汚染作業に移行する場合）
 - ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
 - ④ 生の食肉類・魚介類・卵など微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合。
 - ⑤ 手袋使用後、次の作業に移る場合。（手袋を付け替える時も）
 - ⑥ 配膳の作業にはいる直前。
- (2) 原材料は別添 1（標準作業書）に従い、食肉類・魚介類・野菜類、食材の分類ごとに区分して保管すること。また、ダンボール等は調理場に持ち込まないこと。
- (3) 下処理は汚染作業区域で確実にいき、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。また、作業区域の区別がない場合は汚染作業をする場所等を決めて作業をすること。
- (4) 包丁・まな板・ざる・ボウル等の器具・容器類は用途別・食品別にそれぞれ専用の物を用意し、混合しないようにする。
- (5) 器具・容器等の使用後は、別添 1（標準作業書）に従い、全面を流水で洗浄し、保管庫等で消毒し、清潔な場所で保管すること。

なお、調理室内における器具・容器等の使用後の洗浄・殺菌等は、原則として全ての食品が調理室から搬出された後に行うこと。（アルコール消毒は除く）

また、器具・容器等の使用中も必要に応じ、同様に洗浄しアルコール消毒等を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具・容器等をそのまま調理後の食品用に使用しないこと。
- (6) 木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意すること。なお、木製のまな板は使用を禁止とし、器具は極力使用を控える事が望ましい。
- (7) フードカッター・ミキサー等は使用前後に殺菌（アルコール消毒）すること。
- (8) シンク・作業台等は原則として用途別に使用すること。また使用まえにアルコール消毒等を行うこと。
- (9) 原則として食材・食品・器具等の移動・保管等は床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から 60 cm以上の場所で行い保管は密閉する。
- (10) 加熱調理後の食品の冷却、非加熱処理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。
- (11) 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。

- (12) 使用水は飲用適の水を用いること。また、始業前と調理作業終了後に、色・濁り・におい・異物等がないか、遊離残留塩素が0.1 mg/L以上であることを確認し、記録をつけること。
- (13) 生の食肉類・魚類・卵等を扱うとき、果物を切るとき・数えるとき、ボイルした食品を扱うとき、配膳等をするとき、手に化膿創のあるときは使い捨て手袋を着用すること。
(柑橘類・酢等はゴムを溶かすのでゴム手袋不可)

4. 原材料及び調理済み食品の温度管理及び保管

- (1) 原材料は、別添2（原材料・製品等の保存温度）に従い、戸棚・冷蔵庫・冷凍庫に適切な温度で相互汚染のないように保存すること。また、原材料搬入時の時刻・表面温度を測定し記録すること。
- (2) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食すること。

5. 異物混入等の対応

食品の安全確保に対する関心が高まってきている中で、異物混入に関しても様々な角度から混入の可能性を検討し、適切な防止対策を推進する必要がある。

異物混入の防止対策を進めるためには、まず、想定される異物とその混入経路などを予め明らかにしたうえで、効果的な方法を選択することが大切である。

また、異物混入発生時の対応方法などを予め想定し、迅速で適切な対処及び二次被害などの未然防止に繋げることが非常に重要である。

(1) 異物混入防止

- ① 調理場や配膳室等は、不潔な場所や廊下等から完全に区画され、施錠できること。
- ② ハエ・ねずみ・昆虫などの侵入を防止するため、網戸や排水溝の網などを整備すること。破損箇所は害虫や菌の温床になりやすいので早急に修繕を行うこと。
- ③ 常に整理整頓を心がけ、清潔を保つこと、食品以外の不要物は置かないこと。
- ④ 調理器具等が破損していないか使用前・使用後に点検すること。
- ⑤ 食品の検収は、担当者が必ず立ち会い、異物混入や容器破損の有無を確認すること。
- ⑥ 食品を開封する際は、包材等の破片が混入しないよう、細心の注意を払うこと。
- ⑦ 加熱済み食品及び果物等の取扱いの際は素手で触れないこと。
- ⑧ 配膳後の鍋やバット等は、ふたを閉める又はラップ等で覆うこと。

(2) 異物混入における対応

速やかに異物の特定を行い、混入原因・混入経路などを究明することと共に、再発防止の措置を講じなければならない。その際、疑わしいメニューやその食材は確実に保管しておく

こと。万が一、健康被害を及ぼす可能性があると判断した場合は、保育所において、その状況により、嘱託医または最寄りの医師の診察を受けさせるなどの必要な措置を講じると共に、市担当課に報告し、給食の停止措置などの指示を求めることが大切である。

さらに、必要に応じ、専門の検査機関に異物検査を依頼するなどして、科学的な解析・評価を行うことも重要である。そのことによって、事後の適切な防止策を考えることができ、これらの検査結果をもとに明確な説明が可能となる。

① 調理作業時に発見した場合の対応例

ア. 調理従事者は直ちに調理作業を中断し、業務責任者へ連絡する。

イ. 業務責任者は異物及び周囲の状況を保全する。

ウ. 業務責任者は市栄養士へ報告し、指示を仰ぐ。

エ. 市栄養士は保育所長へ報告し、保育所長は協議の上、給食継続又は中止の判断をする。

オ. 給食継続又は中止の判断が難しい場合、保育所長は市担当課へ報告し、指示を仰ぐ。

※ 献立変更の場合・・・食物アレルギー児童に対して配慮すること。

※ 健康被害の恐れがある場合や被害が広範囲に及ぶ場合、さらには犯罪に結びつく疑いがある場合には、食品全体を現状保管し、検査時に提供できるようにしておく。

② 給食喫食中に発見した場合の対応例

ア. 給食を一旦中断し、保育士は喫食者（児童等）の健康状態を確認する。

※ 喫食者の健康被害に結びつくと思われる場合は、喫食者の安全性を最優先に対応策について検討する。

イ. 保育士は市栄養士へ連絡し、指示を仰ぐ。

ウ. 異物は取り出さず、食品ごと保管する。

エ. 市栄養士は保育所長へ報告し、保育所長は協議の上、給食継続又は中止の判断をする。

オ. 給食継続又は中止の判断が難しい場合、保育所長は市担当課へ報告し、指示を仰ぐ。

カ. 関係児童の保護者へ連絡をとる。

③ 保育所及び調理場の対応例

ア. 異物は取り出さず、食品ごと保管する。

※ 写真を撮り、日時や状況の確認記録をとっておく。

※ 保存が必要な場合は冷凍保存する。

イ. 異物が調理場または納入業者等、どこからの混入の可能性が高いかを確認する。

（調理場と思われる場合）

・器具及び施設設備の点検と改善を行う。

・対策会議を開催し、再発防止に努める。

・報告書を作成し、提出してもらう。

（納入業者と思われる場合）

・納入業者へ連絡をとり、異物の確認をしてもらう。

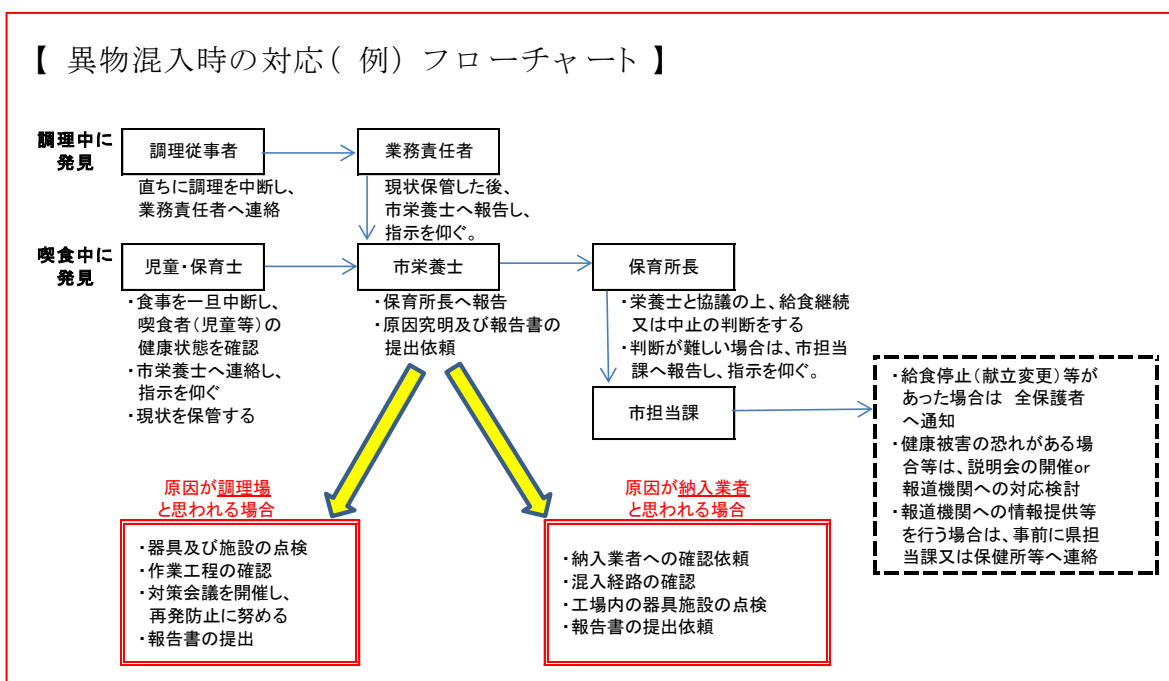
・工場内からの混入と思われる場合は、器具及び施設設備点検の実施・改善を指示する。

- ・加工食品等の場合は、食品業者への連絡及び混入経路の報告をしてもらう。
- ・報告書を作成し、提出してもらう。

④ 市担当課の対応例

- ア. 報告を受けた担当課は、状況について正確に確認する。
- イ. 保育所の対応について検討し、指示を出す。
- ウ. 状況に応じて、保健所や警察署へ通報し指示を待つ。この場合、異物及び混入していた食品について、現状のまま保管する。
 - ※ 異物は取り出さず、食品ごと保管する。
- エ. 給食停止または献立変更などがあった場合は、全保護者へ通知する。
- オ. 健康被害の恐れがある場合や被害が広範囲に及ぶ場合は、説明会の開催または報道機関への対応について検討する。
 - ※ 報道機関への情報提供等を行う場合は、事前に保健所等へ連絡すること。

【 異物混入時の対応（例）フローチャート 】



6. その他

(1) 施設設備の管理

- ① 年に1回以上の衛生検査を受ける事。その結果の反省・改善策など話し合いを関係職員で設けること。
- ② 始業前と調理作業終了後に調理室内の温度・湿度・冷蔵・冷凍庫等の温度を確認し、記録をつけること。また、退出時には火気点検を行い、記録をつけること。
- ③ 調理室内は常に清潔にし、残飯・汚物等はその日の内に片づけ、整理・整頓に努めること。
- ④ 施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝も含む）及び内壁や天井

等も必要に応じて洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃・消毒は原則として、全ての食品が調理場内から搬出された後に行うこと。

- ⑤ 原材料を配送用包装のまま調理場に持ち込まないこと。
- ⑥ 手洗い設備には、手洗いに適当な石鹼・爪ブラシ（個人用）・ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。

（2）保存食

- ① 原材料（喫食する部分）・昼食・おやつを50g以上ずつ清潔な容器（ビニール）に入れ、密封し、 -20°C 以下で2週間保存する。
- ② 食事・おやつ以外で、保育所内で提供される食品等についても同様とする。

（3）検食

- ① 幼児食は、所長・保育士・栄養士（調理従事者以外）で配膳前に検食を行い、できあがり・量質・異物混入・異臭等がないか検査する。
- ② 離乳食は、担任保育士が喫食前に行う。
- ③ 検食をした保育士は検食結果の記録を行う。

（4）調理従事者の衛生管理

- ① 調理従事者は、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。
- ② 調理従事者は出勤時に着用した服装のまま、調理室内に入らないこと。
- ③ 調理室内では清潔な白衣・帽子・マスク等を着用し、専用の履物を使用すること。また、これらを着用したまま調理室以外に出ないこと。
- ④ 爪は短く切り、指輪・時計・ネックレス等を着用したまま調理場内に入らないこと。
- ④ 毎朝、モーニングチェックを行い、下痢・嘔吐・発熱等の症状がある場合は、調理作業に従事しないこと。また、手指等に化膿創がある時は、素手で調理作業に従事しないこと。
- ⑤ 用務作業従事した者は調理室へは入室しないこと。

このマニュアルに基づき、安心して安全な給食を提供できるよう、調理従事者一人ひとりの自覚を徹底すること。

また、調理作業を始める前に、保育所長・調理従事者・栄養士は調理工程等の打ち合わせを行い、栄養士の指示に従うこと。

別添 1

標準作業書**<手洗いマニュアル>**

1. 手洗い方法

- ①専用の手洗い場において、水で手をぬらし液体石鹸をつける。
- ②指、腕を洗う。特に指の間、指先をブラシを使いよく洗う。(30 秒程度)
- ③石鹸をよく洗い流す。(20 秒程度)
※①から③までの手順は 2 回以上実施する
- ④使い捨てペーパータオルで良くふく (タオルの等の共用はしないこと。)
- ⑤消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。

<器具等の洗浄・殺菌マニュアル>

1. 調理機械・調理台・調理器具・まな板・包丁

- ①調理機械は分解する。調理台・調理器具・まな板・包丁等は水洗いをする。
- ②中性洗剤等をつけてよく洗浄する。
- ③水で洗剤をよく洗い流す。
- ④保管庫で消毒をする。
- ⑤まな板は次亜塩素酸等で漂白し水で流し保管庫で消毒する
- ⑥保管庫で消毒できない場合は、良く乾燥させアルコール消毒する。また、作業開始前にもアルコール消毒をし使用する。
- ⑦アルコール消毒をする時は、良く水気を取り除いてから行う。(水気が残っていると、消毒効果が薄れるため)

2. ふきん

- ①ふきんを水洗いする
- ②洗剤でよく洗う
- ③よく水で洗剤を流す。
- ④次亜塩素酸等で消毒し (5 分程度浸け置き) 水で洗い流す。
- ⑤清潔な場所で乾燥、保管する。
- ⑥用途で使い分ける

<原材料等の保管管理マニュアル>

1. 野菜・果物

- ①衛生害虫・異物混入・腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ②専用の容器に入れ替えラップをし、野菜・果物等は 10℃前後で保存する。(冷凍野菜は、マイナス 15℃以下)

- ③流水で2回以上水洗いする。
- ④必要に応じて薬品等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑤水切りする（必要に応じてタオルペーパーで拭く）
- ⑥専用のまな板・包丁でカットする。
- ⑦清潔な容器に入れる。
- ⑧必要に応じてラップ等で覆い、調理まで時間を要する場合には、10℃以下で保存する。

3. 魚介類・食肉類

- ①衛生害虫・異物混入・腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ②専用の容器に入れ替えラップをし、魚介類は5℃以下で、食肉類は10℃以下で保存する（冷凍は-15℃以下）
- ③調理まで30分以上要する場合は冷蔵庫で保管する

<加熱調理食品の中心温度測定のマニュアル>

1. 加熱調理食品の中心温度の測定と記録

- ①加熱調理食品は中心温度が75℃以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃以上）に達しているかを3点以上測定し、そこから1分以上加熱すること
- ②温度（一番低い温度）と時間を記録すること
- ③カレー・シチュー・汁物等は必ず、すべての具材を鍋に入れ沸騰させてから温度を測定すること。

別添 2

原材料・製品等の保存温度

食 品 名	保存温度
穀類加工品（小麦粉・デンプン等） 砂糖	室温 室温
食肉 細切した食肉を凍結したものを容器包装にいれたもの 食肉製品 冷凍食肉製品	10℃以下 -15℃以下 10℃以下 -15℃以下
冷凍食品	-15℃以下
魚肉ソーセージ・魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品	10℃以下 -15℃以下
液状油脂 固形油脂（ラード・マーガリン・ショートニング・カカオ脂）	室温 10℃以下
殻付卵 液卵	10℃以下 8℃以下
ナッツ類 チョコレート	15℃以下 15℃以下
生鮮果実・野菜 生鮮魚介類	10℃前後 5℃以下
乳・濃縮乳 脱脂乳・クリーム バター チーズ 練乳	10℃以下 10℃以下 15℃以下 15℃以下 15℃以下
清涼飲料水（食品衛生法の食品・添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと）	室温

宜野湾市食物アレルギー対応マニュアル

令和 5 年 3 月改訂

基本方針

保育所では、乳幼児の健やかな発育を願い、保育の一環として給食を提供し、食物アレルギーを持つ児童については、医師の作成する生活管理指導表に基づくアレルギー代替食又は除去食を提供する。保育所給食は、安心・安全な給食を提供することが第一であり、保護者との連携を密にし、職員全員が共通理解、情報をもち対応できるよう努める。

また、アレルギー対策は緊急を要することも多く、保育所内で健康安全に関する担当者(栄養士等)を設置し、所長のリーダーシップの下に組織的に対応できるようにする。

さらに、所長、保育士、栄養士、調理員、など保育所の全ての関係者に、対応策など徹底できるようにし、意識向上のための研修、講座等も実施する。

なお、本マニュアルは、「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)」を基礎とし、宜野湾市公立保育所における基本的な対応を示すものである。

1. 保育所における基本的な対応の流れ

(1) アレルギー疾患をもつ子どもの把握

- アレルギーについて保育所での配慮が必要な場合、申し出てもらい面談を行う

(2) 保護者へ除去食依頼に必要な書類等の配布

- 食物アレルギーをもつ乳幼児の給食について(保護者宛て)・・・様式 1
- 保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表(医師作成)・・・様式 2
- 食物アレルギーに関する調査票(保護者記入用)・・・・・・・・・・様式 3
- 緊急時対応用・情報提供カード・・・・・・・・・・・・・・・・・・様式 4
- エピペン対応表(エピペンが処方されている場合のみ)・・・・・・・・様式 5
- 食物アレルギー除去食依頼書・・・・・・・・・・・・・・・・・・様式 6

(3) 医療機関の受診

- 主治医、アレルギー専門医に「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表(医師作成)」(様式 2)を記載してもらう

(4) 除去食依頼書等の提出

- 保護者は必要書類を保育所に提出
- 原本は栄養士が保管。所長・担任・調理員はコピーを保管

(5) 保護者との面談

- 「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表(医師作成)」(様式 2)、「食物アレルギーに関する調査票」(様式 3)を基に、保育所での生活や食事の具体的な取り組みについて、所長や保育士・栄養士(配置保育所のみ)、調理担当者等と保護者が協議し対応を決める

(6) 保育所内職員による共通理解

- 「アレルギー児対応一覧表」等を作成し、子どもの状況、保育所での対応(緊急

- 時等) について職員が共通理解する
- (7) アレルギー対応についての見直し
- 医師の診断については、除去期間に応じ、再評価をしてもらう
 - ※少なくとも1年に1回
 - 再提出時には保護者との面談を行う
- (8) 除去しているものを解除するとき
- 医療機関の受診
 - 主治医、アレルギー専門医に「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表 (医師作成)」(様式2) を記載してもらう
 - 解除依頼書等、必要書類を保育所に提出
 - 保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表 (医師作成) (様式2)
 - 食物アレルギー除去食解除依頼書 (様式6-2)
 - 保護者との面談を行う
 - ※「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表 (医師作成)」(様式2) を基に、保育所での解除 (対応) について、所長や保育士・栄養士 (配置保育所のみ)、調理担当者等と保護者が確認する
 - 原本は栄養士が保管。所長・担任・調理員はコピーを保管

2. 保育所での具体的な対応

(1) 調理員の対応

- ミーティングにより献立、アレルギー対応食、作業工程を確認する
 - ※加工食品・市販のおやつ等は、原材料を確認する
- 食物アレルギー対応児の出欠の確認をする
- アレルギー対応食については、鍋等の調理器具を別にし、アレルギー食品が混入しないように先に調理をする。また、アレルギー物質の混入を防ぐため、手袋も替える
- アレルギー食品の確認をしながら、個人名・アレルギー食品を明記した除去専用トレーへ、除去食専用の食器に配膳シラップ等 (トレーごと覆う) をする。おかわりについても上記同様に個人別に準備する
- 保育士への受渡しの際、「食物アレルギー除去食 (代替食) 配膳チェック表」(様式7) と照らし合わせ、確認しサイン (調理欄へ) する
- 「食物アレルギー除去食 (代替食) 配膳チェック表」(様式7) は前日で記入しておく

(2) 保育士の対応

- 毎朝、アレルギー対応児の出欠を確認し、正確に調理場に報告する。
- 食事を受け取る際は調理員へ必ず声かけし、対応食がある場合は「食物アレルギー除去食 (代替食) 配膳チェック表」(様式7) と照らし合わせ、確認しサイン (受取り欄へ) する
- 配膳は、普通食とは別にし、トレーの名前をよく確認し、専用テーブルに置く。担当した保育士は「食物アレルギー除去食 (代替食) 配膳チェック表」(様式7) の配膳欄へサインする。

○配膳、食事の介助、終了（着替え・待機）まで担当を決め、最後まで責任をもって対応する。

※食事中は誤食を避けるため、テーブルから離れない（目を離さない）

○アレルギー対応食がある場合は、対応児は食後速やかに着替え、他児の食事の場所とは離れた場所で待機させる。また、他児も衣服の着替え・手洗い等徹底し、食べかすが残らないようにする。

○喫食状況・健康状態を確認する。体調に変化があればすぐに所長・栄養士・調理員に報告する

○市販のお菓子等を提供する際は、原材料表示を確認し、栄養士又は調理員にも確認する

※クラス担任が不在の場合でも対応できるように、職員全員がアレルギー児・対応食についてしっかり把握しておく

(3) 栄養士の対応

○食品の確認をしながら献立を作成する

・離乳食は、家庭で食べたことのない食材は使用しない

・離乳食は、卵を使用しない

・離乳食は、生の果物は使用しない（火を通して提供）

・献立にピーナッツ、くるみ、エビ、カニ、キウイフルーツ、日本そばを使用しない

○子どもの喫食状況や健康状態を給食会議により把握する

○1年に1度または、除去内容に変更が生じた場合は、「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表（医師作成）」の提出を保護者に求める

○代替食について、適宜調理員と打ち合わせをする

(4) その他の対応

○重篤な症状を呈するアレルギー対応児の場合、微量のアレルゲンでも体に付着することも危険なため、食事以外の保育中、製作活動中など注意を払う

(例) 行事（豆まき・ひなまつり・お店屋さんごっこ）

制作活動（牛乳パック・卵パック・小麦粉粘土・クッキング）

3. 誤食時やアレルギー症状発症時の対応について

(1) 職員の役割分担

○緊急時に各職員が対応できるようにあらかじめ協議し、緊急時対応の役割分担（別添）に基づいて行動する。

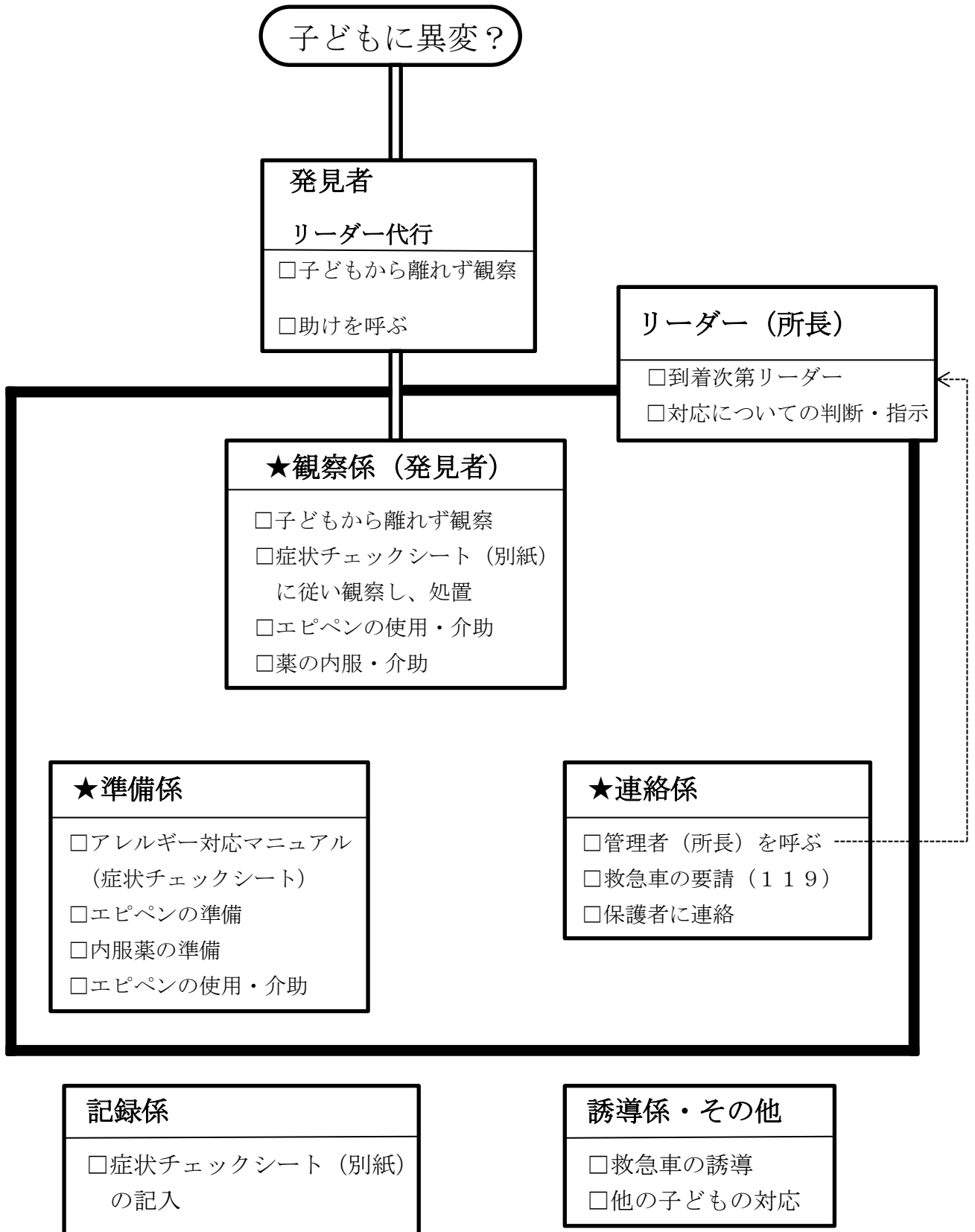
「緊急時対応用・情報提供カード」（様式4）を確認し応急処置や保護者への連絡を行う。

(2) 事故報告等

○「ヒヤリ・ハット報告書」にて報告し、状況を確認し、次回の予防のための対策を立て、注意の確認をする。情報は職員で共有し、再発防止に努める

※本マニュアルに記載が無い事項または、変更が生じた場合は、その都度、協議をもち改訂するものとする

緊急時対応の役割分担



症状チェックシート

★発見者は緊急性の高い症状があるか、5分以内で判断！！5分ごとにチェック！！

全身の 症状	<input type="checkbox"/> ぐったり <input type="checkbox"/> 意識もうろう <input type="checkbox"/> 尿や便を漏らす <input type="checkbox"/> 脈を触れにくい、 または不規則 <input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い		
呼吸器 の症状	<input type="checkbox"/> のどや胸が絞め付けられる <input type="checkbox"/> 声がかすれる <input type="checkbox"/> 犬が吠えるような咳 <input type="checkbox"/> 息がしにくい <input type="checkbox"/> 持続する強い咳き込み <input type="checkbox"/> ゼーゼーする呼吸	<input type="checkbox"/> 数回の軽い咳	
消化器 の症状	<input type="checkbox"/> 持続する強い (がまんできない) おなかの痛み <input type="checkbox"/> 繰り返し吐き続ける	<input type="checkbox"/> 中等度のおなかの痛み <input type="checkbox"/> 1～2回の嘔吐 <input type="checkbox"/> 1～2回の下痢	<input type="checkbox"/> 軽いおなかの痛み (がまんできる) <input type="checkbox"/> 吐き気
目/口 鼻/顔面 の症状	上記の症状が 1つでもあてはまる場合	<input type="checkbox"/> 顔全体の腫れ <input type="checkbox"/> まぶたの腫れ	<input type="checkbox"/> 目のかゆみ、充血 <input type="checkbox"/> 口の中の違和感、 唇の腫れ <input type="checkbox"/> くしゃみ、鼻水、鼻づ まり
皮膚の 症状		<input type="checkbox"/> 強いかゆみ <input type="checkbox"/> 全身に広がるじんま疹 <input type="checkbox"/> 全身が真っ赤	<input type="checkbox"/> 軽度のかゆみ <input type="checkbox"/> 数個のじんま疹 <input type="checkbox"/> 部分的な赤み
		1つでもあてはまる場合	1つでもあてはまる場 合
	①エピペン使用 ②救急車要請 ③ショック体位 ④心肺停止？ → 蘇生開始	①保健室へ運ぶ (歩かせない) ②緊急時薬使用 ③エピペン準備 ④医療機関へ (救急車考慮)	①保健室で経過観察 ②緊急時薬使用 ③保護者に連絡

保護者 各位

宜野湾市こども部
保育こども園課長
(公印省略)

食物アレルギーをもつ乳幼児の給食について

保育所における食物アレルギーをもつ乳幼児の給食については、食物除去を必要とする場合
医師が作成した生活管理指導表に基づき可能な範囲で実施していきます。
つきましては、医師の指示を基にし家庭と保育所が連携しながら、次のとおり進めていきます
ので、下記の事項にご協力お願いいたします。

記

1. 保護者はお子さんを医療機関で受診させ、定められたアレルギー疾患生活管理指導表に指示内容を記入してもらい、食物アレルギー除去食依頼書等の必要書類とともに提出する。
2. 経過観察のために、定期的に医療機関で受診し生活管理指導表を提出する。
(除去食が解除になる場合は、食物アレルギー除去食解除依頼書が必要になります。)
3. 保育所では、生活管理指導表に基づき保護者と保育所職員が話し合い、可能な範囲で給食を実施します。

《提出書類》

① 保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表
…(様式2)

※医療機関にて記入

② 食物アレルギーに関する調査票
《保護者記入用》 …(様式3)

※保護者が記入

③ 除去食が必要な場合は、
食物アレルギー除去食依頼書 …(様式6)

※保護者が記入

※再診で、除去食が解除になる場合は、

食物アレルギー除去食解除依頼書 …(様式6-2)

※保護者が記入

《提出先》

保育所へ提出

《提出期限》： 令和 年 月 日 ()

保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表(食物アレルギー・アナフィラキシー)

提出日 年 月 日

ふりがな

名前 男・女 年 月 日生 (歳 ヶ月)

※この生活管理指導表は、保育所の生活において特別な配慮や管理が必要となった子どもに限って、医師が作成するものです。

緊急連絡先	★保護者名
	電話:
	★連絡医療機関 医療機関名:
	電話:

病型・治療	保育所での生活上の留意点			
A. 食物アレルギー病型 1. 食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎 2. 即時型 3. その他 (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・その他:)	A. 給食・離乳食 1. 管理不要 2. 除去解除 (食品名) 3. 管理必要 (管理内容については、病型・治療のC、E欄を参照)	E. 特記事項 (その他に特別な配慮や管理が必要な事項がある場合には、医師が保護者と相談のうえ記載。対応内容は保育所が保護者と相談のうえ決定)		
B. アナフィラキシー病型 1. 食物 (原因:) 2. その他 (医薬品・食物依存性運動誘発アナフィラキシー・ラテックスアレルギー・昆虫・動物のフケや毛)	B. アレルギー用調製粉乳 1. 不要 2. 必要 下記該当ミルクに○、又は () 内に記入 ミルフィーHP・ニューMA-1・ベブディエイト・エレメンタルフォーミュラ その他 ()			
C. 原因食品・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載 <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"> 1. 鶏卵 《 》 2. 牛乳・乳製品 《 》 3. 小麦 《 》 4. ソバ 《 》 5. ピーナッツ 《 》 6. 大豆 《 》 7. ゴマ 《 》 8. ナッツ類 * 《 》 (すべて・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・) 9. 甲殻類 * 《 》 (すべて・エビ・カニ・) 10. 軟体類・貝類 * 《 》 (すべて・イカ・タコ・ホタテ・アサリ・) 11. 魚卵 * 《 》 (すべて・イクラ・タラコ・) 12. 魚類 * 《 》 (すべて・サバ・サケ・) 13. 肉類 * 《 》 (鶏肉・牛肉・豚肉・) 14. 果物類 * 《 》 (キウイ・バナナ・オレンジ・りんご・もも・) 15. その他 * 《 》 (ゼラチン・やまいも・パパイヤ・) </td> <td style="width: 50%;"> [除去根拠] 該当するものを《 》内に番号を記載 ①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体等検査結果陽性 ④未摂取 </td> </tr> </table> 「*は()の中の該当する項目に○をするか具体的に記載すること」	1. 鶏卵 《 》 2. 牛乳・乳製品 《 》 3. 小麦 《 》 4. ソバ 《 》 5. ピーナッツ 《 》 6. 大豆 《 》 7. ゴマ 《 》 8. ナッツ類 * 《 》 (すべて・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・) 9. 甲殻類 * 《 》 (すべて・エビ・カニ・) 10. 軟体類・貝類 * 《 》 (すべて・イカ・タコ・ホタテ・アサリ・) 11. 魚卵 * 《 》 (すべて・イクラ・タラコ・) 12. 魚類 * 《 》 (すべて・サバ・サケ・) 13. 肉類 * 《 》 (鶏肉・牛肉・豚肉・) 14. 果物類 * 《 》 (キウイ・バナナ・オレンジ・りんご・もも・) 15. その他 * 《 》 (ゼラチン・やまいも・パパイヤ・)	[除去根拠] 該当するものを《 》内に番号を記載 ①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体等検査結果陽性 ④未摂取	C. 除去食品においてより厳しい除去が必要なもの 病型・治療のC、欄で除去の際により厳しい除去が必要となるものものに○をつける ※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。	
1. 鶏卵 《 》 2. 牛乳・乳製品 《 》 3. 小麦 《 》 4. ソバ 《 》 5. ピーナッツ 《 》 6. 大豆 《 》 7. ゴマ 《 》 8. ナッツ類 * 《 》 (すべて・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・) 9. 甲殻類 * 《 》 (すべて・エビ・カニ・) 10. 軟体類・貝類 * 《 》 (すべて・イカ・タコ・ホタテ・アサリ・) 11. 魚卵 * 《 》 (すべて・イクラ・タラコ・) 12. 魚類 * 《 》 (すべて・サバ・サケ・) 13. 肉類 * 《 》 (鶏肉・牛肉・豚肉・) 14. 果物類 * 《 》 (キウイ・バナナ・オレンジ・りんご・もも・) 15. その他 * 《 》 (ゼラチン・やまいも・パパイヤ・)	[除去根拠] 該当するものを《 》内に番号を記載 ①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体等検査結果陽性 ④未摂取			
※注意喚起の表示がある食品 (同じ設備で原因食品を含む製品を製造している) の除去 ・除去不要 ・除去必要 [原因食品]	D. 除去食品においてより厳しい除去が必要なもの 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			
D. 緊急時に備えた処方薬 1. 内服薬 (抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) 2. アドレナリン自己注射薬「エピペン®」 3. その他 ()	D. 食物・食材を扱う活動 1. 管理不要 2. 原因食材を教材とする活動の制限 () 3. 調理活動時の制限 () 4. その他 ()	記載日 年 月 日 医師名 医療機関名 電話		

●保育所における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を保育所の職員及び医療機関等と共有することに同意しますか。

- ・同意する
- ・同意しない

保護者氏名 _____

食物アレルギーに関する調査票 《保護者記入用》

記入日: 令和 年 月 日

フリガナ

児童名 (男・女)

生年月日: H・R 年 月 日 年齢: 歳 ヶ月

問). 食物アレルギーのある食物は何ですか。

(卵 牛乳 小麦 大豆 その他 ())

問). 食べた後のアレルギー症状について記入してください。

(症状が出たことのあるもの: × 食べても症状が無いもの: ○ 食べたことがないもの: -)

鶏 卵	牛 乳	小 麦	大 豆
() 生卵	() 牛乳	() 小麦粉	() 大豆 () 枝豆
() マヨネーズ			() おから
() ゆで卵	() スキムミルク	() パン	() 豆腐
() 卵焼き	() 乳児用ミルク	() うどん	() 納豆
() オムレツ	() 乳酸菌飲料	() 中華めん	() きなこ
() 茶碗蒸し・卵とじ	() ヤクルト	() 沖縄そば	() 豆乳
() かき卵汁	() 生クリーム	() シナモン・マカ	() 大豆油
() プリン	() ヨーグルト	() 麩	() その他の油
() カステラ	() チーズ	() ケーキ	() 油揚げ
() ケーキ	() バター	() ビスケット	() マーガリン
() ビスケット・クッキー	() シチュー・グラタン	() クッキー	() シナモン菓子
() 菓子パン	() 乳製品を使った料理		() カレールー
() かまぼこ	() ケーキ	() ハム	() みそ
() ちくわ	() アイスcream	() ウィンナー	() しょうゆ
() ハンペン	() プリン	() カレールー	() 大豆由来の添加物(乳化剤など)を使った食品
() ハム	() ビスケット	() しょうゆ	() 大豆を使った製品と同じ製造設備で作った食品
() ウィンナー	() 菓子パン	() 酢	() もやし
() ハンバーグ	() 食パン	() みそ	() あずき
() お好み焼き	() パン類	() 固形コンソメ	
() てんぷらの衣	() 乳由来の添加物を使った食品	() 麦茶	() いんげん豆
() 卵由来の添加物を使った食品	() 乳糖	() その他の麦類(大麦、ライ麦、オトミル)	() グリンピース
() 卵殻カルシウム		() 小麦を使った製品と同じ製造設備で作った食品	() 緑豆(春雨)
() 卵を使った製品と同じ製造設備で作った食品			
その他の食品			
() ピーナツ	【ナッツ類】() くるみ () アーモンド () カシューナッツ	【果物類】() オレンジ () キウイ () もも	() バナナ () りんご () パイン
() 日本そば	【甲殻類】() えび () かき	【肉 類】() 豚肉 () 鶏肉 () 牛肉	() 豚コソメ () ビーフソメ
() ごま	【軟体類】() いか () たこ	【魚 卵】() いくら () たらこ	
() ごま油	【貝 類】() あさり () ほたて	【そ の 他】() パパイヤ () やまいも	() その他(食品名)
() ゼラチン	【魚 類】() 鮭 () さば () ツアール		
	() その他の魚 () かつおだし・いりこだし		
※除去食物を含む製品と同じ設備で作った食品(原材料には不使用)について ・食べても症状なし ・症状あり 又は 食べていない(除去食物名:			

問). 食べた後にどのような症状ができましたか。該当するもの全てに○をつけてください。

眼の症状 (かゆみ 充血 まぶたの腫れ)

皮膚の症状 (かゆみ じんま疹 むくみ 赤み 湿疹)

口腔咽頭症状 (口の中の違和感 くちびるの腫れ 喉のつまり・かゆみ・イガイガ感 声のかすれ)

呼吸器症状 (くしゃみ 鼻水 鼻づまり 咳 息苦しさ 呼吸時ゼーゼー・ヒューヒュー 呼吸困難)

消化器症状 (腹痛 はきけ 嘔吐 下痢)

全身症状 (頭痛 元気がない 不機嫌 ぐったり 意識がない)

アナフィラキシー: (有 無) 原因食物: () 発症年月: 年 月

(アナフィラキシー: 皮膚・呼吸器・消化器など複数同時にかつ急激に強い症状があらわれる、意識低下などのショック症状をおこすこともある)

その他の症状 ()

緊急時対応用 * 情報提供カード

作成日:令和 年 月 日

園児	ふりがな	クラス	男・女 組 (歳児)	(生年月日) 年 月 日生	自宅	住所:
	名前					TEL:
保護者	連絡順 (番号)	父	勤務先			住所:
		ふりがな 名前 携帯TEL:				TEL:
保護者	連絡順 (番号)	母	勤務先			住所:
		ふりがな 名前 携帯TEL:				TEL:
保護者 連絡先 以外	連絡順 (番号)	かかり つけ 医	病院名			病院名
		園児との関係: TEL:	TEL:			TEL:

～申し送り事項～

- ・アレルギーや病名
- ・既往歴
- ・常用服用薬
- ・応急処置
- ・保護者からの伝達事項など

緊急時対応用 * 情報提供カード

作成日:令和 年 月 日

園児	ふりがな	クラス	男・女 組 (歳児)	(生年月日) 年 月 日生	自宅	住所:
	名前					TEL:
保護者	連絡順 (番号)	父	勤務先			住所:
		ふりがな 名前 携帯TEL:				TEL:
保護者	連絡順 (番号)	母	勤務先			住所:
		ふりがな 名前 携帯TEL:				TEL:
保護者 連絡先 以外	連絡順 (番号)	かかり つけ 医	病院名			病院名
		園児との関係: TEL:	TEL:			TEL:

～申し送り事項～

- ・アレルギーや病名
- ・既往歴
- ・常用服用薬
- ・応急処置
- ・保護者からの伝達事項など

エピペン®対応票

作成日 令和 年 月 日

年度	年	組	(生年月日: 年 月 日)
児童氏名	(性別:)		
保護者氏名			

原因物質

--

既往症状

--

園生活における留意点

--

緊急時の対応

--

面談時に記入

薬物使用時の留意事項等

使用薬剤	
処方医療機関	
医師名	
保管場所	保管期間(更新時期)
使用条件	

園記入欄

--

※アナフィラキシー発症時は、必ず救急車を要請します。

保育所における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、記載された内容を全職員で共有することに同意します	保護者署名
--	-------

食物アレルギー除去食 依頼書

令和 年 月 日

保育所名 _____

児童名 _____

食物アレルギーのため、別紙のとおり医師の診断(指示)がありましたので
保育所の給食について除去を依頼します。

(食品名 : _____)

保護者名 _____ 印

保護者記入 〈解除〉

食物アレルギー除去食 **解除** 依頼書

令和 年 月 日

保育所名 _____

児童名 _____

食物アレルギーに関して、本児は除去していた
(食品名: _____)
について、医師の指導の下、これまでに複数回食べて症状が誘発されていないので、
保育所における完全解除をお願いします。

保護者名 _____ 印

食物アレルギー 除去食(代替食)配膳チェック表

様式7

令和 年 月 日 ()

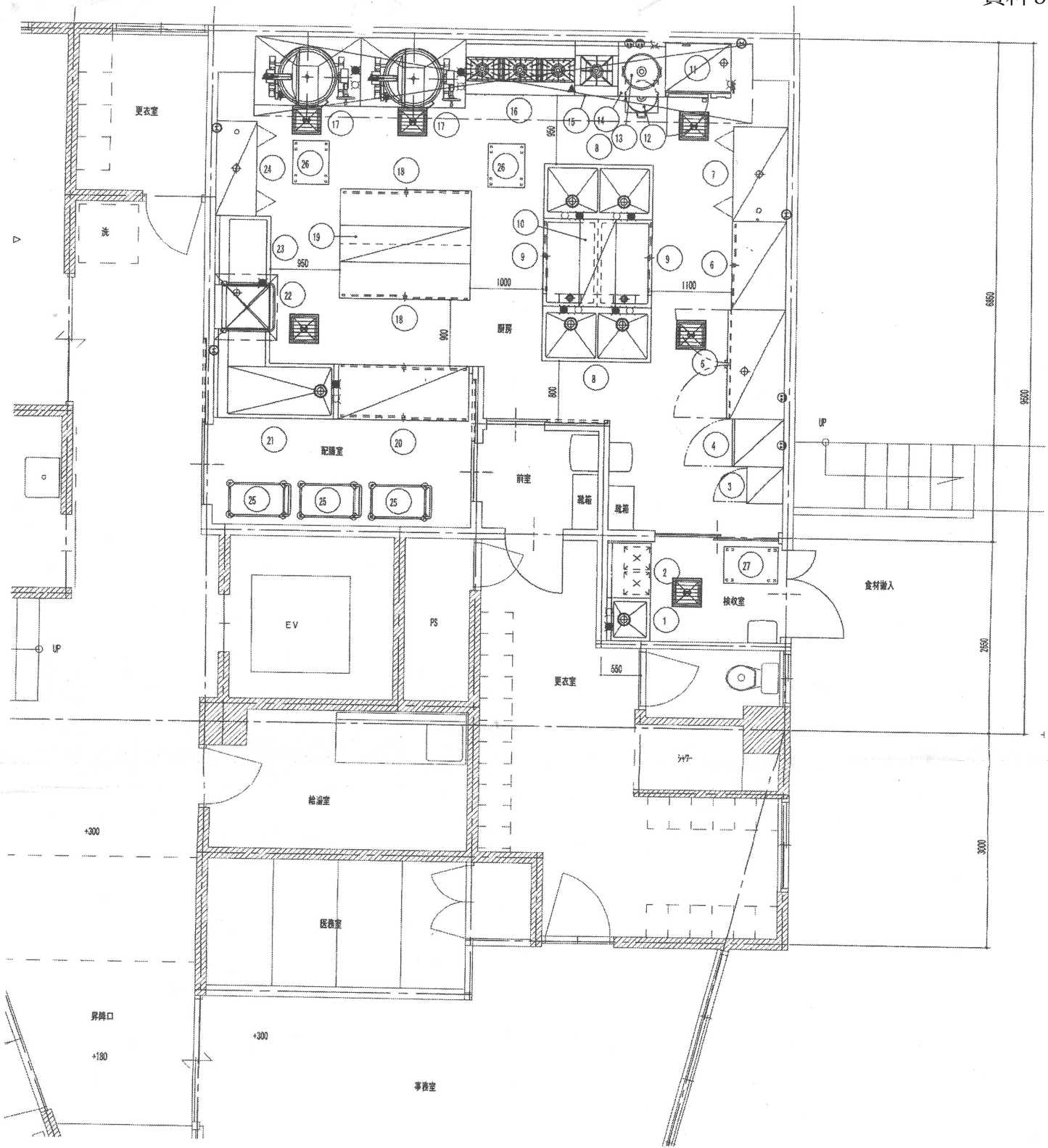
クラス :

名前	献立名	原因食物 (○印をつける)	除去(代替)対応	調理 (サイン)	受取り (サイン)	配膳 (サイン)
屋食 おやつ	屋食	卵・乳・小麦	除去・代替 (
	おやつ	その他 (
	屋食	卵・乳・小麦	除去・代替 (
	おやつ	その他 (
	屋食	卵・乳・小麦	除去・代替 (
	おやつ	その他 (

名前	献立名	原因食物 (○印をつける)	除去(代替)対応	調理 (サイン)	受取り (サイン)	配膳 (サイン)
屋食 おやつ	屋食	卵・乳・小麦	除去・代替 (
	おやつ	その他 (
	屋食	卵・乳・小麦	除去・代替 (
	おやつ	その他 (
	屋食	卵・乳・小麦	除去・代替 (
	おやつ	その他 (

名前	献立名	原因食物 (○印をつける)	除去(代替)対応	調理 (サイン)	受取り (サイン)	配膳 (サイン)
屋食 おやつ	屋食	卵・乳・小麦	除去・代替 (
	おやつ	その他 (
	屋食	卵・乳・小麦	除去・代替 (
	おやつ	その他 (
	屋食	卵・乳・小麦	除去・代替 (
	おやつ	その他 (

名前	献立名	原因食物 (○印をつける)	除去(代替)対応	調理 (サイン)	受取り (サイン)	配膳 (サイン)
屋食 おやつ	屋食	卵・乳・小麦	除去・代替 (
	おやつ	その他 (
	屋食	卵・乳・小麦	除去・代替 (
	おやつ	その他 (
	屋食	卵・乳・小麦	除去・代替 (
	おやつ	その他 (



1 階厨房設備平面図 S=1/40

注 設計変更の際は、建築士法第19条によること。

受 託 者	オリジナル建築設計室・有限会社アカナ設備設計 設計業務共同企業体	資格者氏名	謝名堂 昌光
		登録番号	一級建築士登録 第 100199号 一級建築士事務所登録 第149-165号
		所在地	長野県市野第二丁目35番17号