

食物アレルギーの子

旅館・ホテル・食事提供施設の 対応手順書



食物アレルギーの子
京都おこしやすプロジェクト

平成30年2月改定（令和8年5月修正）

目次

I	はじめに	1
----------	------------	---

II	アレルギー対応食提供の注意点	2
-----------	----------------------	---

III	情報把握から食事提供までの流れ	3
------------	-----------------------	---

IV	緊急時の対応	5
-----------	--------------	---

(資料)

1	食物アレルギー事前調査票	6
----------	--------------------	---

2	保護者への依頼文書	7
----------	-----------------	---

3	学校への依頼文書	8
----------	----------------	---

4	食物アレルギーの子 京都おこしやすプロジェクト会議構成	9
----------	-----------------------------------	---

I はじめに

食環境や生活環境の変化に伴い、食物アレルギーのある子どもたちが近年増加の傾向にあり、食物アレルギーの原因も変化してきています。

食物アレルギーは、原因食物を摂取することにより、蕁麻疹や発赤などの皮膚症状、咳や喘息などの呼吸器症状などがあり、症状の進行により緊急な対応を要するアナフィラキシー状態を引き起こす恐れもあります。近年、集団生活の場である学校給食等における事故も生じているなか、健全な食生活についての知識・実践を学ぶ食育にあわせて、食物アレルギーに対する正確な知識に基づいた関係者の対応が喫緊の課題となっています。

子どもの食物アレルギーの有病率は、「平成25年度 学校生活における健康管理に関する調査事業報告書」（公益財団法人 日本学校保健会）によると、小学生4.50%、中学生4.71%、高校生3.95%であり、アナフィラキシーは0.48%となっています。京都を訪れる修学旅行生は、京都市内だけでも年間約110万人であり、この調査報告の罹患率より、年間約5万人の食物アレルギーの子を、各旅館・ホテル等で受け入れていると推測されます。

京都府では、食物アレルギーのある子どもたちが安心して京都での修学旅行等の校外活動（以下「修学旅行等」という）を楽しんでもらうため、食物アレルギー専門医、京都府・京都市教育委員会、宿泊施設、旅行会社、NPO患者団体等で構成する「食物アレルギーの子 京都おこしやすプロジェクト会議」を平成25年7月に設置し、修学旅行等を受け入れる旅館・ホテルなどの宿泊施設における食物アレルギー対応のための体制づくりに取り組み、平成26年3月に京都に修学旅行等で訪れた食物アレルギーのある子どもの安全を第一に考えた食事を提供する仕組みとして、情報の把握方法、食事提供上の留意事項等についてまとめた「旅館・ホテルの対応手順書」を作成しました。

また、更に安心・安全な受入を推進するため、修学旅行等において昼食等を提供する食事提供施設も含めた内容に改訂し、「旅館・ホテル・食事提供施設の対応手順書」として作成しました。

この手引きをさらに活用し、京都府内の旅館・ホテル等宿泊施設及び食事提供施設は、学校、旅行会社等関係機関と連携することにより、京都に修学旅行等できていただいた食物アレルギーのある子どもや保護者の方が、安心・安全に、また楽しく京都を楽しんでいただくことのできる食事提供体制を推進していきます。

Ⅱ アレルギー対応食提供の注意点

食物アレルギーのある修学旅行生等に対するアレルギー対応食の基本的な考え方は、安全性を第一に確保し、安心して楽しく食事をしていただくことであり、次の点に注意します。

1 子どもの安全を第一とし、アレルギー原因物質を除去した食事を提供

- 対象となる子どものアレルギーの原因物質を食材として用いない料理を、栄養面にも配慮して提供することとします。
- 食品によっては加熱調理によるアレルゲン性の低下が可能ですが、旅行先であり、様々な環境条件の変化により、身体機能の変化も生じる可能性があるため、安全性の確保を第一優先と考え、アレルゲンを除去し、除去した食材に対して、代替りの食材を加えて提供することにより、症状をおこさずにおいしく食べることを目指した対応を原則とします。

2 除去の対象とするアレルギー物質は特定原材料と定められている9品目

- 除去の対象とする原因物質は、食品衛生法により、加工食品の表示義務が定められている特定原材料(卵、牛乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ、カシューナッツの9品目)とします。

3 調理施設・器具の取り扱い

- 調理室内にアレルギー食調理用の専用スペース又は床にラインを引いた専用コーナーなどを設け、他の調理からアレルゲンの混入を防ぎます。
- 専用スペースや専用コーナーに入ったら、アレルギー食を作っているという意識を持つことが大切です。
- 調理器具は、洗剤で丁寧に手洗いすることで共用のものを使用することが可能です。

4 原材料(加工食品)の選定と管理

- 納入業者から詳細な原料配合表を取り寄せ、特定原材料について納品毎に確認します。業者の都合で普段と異なる商品が納入されたり、同じ商品でも原材料が変更される場合もあるので、毎回確認が必要です。
- アレルギー用に特別な調味料などを使用する場合には、保管方法や賞味期限切れに注意します。

5 人員配置・調理手順

- 担当の調理員が、一定時間アレルギー食調理に専念できるように、全体の調理からの取り分けの手順、使用する調味料などの確認を複数で行い、ホワイトボードなどに明記しておきます。
- 食札や作業手順書を必ず手元に置いて作業をします。

6 配膳のダブルチェック

- 複数の学校を同日に受け入れる場合には、受入時に学校名、食物アレルギー対応内容を十分、確認の上で受入を行います。
- 配食後、調理担当者以外の調理員が栄養士と一緒に食札と手順書を確認して、作業工程に間違いがなかったか指さし呼称しながらダブルチェックをします。
- その場で本人専用のトレイ等に料理、名札、食札を入れて、配膳します。
- 弁当等による食事提供においては、アレルギー対応食が他と区分できるよう、箱等に表示をします。

Ⅲ 情報把握から食事提供までの流れ

修学旅行等で京都を訪れる食物アレルギーのある子どもたちが、宿泊施設や食事提供施設で安全に安心して、美味しく食事を摂るために、保護者、学校、旅行会社、宿泊施設、食事提供施設が情報を共有するツールとして、「食物アレルギー事前調査票」（以下「事前調査票」という）を使用し、本人、学校、旅行会社、宿泊施設、食事提供施設の担当者が、それぞれ必要な情報を共有することとします。

また、宿泊施設、食事提供施設が事前調査票を用いて安全な食事を提供するためには、本人、保護者、学校、旅行会社等それぞれが、役割を担うことが重要です。

1 「食物アレルギー事前調査票」（別添様式）の内容

- 1) 児童・生徒氏名、保護者氏名、学校名、連絡先（電話番号）、旅行期間
- 2) 食物アレルギーの医師による診断と通院状況
- 3) 除去を必要とする食品
- 4) 治療薬携行の有無
- 5) 保護者の同意欄

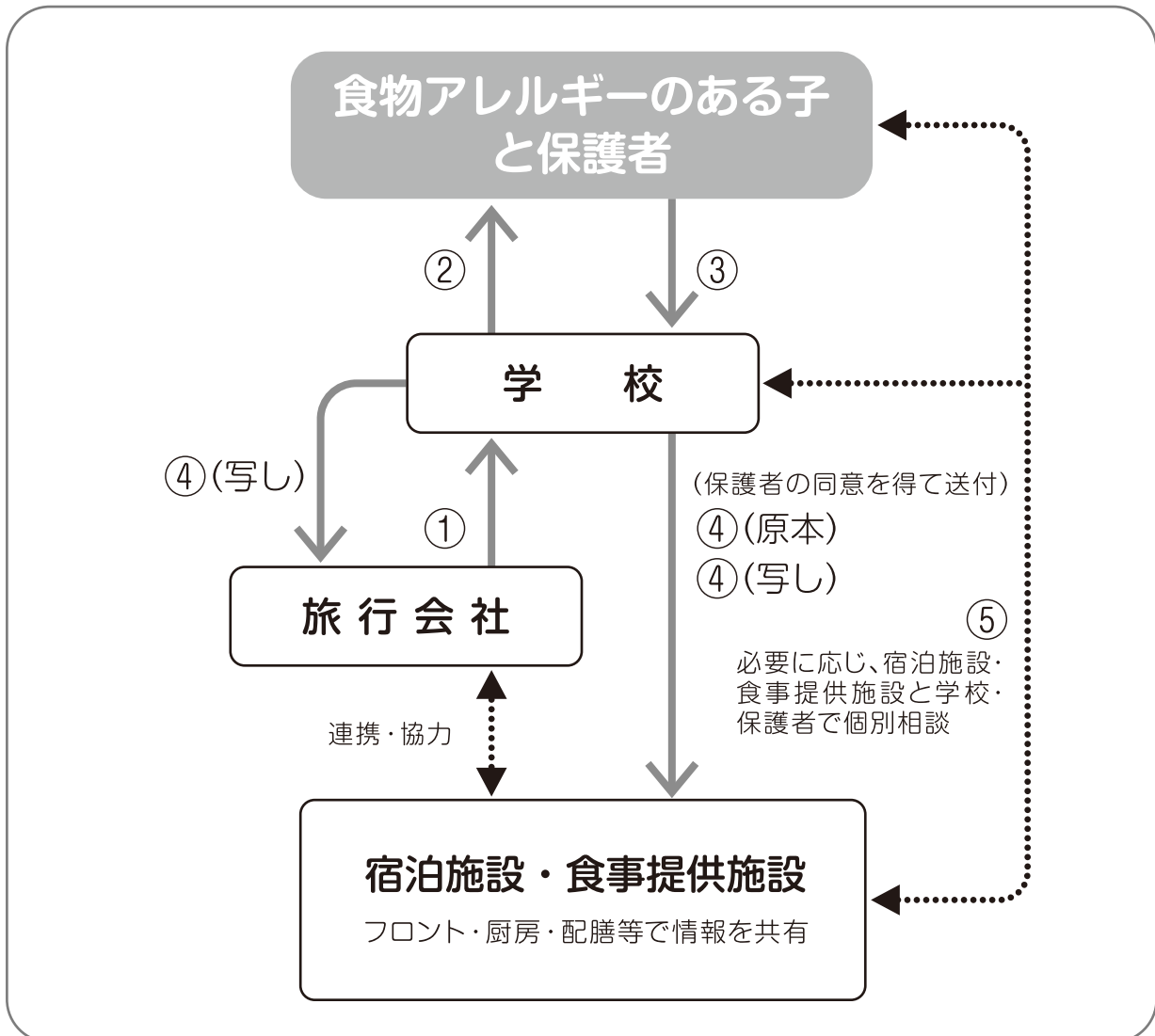
2 「食物アレルギー事前調査票」の保管について

- 1) 原本は、原則、宿泊施設で保管し、学校、食事提供施設、旅行会社は写しを保管すること。
- 2) 事前調査票は個人情報であるため、情報の流出がない保管場所を定めること。
- 3) 宿泊施設、食事提供施設は、事前調査票を施設利用終了後 1 か月間保管し、その後廃棄すること。また、旅行会社は、旅行終了後、速やかに廃棄すること。

3 役割分担

- 1) 食物アレルギーのある子ども及び保護者
 - ①子どもの食物アレルギーの病状を理解する。
 - ②食物アレルギーの原因食品について正しく知る。
 - ③子どもの食物アレルギーの状態と誤食時の対応について主治医から説明を受けておく。
 - ④事前調査票等必要な情報を学校や関係者に提供する。
- 2) 学校
 - ①修学旅行等の食物アレルギーに関する対応者を決め、保護者、旅行会社、宿泊施設、食事提供施設との対応窓口を明確にする。
 - ②食物アレルギーの子どもを把握し、事前調査票を配布・収集し、利用する施設に情報提供する。
 - ③担当教員は、子どもの食事前に、配膳の確認及びメニューのチェックを行う。
 - ④食事中、食後の子どもの健康状態を観察する。
 - ⑤子どもの体調の変化などの緊急時の対応については責任を持って対応する。
- 3) 旅行会社
 - ①学校に、依頼文書（別添）により、事前調査票の主旨を説明し、食物アレルギーの児童・生徒の情報収集について協力を求める。
 - ②保護者への事前調査票の配布・回収及び関係施設への送付を学校に依頼する。
- 4) 宿泊施設・食事提供施設
 - ①施設の状況に応じたアレルギー対応マニュアルの作成など、誤食事故を予防するための体制づくりを行う。
 - ②事前調査票に基づき、修学旅行等の受入期間の献立表を作成する。
 - ③保護者等からの問い合わせや事前相談等には、できる限り対応する。
 - ④緊急時の対応に協力できるよう、医療機関等必要な情報を整備しておく。
 - ⑤従業員が、食物アレルギーに対して基本的な知識を持って対応できるよう、研修を受けられる体制づくりを行う。

4 「食物アレルギー事前調査票」の情報の流れ



- ①旅行会社から、京都府に修学旅行等にくる学校へ、事前調査票を提供・依頼
- ②学校から、食物アレルギーのある子どもの保護者に事前調査票を配布
(基本的には、学校における健康調査で食物アレルギーのある子どもを対象に事前調査票を配布しますが、入学直後等により把握ができていない場合など学校の状況に応じて全員配布の対応も可)
- ③保護者は、主治医と相談の上で事前調査票を記載し、学校へ提出
- ④学校は、事前調査票を回収し、修学旅行等の出発1か月前までに原本を宿泊施設に、写しを食事提供施設、旅行会社へ送付
- ⑤必要に応じ、宿泊施設・食事提供施設と学校・保護者が具体的な調理内容について相談
宿泊施設・食事提供施設のフロント、厨房、配膳の担当で情報共有し、事故防止のための確認に使用

IV 緊急時の対応

食物アレルギーの症状は、軽症からアナフィラキシーショックを起こし、生命の危険を及ぼす重篤な症状まで様々です。

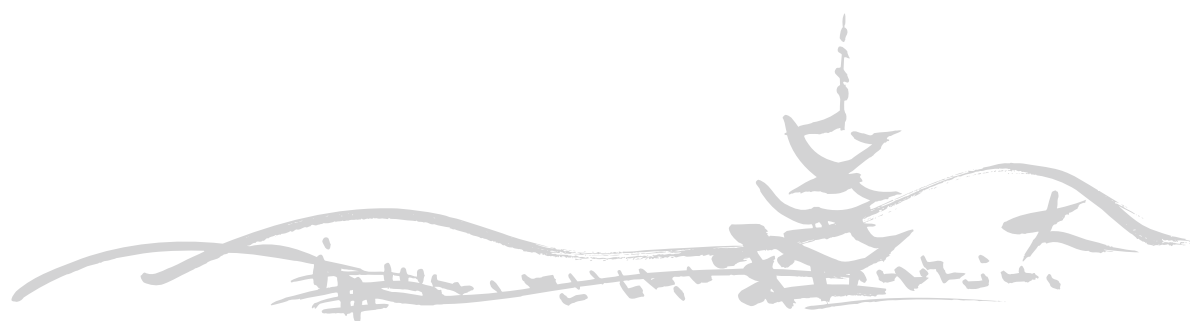
基本的には、学校が本人の状態を確認し、症状の出現に応じて対応します。
宿泊施設・食事提供施設は、学校の指示に従って、対応に協力します。

宿泊施設・食事提供施設で準備しておくこと

- 事前に、学校と緊急時の対応について十分調整しておきます。
- 緊急時の対応方法について、職員に周知しておきます。
- 緊急時の受診医療機関を確認して、リストを作成しておきます。

緊急時の受診医療機関リスト（宿泊施設・食事提供施設記入欄）

医療機関	所在地	電話番号



食物アレルギー事前調査票（保護者記入） <京都府版>

※「記載上の留意事項」を参照の上、御記入ください。

(フリガナ) 児童・生徒氏名		性別	男性 ・ 女性
保護者氏名			
学校名（団体名）		学年・組	年 組
連絡先（電話番号）			
旅行期間	年 月 日	～	月 日

1. 現在、医師に「食物アレルギー」と診断され、通院していますか。

- ・定期的に通院している ・1年以上、通院していない

2. 医師により除去が必要と診断されている食材について、除去該当欄の除去の要否に「○」を

つけてください。※食材の加熱・非加熱等調理方法に関わらずアレルギーを起こす食材についてお答えください。

アレルギー物質		除去該当欄	
1	卵	・除去が必要	・除去は不要
2	牛乳	・除去が必要	・除去は不要
3	小麦	・除去が必要	・除去は不要
	しょうゆ	・除去が必要	・除去は不要
4	そば	・除去が必要	・除去は不要
5	落花生	・除去が必要	・除去は不要
6	えび	・除去が必要	・除去は不要
7	かに	・除去が必要	・除去は不要
8	くるみ	・除去が必要	・除去は不要
9	カシューナッツ	・除去が必要	・除去は不要

上記以外に、医師により除去が必要と診断されている食品がある場合は、具体的な品目を下記にご記入ください。食材として用いないで調理を行います。加工食品については、表示義務がない食材であることから確認ができないことがありますので、詳細は個別にご相談させていただきます。

--

3. 食物アレルギーの症状が出た場合の治療薬をお持ちですか。

- ・はい（飲み薬・注射） ・いいえ

「はい」とお答えになった場合、薬剤使用のタイミング、病院受診のタイミングについて主治医の指示を受けておいてください。

本調査票は、食物アレルギーのあるお子様の校外活動において、宿泊施設、食事提供施設における食の安全を確保するための資料とすることを目的とし、宿泊施設、食事提供施設、学校及び旅行会社において共有するものです。その他の目的に使用することは一切ありません。

また本調査票は、個人情報の取扱いに留意の上、各機関・施設において責任をもちまして保管・処分いたします。

以上の個人情報の取扱いに同意の上、御署名いただき事前調査票を提出願います。

_____年 月 日 保護者署名

食物アレルギーのあるお子様の保護者様へ

京都府では、食物アレルギーのあるお子様に、安心して修学旅行等の校外活動(以下「修学旅行等」という)をお楽しみいただくため、アレルギーの状況を事前にお教えいただく事前調査に御協力をお願いしております。

この調査票は、修学旅行等において、京都府内の宿泊施設、食事提供施設で食事を安全に提供するために、学校を通して宿泊施設、食事提供施設に御提出いただくものです。

京都府内の宿泊施設、食事提供施設においては、提出いただいた調査票に基づき、食物アレルギー対応食を提供させていただきますので、以下の留意事項を御確認の上、御記入いただきますようお願いいたします。

なお、調査票につきましては、安全に食事提供を行うため、京都府内の宿泊施設及び食事提供施設・学校・旅行会社で情報共有させていただきますので、あらかじめ御承知ください。

記載上の留意事項

1 「食物アレルギー」と「好き嫌い」

食物アレルギーとは、食物を食べたり、触ったり、吸い込んだりしたときに、体を守るはずの免疫システムが過剰に反応しておきる有害な症状をいい、好き嫌いとは異なりますので 御留意ください。

2 調理施設・器具

全ての食材を同一環境で調理しており、調理器具等はアレルギー食専用のものを使用していませんが、十分に洗浄するなど注意しています。

3 アレルギー対応の食事提供

- アレルギー対応は、表示義務がある特定原材料(卵、牛乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ、カシューナッツ)を対象とし、他の食品については対応出来ない場合があります。
- 安全性を確保するため、別メニューになることがあります。
- 誤配食を防ぐために、名札や座席指定などの対策を取らせていただきます。

4 調査票の記入について

- 調査票の御記入にあたっては、主治医とも御相談の上、お子様の摂取状況を再度確認いただき、御記入ください。通院を中断されている場合には受診をお勧めします。
- 調査票提出後、宿泊施設等から必要に応じてアレルギー対応に関して個別に御相談させていただきます場合があります。

5 今回の修学旅行等で情報を共有する施設・旅行会社

施設 (利用日)	宿泊施設 (月 日)	宿泊施設 (月 日)	食事提供施設 (月 日)	食事提供施設 (月 日)	旅行会社
名称 (担当者)					
	()	()	()	()	
連絡先					

京都府内へ修学旅行等でお越しの学校長 様

京都府では、食物アレルギーのある子どもに安心して、京都への修学旅行等の校外活動（以下「修学旅行等」という）を楽しんでもらうため、食物アレルギー専門医、宿泊施設、食事提供施設、旅行会社、NPO患者団体、行政等で構成する「食物アレルギーの子 京都おこしやすプロジェクト会議」において、京都府内へ修学旅行等でお越しになる際に利用される宿泊施設、食事提供施設（以下「宿泊施設等」という）における食物アレルギー対応食を提供する取組を進め、京都府内の宿泊施設等を御利用いただくにあたり、食物アレルギーのある子どもの状況を記入いただくための、食物アレルギー事前調査票を作成いたしました。

この調査票は、事前に保護者の方に食物アレルギーの情報を御記入いただき、宿泊施設・食事提供施設・学校・旅行会社が情報を共有することにより、京都府内の宿泊施設等を利用される食物アレルギーのある子どもに、宿泊施設等で食事を安全に提供することを目的として活用させていただくものです。

つきましては、貴校におかれましても趣旨について御理解いただき、京都府の宿泊施設等を御利用の場合、下記により調査票の活用について御協力いただきますよう、よろしく願いいたします。

記

- 学校の健康調査で把握している食物アレルギーのある子どもの保護者に事前調査票を配付し、記載上の留意事項をよく確認の上、記載していただくよう、御指導をお願いいたします。（食物アレルギーのある子どもが把握できていない場合等は、状況に応じて全員に配付して下さい。）
- 該当する子どもの事前調査票を収集し、修学旅行等の出発の1か月前までに、宿泊施設に原本を、食事提供施設、旅行会社に写しをお渡しく下さい。（複数の宿泊施設を利用の場合は、先に利用する施設に原本、後に利用する施設に写しをお渡しく下さい。）
- 記載いただいた内容に基づき、宿泊施設等においては安全な食事の調理・盛りつけに努めますので、配膳時の確認等、誤食予防に御協力いただきますようお願いいたします。
- 調査票に基づき、必要に応じて宿泊施設等から、学校・保護者にアレルギー対応に関する御相談を個別にさせていただく場合がありますので、御承知ください。
- 調査票は、宿泊施設等で1か月間保管し、その後は廃棄処分します。旅行会社では、旅行終了後、速やかに破棄処分します。
- 本取組は、京都府での取組であるため、京都府内の宿泊施設等のみが対象となりますので、御留意ください。

食物アレルギーの子 京都おこしやすプロジェクト
事務局：京都府健康福祉部健康対策課
TEL：075-414-4724



編集・発行 食物アレルギーの子 京都おこしやすプロジェクト

初版 平成26年3月発行

改訂版 平成30年2月発行

事務局 京都府健康福祉部健康対策課

〒602-8570

京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

TEL : 075-414-4724