

当園の食物アレルギー対応(まとめて除去)について

皆さまもニュースなどでご存じの通り、保育園や学校で、食物アレルギーをお持ちのお子さんがアレルギー原因食材を口にする事例(「誤食」事例)は各地で発生しています。

原因は多様!

誤食は「まれな、とんでもない大失敗」ではない!

誤食に至る原因はたくさんありますが、そのひとつは、食物アレルギーにもさまざまな種類があるため、一人ひとりのお子さんに合わせて対応を行うことにより対応食の種類が増え、ヒューマン・エラーが増えるところにあります。この点に鑑み、当園ではヒューマン・エラーをできる限り減らす努力の一環として、複数の食材をまとめて除去することにいたしました。調理室ではアレルギー対応食だけでなく、お子さんの段階に合わせた離乳食なども作っており、エラーはどうしても起こりやすくなります。

または、「除去しています」

ご理解くださいますよう、よろしくお願いいたします。

当園で、まとめて除去しているもの

これは例です。園の実状に合わせて変えてください

1) 牛乳と鶏卵はまとめて除去しています

牛乳アレルギーのみのお子さんは、ご家庭で積極的に卵を食べてください。卵アレルギーのみのお子さんは、ご家庭で積極的に牛乳を飲んでください。

2) 小麦粉と牛乳はまとめて除去しています

小麦アレルギーのみのお子さんは、ご家庭で積極的に牛乳を飲んでください。一方、牛乳アレルギーのみのお子さんは、日常生活の中で小麦粉製品を特に積極的にお摂りいただく必要はないと思います。

栄養素としてさほど重要ではないものや、意識しなくても食べているものは、このような扱いで。

当園では、引き続き食物アレルギーの誤食を予防する取り組みを進めてまいります。しかしながら、ヒューマン・エラーをゼロにすることは容易ではありませんし、子どもが他の子どもの食べているものに興味を持ったりもします。食物アレルギーの症状がみられた場合には、すぐに保護者の方にご連絡し、必要な対応をいたしますので、どうぞよろしくお願いいたします。

「ミスをしたくない」なんて絶対に書かないこと。

大事な締め言葉。

ご質問、ご意見などありましたら、いつでも園長、主任までおっしゃってください。