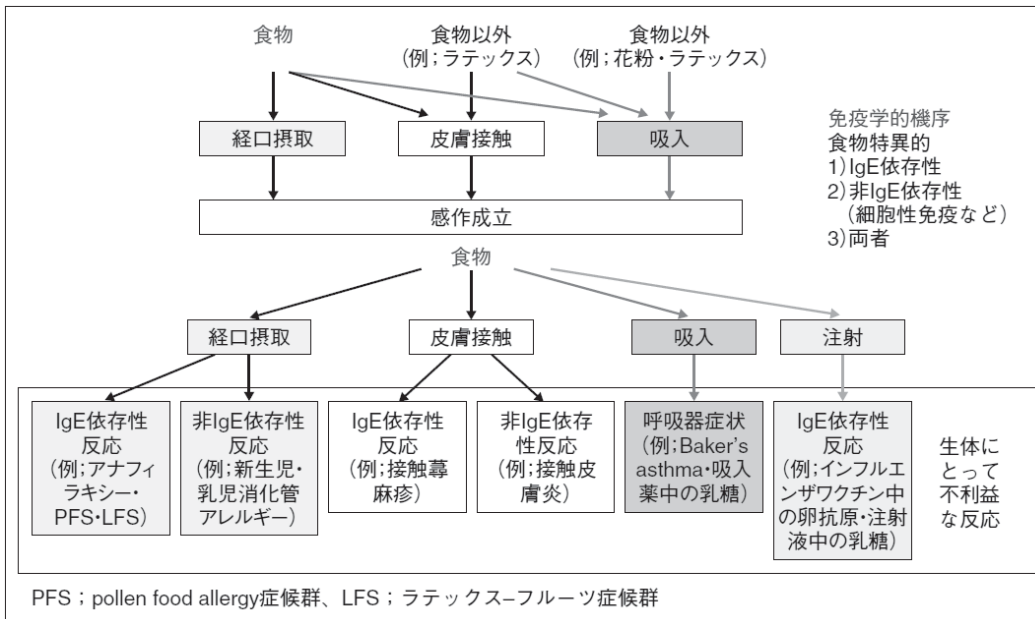


# 各場面に共通する基礎知識

## 1, 食物アレルギーの定義

日本小児アレルギー学会から発刊された「食物アレルギー診療ガイドライン 2012」で、食物アレルギーは「食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象」と定義された。食物アレルギーは食物によって惹起されるアレルギーであり、体内への侵入経路は、経口摂取だけでなく、経皮、吸入、注射など、いずれの経路でもよい。

図 1 : 食物アレルギーの定義



## 2, 学校での食物アレルギー・アナフィラキシーの頻度

表 1 ; 「学校生活における健康管理に関する調査」 文科省中間報告平成 26 年 12 月 16 日

### 平成25 年8月現在

	食物アレルギー	アナフィラキシー(※)	エピペン®保持者(※※)
小学校	210,461 (4.5%)	28,280 (0.6%)	16,718 (0.4%)
中学校・中等教育学校	114,404 (4.8%)	10,254 (0.4%)	5,092 (0.2%)
高等学校	67,519 (4.0%)	4,245 (0.3%)	1,112 (0.1%)
合計	453,982 (4.5%)	49,855 (0.5%)	27,312 (0.3%)

### 平成16年

	食物アレルギー	アナフィラキシー
小学校	194,445 (2.8%)	10,718 (0.15%)
中学校・中等教育学校	88,100 (2.6%)	5,023 (0.15%)
高等学校	46,878 (1.9%)	2,582 (0.11%)
合計	329,423 (2.6%)	18,323 (0.14%)

食物アレルギーやアナフィラキシーの児童・生徒は、平成 16 年から平成 26 年の 9 年間で明らかに増加している。250 人に 1 人くらいエピペン®を携帯している患者が在籍していることになる。どの学校でもアナフィラキシー対策やエピペン®注射ができるように実技研修をすることが必要な時代となったことを示す。

### 3, 保育所における食物アレルギー有病率

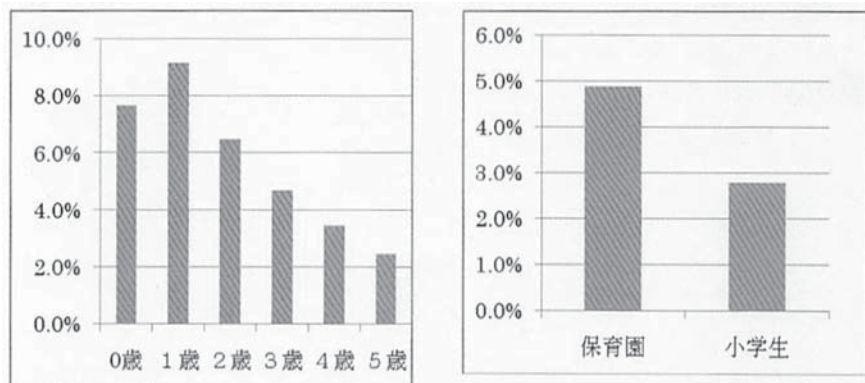


図2 ; 保育所における食物アレルギー有病率 (平成21年日本保育園保健協議会)

保育所では食物アレルギーの乳幼児は6～9%いる。実際、食物アレルギー患儿に対する誤食事故も、29%の保育所が経験しているという報告がある。保育所では食事が必ず出される。食物アレルギー対応は避けては通れない課題といえる。

### 4, 食物アレルギーひやりはっと事例集でみる事例発生場所

- |                 |                     |                    |
|-----------------|---------------------|--------------------|
| 1, 自宅 140 (42%) | 2, 保育園・幼稚園 72 (21%) | 3, レストラン 31 (9%)   |
| 4, 祖父母 18 (5%)  | 5, 友達の家 11 (3%)     | 6, 店頭販売 8 (2%)     |
| 7, 小学校 7 (2%)   | 8, ホテル 3 (1%)       | 9, スーパーでの試食 2 (1%) |
| 10, キャンプ 2 (1%) |                     |                    |

食物アレルギー事故は、子どもに対して食事を提供する場面で発生しやすい。

### 5, 症状を誘発するアレルゲン量

誘発するアレルゲン量には、個人差があり、中には、ほんのわずかな量でも症状を起こす例もある。また同一患者においても誘発量は体調によって変わるので注意が必要である。

運動、下痢、入浴、生理などによって発症しやすくなるので要注意。

### 6, 加工食品中のアレルゲン含有量

同じ種類の加工食品 (例えば、パンに含まれる鶏卵タンパク質) でも、アレルゲン含有量は100倍以上の差がある。また販売地域やリニューアルによってアレルゲン含有量が変化する。

### 7, アレルギー検査

#### 血液検査

特異的 IgE 値はアレルギー症状が出現する確率を示すのみ。よって、IgE 検査が陽性の食品も必ずしも除去する必要はない。IgE 値が低い食品を安全と考えることも誤り。ただし、この出やすさ (確率) は食品によっても異なるので、自己判断するのではなく医師の指示に従う。

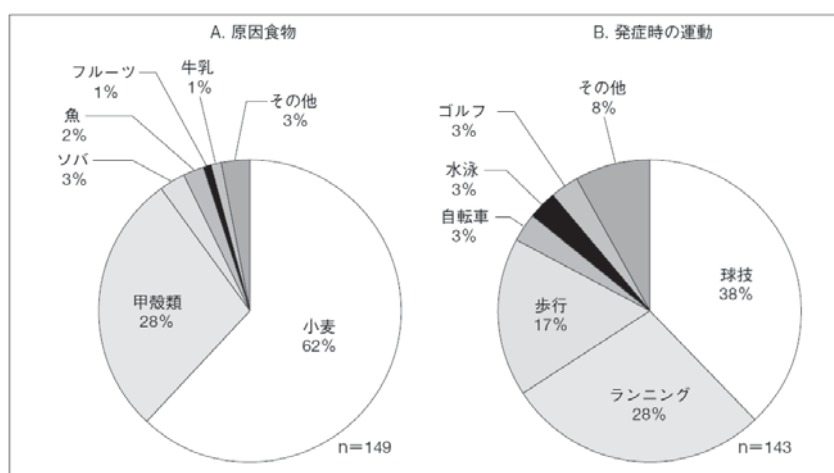
#### 食物経口負荷試験、その他

食物アレルギーを同定する方法の中で最も信頼がおける検査は経口負荷試験である。しかし、経口負荷試験にはアナフィラキシーのような強い反応が起きることがあるので、必ず医師の監視のもとで行うこと。病院で行う原因アレルゲンを同定するための検査には、上記以外に皮膚プリック試験や好塩基球ヒスタミン遊離試験がある。

## 8, 学童期以降になってから発症する食物アレルギーの特殊型

食物アレルギーは通常低年齢に発症し加齢に従って自然に治っていく。しかし、一部の食物アレルギーは、学童期以降に発症するものがあり、このタイプの代表例として花粉と果物や野菜との交差反応性でおこる口腔アレルギー症候群（花粉食物アレルギー症候群）がある。もう1つは、原因食品を食べただけでは何ともなく、または、運動だけでも何ともないのに、原因食品の摂取後に運動が組み合わさると起こる食物依存性運動誘発アナフィラキシーがある。原因食品の多くは小麦や甲殻類である（図3）。食べただけでは起きないために気付かれにくいので注意が必要。

図3：我が国で報告された食物依存性運動誘発アナフィラキシーの原因食品と発症時の運動の割合（食物アレルギー診療ガイドライン2012から引用）



## 9, 治療

- ・正しい原因アレルゲンの診断に基づいた必要最小限の除去食が基本。
- ・母乳には母親由来の食物抗原が微量ながら存在する。この食物抗原によって食物アレルギーが稀ではあるが引き起こされることがある。このような場合、乳児だけではなく、母親もその原因食品を除去することになる。しかし、その除去は、比較的短期間で解除できる。いずれにしても、自己判断で除去をどんどん進めるのではなく専門医に相談すること。
- ・牛乳アレルギーで粉ミルクを使用する場合は、アレルギー用ミルクを使用する。購入の際は間違えないように注意する（表2）。牛乳アレルギー用ミルクにはビオチンやカルニチンがほとんど含まれていない。これらのミルクだけで栄養していると、ビオチン欠乏症やカルニチン欠乏症を発症するおそれがある。適切な時期に離乳食を開始することが重要。
- ・食べられるようになる時期には個人差がある。また食品によっても治りやすさに差がある。主治医に相談して、適切な時期に血液検査や必要ならば経口負荷試験を計画してもらう。
- ・食べて治す治療（経口免疫療法あるいは経口減感作療法）は、まだ一般的な治療ではなく、研究段階である。必ず専門医のもとで行うこと。自宅で勝手に行うことは危険である。

表2：市販されているアレルギー用ミルク（ぜん息予防のための よくわかる食物アレルギー対応ガイドブック2014から引用）

		ニュー MA-1 (森永乳業)	ペプディエット (ビンスタークスノー)	MA-mi (森永乳業)	ミルフィー HP (明治)	エレメンタル フォーミュラ (明治)
蛋白質窒素源	カゼイン分解物	○	○	○		精製結晶 L-アミノ酸
	乳清分解物			○	○	
分子量	平均分子量	約 300	約 500	約 500	800 - 1,000	
	最大分子量	1,000	約 1,500	2,000	3,500	
乳糖		(-)	(-)	(±)	(-)	(-)
ビタミンK 配合		○	○	○	○	○
タウリン強化配合		○	○	○	○	○
銅・亜鉛強化配合		○	○	○	○	○
標準調乳濃度		15%	14%	14%	14.5%	17%
風味		独特の風味	独特の風味	良好	良好	独特の風味

## 10、誤食を防ぐための教育

- ・年齢が大きくなったら自己管理能力を身につけさせる。
- ・原因アレルゲンを含む食品の回避のための教育。
- ・アレルゲン食品表示の見方。
- ・原因アレルゲン食品が提供された時の回避の方法や断り方。
- ・アレルギー反応の出現時の対応の仕方。

## 経口免疫療法における注意点

### 1、経口免疫療法とは

- ・食物アレルギーに対する経口免疫療法（経口減感作療法）は、原因食品を毎日一定量経口摂取し、その量を計画的に増量すること（増量期）によって、原因食品に対して耐性を増加させることを目的に行う治療である。
- ・研究段階の治療であり、まだ健康保険の適応はない。経口免疫療法に詳しい医師の指導のもとに行うこと。
- ・増量期のあとに維持療法（同じ量を数日の間隔で何年も食べ続ける）が必要である。途中で中断すると、獲得した耐性が低下することが多い。
- ・年長児であれば、家族だけではなく本人の了解も得てから開始すること。

### 2、治療中に症状が出ることもある

- ・蕁麻疹、腹痛、鼻汁、アトピー性皮膚炎悪化といったアレルギー症状や、まれにアナフィラキシーのよ

うな重篤な過敏症状が引き起こされることがある。

- ・増量期は免疫療法で用いている食品と同じグループの食品（例えば、鶏卵で免疫療法中の場合は鶏卵製品）は食べない。なぜなら、免疫療法で食べている食品と重なり、摂取量が増え、アレルギー症状が引き起こされる恐れがある。
- ・感冒、下痢、運動、入浴、生理、痛み止めや解熱剤内服の時はアレルギー症状が出やすいので注意が必要。

### 3, 免疫療法で症状が出た時の対処

- ・アレルギー症状出現時に対応ができるように常時緊急時薬を携帯し、投与するタイミングを覚えること。
- ・アナフィラキシーなどアレルギー症状がでるリスクのある治療法である。エピペン<sup>®</sup>の携帯が推奨される。（緊急時薬；エピペン<sup>®</sup>、抗ヒスタミン薬、プレドニゾロン（ステロイド薬）、気管支拡張薬）
- ・急性アレルギー症状発症時に受診する救急病院を決め、病院の住所、電話番号を調べておく。

### 4, 免疫療法のメリット

- ・維持療法期になると、免疫療法の間の日に原因食品を解除できる。栄養補給ができるだけでなく、食生活の楽しみが増える。
- ・ある程度の耐性獲得により、誤食時のアナフィラキシー症状軽減が期待でき、誤食に対する安全確保が可能となる。

## 加工食品のアレルゲン表示

### 1, アレルゲン食品表示の範囲

- ・対象は容器包装された加工食品及び添加物。
- ・対象外
  - 1) 店頭販売品やレストランなどの料理。
  - 2) 運搬容器への表示。
  - 3) 容器包装の面積が 30 平方センチ以下。

### 2, アレルゲン食品表示をみる際の注意点

- ・加工食品を買う時には、必ず原材料表示を確認する。
- ・食べ慣れた加工食品でもリニューアルすることがあるので、毎回確認する。
- ・製造ラインの記載のある欄外表示まできちんと読む。
- ・分かりにくい表示についてもお子さんの原因アレルゲンと関連するものは覚えておく（表 4）。

表 3 : アレルゲンの食品表示

特定原材料等の名称	
義務	卵、乳、小麦
	そば、落花生、えび、かに
推奨	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、バナナ、カシューナッツ、ゴマ
	ゼラチン

\*2014年にゴマ、カシューナッツが推奨に追加された。

表 4 : わかりにくい表示例の解説

卵殻カルシウム	卵の殻が原料です。高温処理されていない未焼成の卵殻カルシウムを含む食品には、表示義務濃度を少し上回る程度の卵タンパク質が検出されるため表示されます。ただし、多くの場合使用量が少なく、鶏卵アレルギーの方でも食べることができる程度の量なので、主治医に相談しましょう。
レチシン(卵由来)	乳化剤です。レチシン(卵由来)と表示されている場合、卵黄が含まれているので、注意が必要です。レチシン(大豆由来)あるいはレチシンとだけ記載されている場合は、鶏卵は使用されていません。
魚卵、鶏肉	タンパク質の種類が異なるため、鶏卵アレルギーの原因にはなりません。

乳糖	乳糖には牛乳タンパク質が混入しているため、特定加工食品に指定されており、食品表示欄に表示されます。ただし、乳糖の使用量が少ない場合には食べられることが多いので、主治医に相談しましょう。
ホエイカゼイン	牛乳タンパク質が含まれているので、注意が必要です。ホエイパウダー、カゼインナトリウムなど表示にはいろいろありますが、「〇〇(乳製品)」と表示されます。
乳化剤	「乳」という文字が入りますが、卵黄、大豆、牛脂などから作られているので、牛乳アレルギーの原因にはなりません。
乳酸カルシウム 乳酸ナトリウム	「乳」という文字が入りますが、化学物質であり、牛乳アレルギーの原因にはなりません。
乳酸菌	菌の名前であり、牛乳成分ではないため、牛乳アレルギーの原因にはなりません。漬物などにも含まれていることがあります。ただし、「乳酸菌飲料」は乳製品で牛乳タンパク質が含まれているので、注意が必要です。
カカオバター	「バター」という文字がありますが、牛乳から作られたものではありませんので、牛乳アレルギーの原因にはなりません。
牛以外の動物の「乳」	牛以外の動物の乳(山羊乳、めん羊乳など)は、食品表示の対象外です。山羊乳は牛乳とタンパク質がよく似ている[交差抗原性(P34)が高い]といわれており、山羊乳を含む食品を食べると症状を起こすおそれがありますので、主治医と相談しましょう。

しょう油 みそ 酢	製品に残存している小麦タンパク質が微量であるため、多くの小麦アレルギーの方が食べられます。特に大豆、小麦、塩だけを原材料とするしょう油中には小麦タンパク質であるグリアジン検出されません。これらの調味料が使用できれば、QOLは大きく向上するので、主治医に相談しましょう。
グルテン	小麦のタンパク質が含まれており、注意が必要です。米粉パンなどに使用されることがあります。グルテン（小麦由来）などと表示されます。
麦芽糖	主にとりもちでん粉が原料であるため、小麦アレルギーの原因にはなりません。小麦からつくられる麦芽糖は「麦芽糖（小麦を含む）」などと表示されます。
モルト(麦芽)エキス	ほとんどは大麦からつくられ、小麦アレルギーの原因とはなりません。小麦を含むモルト(麦芽)エキスは「モルト(麦芽)エキス(小麦を含む)」などと表示されます。
小麦以外の麦類	小麦以外の麦類は表示の対象外です。小麦アレルギーの方は他の麦類(大麦、ライ麦、えん麦、はと麦など)や製品(麦ご飯等)と交差抗原性(P34)があるために、食べると症状を起こすおそれがあります。麦茶は飲めることが多いですが、麦ご飯では症状を起こすことがあるので、主治医に相談しましょう。

## 医薬品や医薬部外品、化粧品

- ・ 医薬部外品には食物アレルギーが入っていても表示の義務はない。
- ・ 食物アレルギーと関連する薬剤がある。
- ・ インフルエンザワクチンには卵成分が含まれている。しかし、その量は微量のため卵アレルギー患児の多くは安全に接種ができる。ワクチンに詳しい医師に相談すること。卵アレルギーの患者さんは、卵を安全に食べることができるか、自分で確認することはしない。

表5：卵・牛乳アレルギーと関連のある薬品（食物アレルギー診療ガイドライン2012から抜粋）

	含有抗原成分	商品名	一般名	薬効分類
卵	リゾチーム	ノイチーム、アクディーム、レフトーゼなど	リゾチーム塩酸塩	消炎酵素
牛乳	(禁忌の記載)*1	エンテロン-R、ラックビー-R散、エントモール散、コレポリ-R散	耐性乳酸菌	腸内細菌叢改善
	カゼイン	タンナルビン、タンニン酸アルブミン	タンニン酸アルブミン	止瀉薬
		メデマイシン	ミデカマイシン	抗生物質
		ミルマグ錠	水酸化マグネシウム	制酸剤、緩下剤
		エマベリンL	ニフェジピン	降圧剤
		ジーシーMIペースト		口腔ケア用塗布薬
		エンシュア・リキッド、アミノレバンEN、ラコール、ハーモニック-M、ハーモニック-F など		経腸栄養剤
	乳糖または乳糖水和物*2	ソル・メドロール静注用40mg*3	メチルプレドニゾロン	ステロイド製剤
ウロナーゼ静注用24万単位*4 ウロナーゼ冠動注用12万単位*4		ウロキナーゼ	線維素溶解酵素剤	

## 自宅（祖父母宅を含む）

### 1, 食品購入時

- ・アレルギー食品表示をチェックする。
- ・安全に摂取できる加工食品の一覧表を作成する。
- ・祖父母宅でも自宅同様の対策をしてもらう。

### 2, 情報共有

- ・よく来る友達には除去食について理解してもらう。
- ・日ごろから祖父母を含めて家族全員で食物アレルギーについて話し合う。
- ・原因食品を書いたはり紙をしておく。

### 3, 食事の準備

- ・他の人の料理と見分けがつくように専用の食器を準備する。
- ・代替え食が載った食器には印をつける。（専用のもがあるとよい）
- ・可能であれば、家族全員が食べられるような除去食を作る。

### 4, 食事時の注意点

- ・患児が除去食以外の料理を間違えて食べないように周囲の者が注意する。
- ・原因食品が食事に出ているときは、自分が使っているはしやスプーンで患児に食べさせない。
- ・お客さんとのパーティーなど、子どもに目が届きにくい状況で誤食は起きやすいので注意が必要。

### 5, 食後の整理整頓

- ・料理は手の届かない所へすぐに片付ける。
- ・子供の目の届くところに原因食品を置かない。
- ・冷蔵庫や食物を捨てるゴミ箱は患児が低年齢であれば手が届かない工夫をする。
- ・原因食品で汚れたテーブルを拭いたタオルは患児が触らないように注意する。

### 6, 極微量でも症状が誘発される症例での注意点

- ・家中に原因食品を置かないようにする。
- ・原因食品が家にある場合；

誤食をしない一般的注意以外に、食後は家族全員、手洗いやうがいをする。

原因食品が付着した兄弟の衣服は着替えさせる。

### 7, 自宅外での誤食を回避するために年齢に応じた教育を行う

- ・原因食品の見分け方。
- ・アレルギー食品表示の見方を指導する
- ・原因食品が提供された時の回避の方法や断り方。
- ・アレルギー反応の出現時の対応。



## 友人宅（友人との食事会や親子パーティー）

- ・食物アレルギーのことを主催者に伝える。
- ・事前に食事メニューの原材料を確認する。
- ・アレルギー対応でなければ子供は連れて行かない。
- ・どうしても連れて行くなれば子供から目を離さない。
- ・普段食べても安全な食品を持参する。
- ・緊急時薬を携帯する。

内服用抗ヒスタミン薬、内服用ステロイド薬、エピペン<sup>®</sup>

- ・救急病院を事前に確認する。
- ・原材料がわからない食品は食べさせない。

## 園・学校・託児所

### 1, 個々の園・学校に適した「食物アレルギー対応マニュアル」を作成する。

(1) 誤食事故を防ぐための具体的マニュアルと啓発、実践（図 8）

⇒できるだけシンプルな給食対応；完全除去と代替食・除去食（弁当で補充）

(2) 誤食が起きた時の緊急対応の手引き書作成と訓練

(3) 常設の生活安全管理委員会（食物アレルギー委員会）の設置（図 8）

(4) 食物アレルギーインシデント・アクシデントの収集（表 12、図 9）

### 2, スタッフへの食物アレルギー研修

施設に食物アレルギーの子どもがいるならば、スタッフ全員で食物アレルギーの学習をする参考書；

学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（平成 20 年；日本学校保健会）

食物アレルギーの基礎と対応（平成 23 年；NPO 法人アレルギー支援ネットワーク）

保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（平成 23 年；厚生労働省）

食物アレルギーの診療の手引き 2011（平成 23 年；厚生労働科学研究：海老澤班）

食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011（平成 23 年；厚生労働科学研究：今井班）

食物アレルギー診療ガイドライン 2012（平成 23 年；日本小児アレルギー学会）

食物アレルギーひやりはっと事例集 2013（平成 25 年；消費者庁消費者政策調査費）

食物アレルギーハンドブック 2014 ー子どもの食に関わる方々へー（平成 26 年；日本小児アレルギー学会）

ぜん息予防のための よくわかる食物アレルギー対応ガイドブック 2014（平成 26 年；環境再生保全機構）

### 3, アレルギー情報の共有

#### (1) 施設内スタッフ間の情報共有

- ・事前に患児の原因食物、除去の程度、症状を全員で把握。

- ・医師からの管理指導表・診断書は定期的に見直す（図 4、図 5）。
- ・スタッフ間で患児名と原因食物の情報を共有する。
- ・担当が不在となる日は申し送りを確実にを行う。
- ・申し送りは口頭だけではなく、文書で行い、内容を指差しながら声を出して確認する。

## (2) 保護者との情報共有

- ・患児の原因食物、除去の程度、症状を聞いておく(管理指導表を利用する)。
- ・医師からの管理指導表（図 4、図 5）・診断書は定期的に提出してもらう。
- ・年齢的に未摂取の食品が多い。未摂取の食品は家庭で安全に摂取できることを確認してから園では導入する

## (3) 給食センターとの情報共有

- ・給食センターは、アレルゲンと関連する可能性のある食品についてメーカーなどが変更になった際には、原材料をメーカーに確認し施設にも連絡する。

# 4, 給食

## (1) 除去食の提供

- ・施設のルールを決める。
- ・多人数の施設では完全除去（All or None）にする；家庭での除去食とは異なるのもやむを得ない。
- ・園児・児童・生徒で個々の除去程度に応じて、別々の対応（個別対応）を行う施設は、事故が起きやすいので特に注意する。

## (2) 献立作成

- ・加工食品のアレルゲン表示を必ずチェックする。
- ・後でチェックできるようにアレルゲン食品表示を一定期間保管する。
- ・除去食に使う代替食品の一覧表を作成する。
- ・除去食用のレシピを揃える。
- ・ほとんどの食物アレルギー患児が摂取できる食品は除去しない。

鶏卵(卵殻カルシウム)、小麦(味噌、醤油、麦茶)、牛乳(乳糖)、魚(かつおだし、いりこだし)、ゴマ(ごま油)、肉類(エキス)、大豆(醤油、味噌、大豆油)

\*極微量で発症するため除去が必要な患児の場合は事前に登録してもらう。

- ・料理に必ずしも必要ではない少量の鶏卵・牛乳・小麦・大豆は材料に使わない。健康な子どもだけではなく食物アレルギー患児も食べられる。

例； 鶏卵のつなぎを使用しないハンバーグ

- ・激しい症状を出す恐れがある食品（そば、ピーナッツ、キウイ）は使わない。

## (3) 献立表作成

- ・原材料はメニュー（料理）ごとに分かりやすく記載する（表 6、表 9）。
- ・保護者にも給食の献立表の原材料を事前にチェックしてもらう。
- ・二重チェックできるようにするために、園・学校職員と保護者は同一の献立表をチェックする。
- ・栄養士が除去するメニュー（料理）をマークする方法は、ヒューマンエラーが起きやすい。特に、“ふせん”でのマークは、はずれるおそれがあるので禁。
- ・献立表を保管する。

#### (4) 調理

- ・可能ならば除去食を作るための専用のスペース、食器を準備する。
- ・混入を起こさない手順を決める。
- ・除去食にはすぐにラップを被せる
- ・原因食品名を記載したカード（食札）を配膳盆に載せ簡単に除去食品を確認できるようにする。

#### (5) 配膳時

- ・担当者はメニューごとに原材料を記載したカード（表 10）をそばに置き、いつでも確認できるようにする。
- ・配膳盆（トレイ）、食器など色の違いだけでの区別はルールを知らない職員が間違える恐れがある。
- ・原因食品名を記載したカード（食札）を配膳盆に載せ簡単に除去食品を確認できるようにする。
- ・調理時、配膳時、責任者が必ずメニューを指差し、声に出して確認をする。可能であれば複数の職員でチェックする。
- ・除去食から先に配る。
- ・給食の開始時にメニューの原材料を確認して患児の原因食品と照合する。
- ・食物アレルギーの児童の隣に席をとるのもよい。

#### (6) 食事中

- ・食事中ならびに食事後（後片付けを含めて）の観察を怠らない。
- ・友達の給食を食べないように注意する。
- ・患児にお代わりを与える時は、原因食品の有無をチェックする。
- ・児童生徒にお代わりの管理をさせている学校では、除去食・代替食を食べている生徒・児童にはおかわり禁とする。
- ・原因食品（牛乳など）がこぼれても食物アレルギー患児が触らないように注意する。
- ・こぼれた牛乳などタンパク質を含有する液体は、水拭きではなく、洗剤で拭き取る。その際、周辺へ拡大させない。
- ・原因食品に触ったらすぐに水道水で洗い流す。触った手で目をこすらせないようにする。

#### (7) 食事後

- ・牛乳パック、皿などは迅速に回収し、子どもの手が届かない場所に保管する。
- ・食事後も 2 時間は患児の観察を怠らない。

### 5, 食事以外の学習活動

- ・患児の原因アレルゲンが含まれる教材は使わない。必要ならば活動内容を見直す。

#### 例；

- ・大豆の代わりにピーナッツを使用した豆まき、そば打ち体験、うどん作り体験、調理実習、卵の殻を使った工作、小麦粘土、牛乳パック。
- ・清掃；牛乳などが付着した雑巾は園児・児童の手が届かないところへ収納する。
- ・手洗い；牛乳、大豆成分、加水分解小麦など食品成分が含まれた石けんは使用しない。
- ・寝室；そば殻枕。
- ・ラテックスアレルギー患者が参加している時には、ゴム製品にも配慮；ゴム風船

### 6, アナフィラキシーなどアレルギー症状出現時の対応

- ・緊急時の連絡先（電話番号）を確認；保護者、主治医の病院、近隣の救急病院。
- ・救急病院を保護者と事前に決めておく
- ・職員のエピペン<sup>®</sup>実技講習を行う。緊急時薬（内服抗ヒスタミン薬、内服ステロイド薬、エピペン<sup>®</sup>）の内容確認（図 7）、投与のタイミング、注射方法
- ・食物アレルギー対応緊急時チェック表（表 11）を園・学校と保護者の両者がもち、緊急時にチェック表をみながら対応を決める。

## 7, エピペン<sup>®</sup>

- ・保険適応あり
- ・適応；アナフィラキシーの病歴がある、あるいはアナフィラキシーのリスクが高い。
- ・患者自身や保護者が注射する自己注射器。
- ・患者が注射できない時には、代わりに園・学校の職員が注射してもよい。その際、医師法など法律には抵触しない。
- ・救急車には設置されていないが、救急救命士は患者が携帯している製剤を業務として注射できる。

## 8, 心理的、社会的配慮

- ・保護者や医療従事者との連携。
- ・患児への励まし。
- ・異なった食事内容でも楽しく食べられる雰囲気作り。

## 9,食物アレルギー教育（食育）

- ・食の安全を教える。学校の安全管理対策；第一優先
- ・年齢に応じて自己管理能力の育成をする。
- ・周りの友達が理解し協力できる体制づくり。
- ・異なるメニュー（料理）の給食でも、皆で一緒に楽しく食べることが重要。その環境作りこそ教師の仕事。
- ・健康を増進する食事を教える；個々の子どもの健康状態にマッチした食事。
- ・回避のための教育；食品の見分け方。
- ・アレルゲン食品が提供された時の回避の方法。
- ・アレルギー反応の出現時の対応。

## 10, 職員の安全管理体制の確立

- ・誤食事故に関与した職員の身分保障と精神的サポート体制

図 4：学校生活管理指導表

表 学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用) 前日本学校保健会作成	名前 _____ 男・女 平成 ____年 ____月 ____日生 ( ____歳 ) _____ 学校 ____年 ____組 提出日 平成 ____年 ____月 ____日		
	食物アレルギー (あり・なし)	病型・治療 A. 食物アレルギー病型 (食物アレルギーありの場合のみ記載) 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー B. アナフィラキシー病型 (アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載) 1. 食物 (原因) 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 3. 運動誘発アナフィラキシー 4. 昆虫 5. 医薬品 6. その他 ( ) C. 原因食物・診断根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ ( ) 内に診断根拠を記載 1. 鶏卵 ( ) 2. 牛乳・乳製品 ( ) 3. 小麦 ( ) 4. ソバ ( ) 5. ビーナッツ ( ) 6. 種実類・木の实類 ( ) ( ) 7. 甲殻類 (エビ・カニ) ( ) 8. 果物類 ( ) ( ) 9. 魚類 ( ) ( ) 10. 肉類 ( ) ( ) 11. その他1 ( ) ( ) 12. その他2 ( ) ( ) D. 緊急時に備えた処方箋 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 ( )	学校生活上の留意点 A. 給食 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. 食物・食材を扱う授業・活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 C. 運動 (体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 D. 宿泊を伴う校外活動 1. 配慮不要 2. 食事やイベントの際に配慮が必要 E. その他の配慮・管理事項 (自由記載)
アレルギー性鼻炎 (あり・なし)	病型・治療 A. 病型 1. 通年性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎 (花粉症) 主な症状の時期: 春、夏、秋、冬 B. 治療 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬 (内服) 2. 鼻噴霧用ステロイド薬 3. その他 ( )	学校生活上の留意点 A. 屋外活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. その他の配慮・管理事項 (自由記載)	記載日 _____年 ____月 ____日 医師名 _____ 医療機関名 _____
●学校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教職員全員で共有することに同意しますか。 1. 同意する 2. 同意しない 保護者署名: _____			

図 5：保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表

<参考様式>  
 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・アレルギー性鼻炎) 提出日 平成 \_\_\_\_年 \_\_\_\_月 \_\_\_\_日  
 名前 \_\_\_\_\_ 男・女 平成 \_\_\_\_年 \_\_\_\_月 \_\_\_\_日生 ( \_\_\_\_歳 \_\_\_\_ヶ月 ) \_\_\_\_\_ 組  
 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場合に限り作成するものです。

食物アレルギー (あり・なし)	病型・治療 A. 食物アレルギー病型 (食物アレルギーありの場合のみ記載) 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 (新生児消化器症状・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: ) B. アナフィラキシー病型 (アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載) 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・アテックスアレルギー ) C. 原因食物・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 1. 鶏卵 ( ) 2. 牛乳・乳製品 ( ) 3. 小麦 ( ) 4. ソバ ( ) 5. ビーナッツ ( ) 6. 大豆 ( ) 7. 卵 ( ) 8. ナッツ類* ( ) (すべて・タミミ・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 ) 15. その他 ( ) D. 緊急時に備えた処方箋 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®0.15mg」 3. その他 ( )	保育所での生活上の留意点 A. 給食・離乳食 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. アナフィラキシー用調整粉乳 1. 不要 2. 必要 下記該当ミルカに○、又は ( ) 内に記入 ミルクフリー・ニューMA-1・MA-mil・ベプディニット エレメンタルフォーミュラ その他 ( ) C. 食物・食材を扱う活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 D. 除去食品で摂取可能なもの 病型・治療のCで除去の際に摂取不可能なものに○ 1. 鶏卵: 卵殻のレシウム 2. 牛乳・乳製品: 乳糖 3. 小麦: 麵粉・餅・麦茶 5. 大豆: 大豆油・醤油・味噌 6. 卵黄: 卵黄油 11. 魚類: かつおだし、いりこだし 12. 肉類: エキス	★保護者 電話: _____ ★連絡医療機関 医療機関名: _____ 電話: _____ 記載日 _____年 ____月 ____日 医師名 _____ 医療機関名 _____
	アレルギー性鼻炎 (あり・なし)	病型・治療 A. 病型 1. 通年性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎 主な症状の時期: 春、夏、秋、冬 B. 治療 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬 (内服) 2. 鼻噴霧用ステロイド薬 3. その他 ( )	保育所での生活上の留意点 A. 屋外活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. その他の配慮・管理事項 (自由記載)

この生活管理指導表は、地域独自の取り組みや現場からの意見を踏まえ、今後改善していくことを考えております。

図 6：食物アレルギー対応給食（「ぜん息予防のための よくわかる食物アレルギー対応ガイドブック；環境再生保全機構」から引用）

● 献立表対応

献立に使用される食材料について、主要なアレルゲン成分の詳細な含有情報を献立表に記載し、保護者に事前に伝えます。保護者は、その情報に基づいて献立の中から取り除いて食べるもの、または食べる献立と食べない献立を決め、それを園児・児童生徒らに指示します。

献立表のみの対応であると、最終的な判断は保護者や子どもたちに委ねられてしまうので、本来は献立表提示だけの対応は不十分であり、除去食や代替食と組み合わせるべきです。



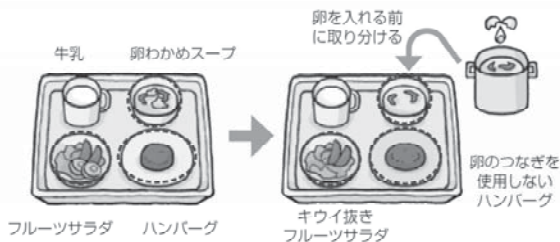
● 弁当対応

給食を全く食べず全て弁当を自宅から持参する「完全弁当対応」と、食べられない一部の献立（主食や果物など）の代わりに部分的に自宅から弁当を持参する「一部弁当対応」があります。除去食、代替食をさせていても、時には一部弁当が必要な場合もあります。



● 除去食

広義の除去食は単品の牛乳や果物を除いて提供する給食を含みますが、本来の除去食は調理の過程で特定の原材料を加えない、または除いた給食を提供することを指します。安全性を最優先に考えると、給食対応の基本と考えられます。



● 代替食

除去した食材に対して、代替りの食材を加えたり、調理法を変えたりして完全な献立（栄養価を調整されたもの）を提供することをいいます。栄養価を考慮せずに代替提供される給食は、厳密には代替食とはいいません。代替食の調理には事前の準備と人手や調理環境が必要となるため、理想的な給食対応ではありませんが実際にごく一部の調理場でしか実現できません。



表 6；悪い献立表の例；

メニュー（料理）毎の原材料を記載していないため、保護者はどのメニューを除去したらよいか判断できない。栄養教諭がつけたマークが頼りとなり、栄養教諭が付け間違えると、誤食事故の原因となる。

日	曜	こんだてめい(○印がついた食品や料理は配りません)	働く力や体温になる食品	血や肉になる食品	除去・代替の内容	担任確認
6	水	カレーライス(むぎごはん) 牛乳	むぎごはん・じゃがいも・やさいドレッシング	牛乳・ぶたにく・ツナ・チーズ・調理用牛乳	カレー⇒牛乳抜き チーズ⇒食べない	
7	木	クロスロールパン・牛乳	パン・じゃがいも・さとう	牛乳・フランクフルト	パン⇒代替持参	
8	金	むぎごはん 牛乳	まぐろとだいのあげに・はっぼうさい・ヨーグルト	牛乳・ぶたにく・だいでんぷん・あぶら・さとう・ごまあぶら	八宝菜⇒うずら卵抜き ヨーグルト⇒代替持参	

表 7 ; 栄養士、調理室用献立表の例 ; 代替食

氏名	除去食物	卵	乳	小麦	その他 ( )					
料理名/食品名	重量 (g)	卵	乳	小麦		代替	栄養士	保護者	調理員	担任
昼食							チェック欄 (印をつける)			
カレーライス										
精白米	40									
豚もも肉	30									
じゃがいも	45									
たまねぎ	35									
にんじん	15									
サラダ油	2									
にんにく	1									
カレールー	10		●	●		不使用カレールー				
ウスターソース	5									
トマトピューレ	2									
砂糖	0.5									
塩	0.1									
野菜サラダ										
たまご	15	●				まぐろ缶詰				
ロースハム	7	●	●			不使用ロースハム				
キャベツ	30									
小松菜	20									
にんじん	5									
食塩	0.3									
酢	1									
トマトケチャップ	3									
マヨネーズ	5	●				マヨネーズタイプ調味料				
くだもの										
りんご	32									
おやつ										
いも蒸しパン										
さつまいも	20									
薄力粉	20			●		米粉				
ベーキングパウダー	0.8									
砂糖	8									
卵	10	●				バナナ				
バター	3		●			サラダ油				
水	7					豆乳				
のみもの										
牛乳	200		●			豆乳				

表 8 ; 代替食の原材料

代替食品	原材料
カレー	砂糖、とうもろこしでん粉、カレー粉、パーム油、食塩、トマトパウダー、ばれいしょでん粉、酵母エキス、オニオンパウダー
ロースハム	豚ロース肉、水あめ、食塩、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)
マヨネーズタイプ調味料	食用植物油、醸造酢、還元水飴、食塩、加工でん粉、濃縮洋梨果汁、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、濃縮にんじん汁、野菜エキス、酵母エキス、カロテン色素、香辛料

表 9 ; 悪い献立表の例とその改良版

悪い例

まとめて原材料が記載してあり、どのメニュー（料理）に何の原材料が含まれているかわからない。

	午前おやつ	主食	献立名	材料	午後のおやつ
5/1 (木)	牛乳 ミレー ビスケット	パン	パン わかめスープ フルーツサラダ ハンバーグ	小麦、牛乳、舞茸の戻し汁、乾燥わかめ、長ネギ、牛だしの素、マカロニ、アプリコットソース(豚ロース肉、ドライブルーベリー、ドライアプリコット)砂糖、きゅうり、リンゴ、合挽き肉、玉ねぎ、卵、パン粉、牛乳、塩	牛乳 柏餅

改良版 ;

メニュー（料理）毎に原材料を記載してある。

5/1 (木)	午前おやつ	牛乳 ミレービスケット	牛乳 小麦粉・砂糖・植物油脂・ショートニング・ブドウ糖・食塩・膨張剤
	昼食	パン	小麦、牛乳
		わかめスープ	舞茸の戻し汁、乾燥わかめ、長ネギ、牛だしの素
		フルーツサラダ	マカロニ、アプリコットソース(豚ロース肉、ドライブルーベリー、ドライアプリコット)砂糖、きゅうり、リンゴ
		ハンバーグ	合挽き肉、玉ねぎ、卵、パン粉、牛乳、塩
午後おやつ	牛乳 柏餅	牛乳 米、アズキ	

表 10 ; 食物アレルギー対応給食の献立表 ; 教室への掲示

今日の献立	○△□ちゃんの献立(牛乳・鶏卵除去)
牛乳 卵わかめスープ(卵、舞茸の戻し汁、乾燥わかめ、長ネギ、牛だしの素) フルーツサラダ(マカロニ、アプリコットソース(豚ロース肉、ドライブルーベリー、ドライアプリコット)砂糖、きゅうり、リンゴ) ハンバーグ(合挽き肉、玉ねぎ、卵、パン粉、牛乳、塩)	豆乳 わかめスープ(舞茸の戻し汁、乾燥わかめ、長ネギ、牛だしの素) フルーツサラダ(マカロニ、アプリコットソース(豚ロース肉、ドライブルーベリー、ドライアプリコット)砂糖、きゅうり、リンゴ) ハンバーグ(合挽き肉、玉ねぎ、パン粉、塩)



表 11 ; 急性症状出現時のチェック表

	A	B	C
全身の 症状	1 ぐったり※ 2 意識もうろう 3 尿や便を漏らす 4 脈を触れにくい、または不規則 5 唇や爪が青白い※		
呼吸器 の症状	6 のどや胸が締め付けられる 7 声がかすれる※ 8 犬が吠えるようなかん高い咳※ 9 息がしにくい(呼吸困難)※ 10 持続する強い咳込み 11 ゼーゼーする呼吸	1 繰り返す咳	
消化器 の症状	12 持続する強い(がまんできな い)おなかの痛み 13 繰り返し吐き続ける	2 中等度のおなかの痛み 3 1~2回のおう吐 4 1~2回の下痢	1 軽いおなかの痛み(がま んできる) 2 吐き気
目・口・ 鼻・顔面 の症状		5 顔全体の腫れ※ 6 まぶたの腫れ※	3 目のかゆみ、充血 4 口の中の違和感、唇の腫れ 5 くしゃみ、鼻水、鼻づまり
皮膚の 症状	上記の症状が 1つでもあてはまる場合	7 強いかゆみ 8 全身に広がるじんま疹※ 9 全身が真っ赤	6 軽度のかゆみ 7 数個のじんま疹※ 8 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
	<input type="checkbox"/> ①心肺停止なら蘇生開始 <input type="checkbox"/> ②ショック体位(足を 15-30cm 高くして寝かせる) <input type="checkbox"/> ③エピペン®使用 <input type="checkbox"/> ④救急車要請 <input type="checkbox"/> ⑤保護者に連絡 <input type="checkbox"/> ⑥可能なら内服薬使用	<input type="checkbox"/> ①保健室・事務室へ運ぶ(歩か せない) <input type="checkbox"/> ②緊急時薬使用 <input type="checkbox"/> ③エピペン®準備 <input type="checkbox"/> ④医療機関へ(救急車考慮) <input type="checkbox"/> ⑤症状の変化を観察し、緊急 性が高い症状に1つでもあては まればエピペン®使用 <input type="checkbox"/> ⑥保護者に連絡	<input type="checkbox"/> ①保健室・事務室で経過 観察 <input type="checkbox"/> ②緊急時薬使用

※

- A-1 血圧低下あるいは意識障害のため歩けない状態
- A-5 チアノーゼ
- A-7 喉頭浮腫のため声がかすれる
- A-8 「ケンケン」あるいは「オットセイの鳴き声」のような咳
- A-9 呼吸が苦しい、陥没呼吸 肩呼吸など呼吸困難
- B-5 形相が変わるほど顔全体が腫れる
- B-6 目が開かないほどまぶたが腫れる
- B-8 全身にじんま疹が広がり正常な皮膚がない状態
- C-7 体の一部ないし数か所にじんま疹が出現

携帯薬は大きな袋の中に  
1袋/1種類/1回分を  
薬の名前をつけて小袋に入れる



図7；内服薬の携帯方法

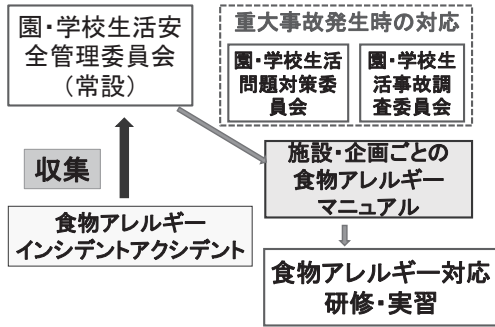


図8；園・学校の安全管理体制

レベル	内容	件数
Lv 0	事故が起こりそうな環境に前もって気付いた	35
Lv 0-1	間違ったことが患者さんに実施される前に気づいた	34
Lv 1	患者さんに実施あるいは事象が生じたが影響はなかった	143
Lv 2	事故により患者のバイタルサインに変化が生じたり、検査の必要性が生じたが治療は必要なかった	5
Lv 3a	事故により、軽微な治療や処置(消毒、湿布、鎮静剤投与等)が必要となった場合	7
Lv 3b	事故により、新たな治療や処置が必要となった場合	1
Lv 4	事故により後遺症が一生涯続く場合	0
Lv 5	事故が原因となって死亡した場合	0

表12；インシデント・アクシデントのレベル

(様式1) ヒヤリハット報告書

平成 年 月 日 ( ) 時 分

園長印 主任印

園児名	天気	報告者	経験年数
才児	晴れ・雨・曇り・雪		1-5年 6年以上
発生場所どこで		出来事	受傷部位
園舎内		切り傷	頭
本児の保育室	ベランダ	内出血	顔
他の保育室	事務室	打撲	耳
遊戯室	出入口	指はさみ	指
階段	廊下	衝突	目
調理室	便所	噛みつき	鼻
その他 ( )		ひっかけ	口
園舎外		切り傷	頬
鉄棒	砂場	骨折	腕
ブランコ	園庭	脱臼	顎
すべり台	プール	溺水	首
遊てい	遊り場	火傷	肩
その他 ( )		窒息	上肢
園外		誤飲	前腕
道路	公園	アレルギー・誤食	肘
その他 ( )		誤薬	手指
対象		機器、物品	手甲
氏名：	才	伝達ミス(不足)	手甲
園児・一時的保育児・職員・保護者・その他	ピアノ	確認ミス(不足)	手爪
机	玩具	災害	腕
椅子	絨毯(ござ)	その他	腹
ロッカー	扉	( )	背中
配膳台	手洗い場	改善策	腰
窓			臍部
その他 ( )			大腿
発生時の状況、対応			下腕
			足指
			足裏
			足甲
			足爪
			全身
保護者への対応			

確認印

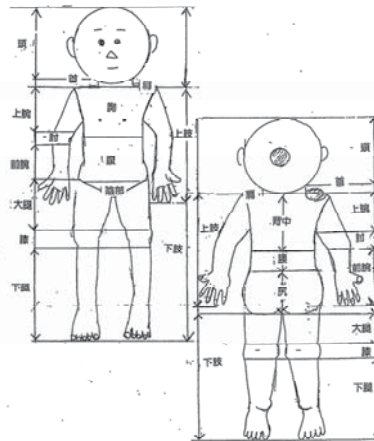


図9；園生活安全管理インシデント・アクシデント登録用紙の例  
(津島市保育士会作成ヒヤリハット報告書から引用)

## 外食（ホテル・レストラン）

### 1, 患者側の対策

#### (1) 利用する店の情報を得る

・外食はリスクが高いため利用前にアレルギー食を提供しているレストラン（ホテル）かどうかインターネットなどの情報を利用して確認する。

#### (2) レストラン

- ・店員の「入っていません」は、不確かなことが多いので注意。
- ・食物アレルギー対応と掲示していない普通のレストランは混入が起きやすいと思った方がよい。
- ・バイキング形式のレストランはスプーン、トングが他の料理と共有される恐れがあるので混入を起ししやすい。
- ・小麦（そば）アレルギーの患者は店の中で手うちしている店は室内に小麦粉（ソバ粉）が舞っているのので入らない。
- ・うどんにソバ粉がまぶしてあることがあるのでそばアレルギーの患者は注意する。

#### (3) 誤食時の対応として

- ・内服薬（抗ヒスタミン薬、内服用ステロイド薬）やエピペン<sup>®</sup>、気管支喘息を合併する患者は気管支拡張薬などの準備。
- ・アナフィラキシーのリスクがある患者は、発症時に行くことができる救急病院を確認する。

### 2, 食物アレルギー対応と銘打つレストラン側の対策

#### (1) 事前対応

- ・食物アレルギー患者対応マニュアルを準備する。
- ・アレルギー担当者が複数いることが望ましい。
- ・スタッフへの食物アレルギーの教育。微量で誘発される症例がいること理解する。
- ・混入を起ささない調理手順を作成する。
- ・食物アレルギー用除去食のメニューを準備する。
- ・アレルギー対応食のメニューは原材料まで患者に分かりやすく記載する。
- ・誘発症状が出た時のスタッフの対応を決めておく。

#### (2) 予約時

- ・自店でアレルギー食の対応が可能であると判断した患者だけ予約を受ける。
- ・除去食メニューの原材料を FAX などを利用して連絡しておく。
- ・除去食メニューの材料を準備する。
- ・スタッフ全員が患者情報やメニューを把握できるように記録を残す（情報の共有）。

#### (3) 来店時

- ・当日のアレルギー担当者の紹介。
- ・配膳前にメニュー（料理）の再確認（材料を記入したメニュー）を家族と一緒にやる。
- ・メニュー（料理）ごとに原材料を記載したカードを付ける。
- ・混入を避ける調理器具や食器の区別は厳格に行い、別のコーナーで調理する。

## キャンプ

### 1, 出発前の準備

#### (1) 情報入手と共有

- ・食物アレルギー児の原因食品とその症状を確認する。
- ・食物だけでなく、医薬品、ラテックスについても情報を入手しておく。
- ・誘発症状に関しては、アナフィラキシーの有無や、運動との関連性について（食物依存性運動誘発アナフィラキシー）十分情報を得ておく。
- ・主治医からの診断書・指示書を提出してもらう。
- ・これら収集した情報をスタッフ全員が共有する。
- ・個人情報には慎重な扱いが必要である。スタッフで情報共有することを保護者から同意をとる。

#### (2) 企画（食事情報はおやつに至るまでスタッフ全員が共有できるシステムにする）

##### 食事班：メニュー作成時

- ・参加者の食物アレルギー情報に基づいたメニューを作成する；できれば参加者全員が同じメニューにする。
- ・加工食品はアレルギー物質食品表示をチェックして選ぶ。
- ・そば、ピーナッツ、ナッツ類、キウイフルーツを原則使わない。
- ・卵も使わないメニューも一考に値する。
- ・食物アレルギー患者用の代替食を決めておく（おやつのメニューも含む）。
- ・完全除去食にする（間違い防止のため原因食品を少量含有する食品も出さない）。
- ・保護者にメニューの原材料表を渡し、事前チェックを依頼する。
- ・おやつの持ち込みは禁止；友達同士で交換の恐れあり。

##### 医療班：救急時対応の事前準備

- ・緊急連絡先の確認；保護者の電話番号（自宅・携帯）、救急病院。
- ・救急時搬送する救急病院の確保。
- ・救急医薬品の準備；  
内服ステロイド薬、抗ヒスタミン薬、気管支拡張薬（ぜん息患者）  
エピペン<sup>®</sup>携帯者の確認
- ・救急時対応マニュアルの作成。

### 2, 施設との打ち合わせと事前調査

- ・食事の打ち合わせ。
- ・メニュー作成。
- ・調理現場の責任者の確認。
- ・可能ならば施設の食物アレルギー対応マニュアルの確認。
- ・施設内のチェック；自動販売機、売店など。

### 3, キャンプ出発時

・出発の前に、家族からの患者情報（朝のコンディション、定期内服薬使用状況）、携帯薬（緊急内服薬とそれ以外の軟膏や吸入薬）などを確認しておく。家族には食事班、医療班、キャンプ責任者、キャンプ中の緊急連絡先も伝えておく。

### 4, キャンプ中

#### (1) 医療班は救急体制の確認

- ・救急病院の電話番号を医療室の目につくところへ掲示する。
- ・家族の連絡先は名札と一緒にしておき、医療室の患者ノートにも記載する。
- ・上記準備した救急医薬品の保管場所の確認は医療班が全員で行う。
- ・救急マニュアルの確認。

#### (2) 誤食時対処

- ・救急対応；(表 11)
- ・アナフィラキシーは迅速な対応が必要。
- ・保護者へ連絡し、実施した対応を説明する。

#### (3) 患児の監視

- ・名札に除去食物、緊急連絡先、エピペン<sup>®</sup>携帯の有無を記載する。
- ・メニューを記載したカードを配膳盆に載せ簡単に料理内容を確認できるようにする。
- ・担当者は調理時、配膳時、メニューカードで確認する。
- ・他の参加者からみて特別扱いにならない配慮をする。
- ・食事中スタッフはアレルギー児のそばに座りよく観察する。
- ・スタッフは食事後の後片付け、食後の手洗いまで患児を観察する。
- ・食後 2 時間は観察する。
- ・食後は速やかに片付ける。
- ・患児だけでなく周りの参加者にも食材が残らないよう手洗いを指導する。
- ・ゴミ箱、食卓用の雑巾などは、参加者の手が届かない所に保管する。
- ・食事後のハイキングなどの運動によってアレルギー症状が引き起こされることがある。

## 海外旅行

### 国際線アレルギー対応の案内

航空会社によってはアレルギー対応機内食を提供してくれる。事前の申し込みが必要。詳しくは航空会社のホームページを参照、あるいは航空会社の窓口にお問い合わせる。

また、エピペン®の機内への持ち込みを希望される場合も、予約時に連絡をした方が無難。

### 図 10 ; エピペン®携帯のための診断書記載例

#### 記入例

#### Certificate for the Personal Use of Medicines (薬剤証明書)

Patient's Name: Taro Nihon  
(患者名)  
Date of birth: JAN 1, 1950  
(患者の生年月日)  
Address: 1-1 Shimomeguro 1-chome, Meguro-ku, Tokyo 153-1111 ,Japan  
(患者住所)

This is to confirm that I have prescribed two EpiPen® Injection 0.3mg  
(2本以上のときは本数を記入)  
(epinephrine injection 0.3mg) to Mr. Taro Nihon for the treatment of his  
anaphylactic reaction due to insect stings.

I would like him to keep this medication on him for use as necessary.

Physician's signature: Hanako Tokyo Date: AUG 22, 2003  
(医師のサイン) (記入日)

#### <Contact Information>

Physician's Name: Hanako Tokyo M.D.  
(医師名 活字体ローマ字)  
Institution / Department: Japan Hospital / Allergy • Respiratory Medicine  
(医療機関名/診療科)  
Address: 3-3, Shinanomachi 3-chome, Shinjuku-ku, Tokyo 160-1111 ,Japan  
(医療機関の住所)  
TEL/FAX: 81-3-4987-1234 / 81-3-4987-5678  
([国指定国際ダイヤル]+[81]+[市外局番の頭の0を外した番号]+[電話番号])

## Certificate for the Personal Use of Medicines

Patient's Name: \_\_\_\_\_

Date of birth: \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_

This is to confirm that I have prescribed \_\_\_\_\_ EpiPen<sup>®</sup> Injection \_\_\_\_\_mg  
(epinephrine injection \_\_\_\_\_mg) to Mr./Mrs. \_\_\_\_\_ for  
the treatment of his/her anaphylactic reaction due to insect stings / foods / drugs /  
other ( \_\_\_\_\_ ).

I would like him / her to keep this medication on him / her for use as necessary.

Physician's signature: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

### <Contact Information>

Physician's Name: \_\_\_\_\_

Institution / Department: \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_

TEL/FAX: \_\_\_\_\_

# 災害対策

## 震災時に直面する問題点と対策

### 1, 食品の入手が困難になる

販売店の食品在庫がなくなる。交通機能マヒで支援物資が届かないこともある。支援物資の中にはアレルギー対応食品は少ない。

- ・安全に食べられる食品・飲料水（ペットボトル）の備蓄。

### 2, 誤食が起きやすくなる

・必要最小限の除去食にしておくことが、震災の時に安全に食べることができる食品を入手しやすくするポイント。定期的に血液検査や負荷試験などをうけ、食べられる食品と食べてはいけない食品を整理しておく。

・誤食時の対応を準備する；緊急時薬の準備やかかりつけの病院・救急病院の電話番号のリストアップをする。

### 3, 常用薬が不足する

- ・常用薬はなくなる前に処方を受け、1-2週間受診できなくても困らないようにする。
- ・定期的に使っている薬の名前と分量を記録しておく。
- ・薬を飲ませるための飲料水（ペットボトル）の備蓄。
- ・アレルギー外来のある病院のリストアップ。

### 4, 患児のアレルギー情報が周りの人に伝わりにくい

- ・食物アレルギーであることを示す名札（アレルギー緊急カード（図 11））
- 一時的にお子さんと離れ離れになる事態も起こりえる。
- ・病名、除去食品、常用薬を記載する。

図 11：アレルギー緊急カードの例

20 年 月 日現在		生年月日： 年 月 日	私は 食物アレルギー	私は 卵・乳・小麦・そば・落花生
<b>緊急時(災害時)のおねがい</b>		年齢： 歳	喘息 アトピー性皮膚炎	えび・かに・キウイフルーツ・りんご
私はアレルギーを持っています。私が倒れている場合には、救急車を呼んで、病院へ大至急運んでください。		性別： 男・女	その他 _____ です。	オレンジ・もも・いか・いくら
<b>すぐに読んでください。</b>		住所：	症状は 喘息 じんましん	あわび・さけ・さば・牛肉・鶏肉
ふりがな		電話番号：	嘔吐 下痢 呼吸困難	豚肉・くるみ・大豆・まつたけ
氏名：		保護者氏名：	_____ が出ます。	やまいも・ゼラチン・バナナ
血液型： (Rh + -)		保護者氏名：	私は、_____で、 <b>アナフィラキシーショック</b> を起こしたことがあります。	_____にアレルギーを起こします。

緊急連絡先			かかりつけ医院	家族の集会所避難先	メモ
名	前	連絡先(TEL等)	病院名：	避難先 1	安全確認システムの登録は下記HPから(無料) URL: <a href="http://www.aile-net.com/">http://www.aile-net.com/</a> から もしくは <a href="http://aile-res.com/Contents/Menu.php">http://aile-res.com/Contents/Menu.php</a>
			住所：	名称：	
			電話番号：	電話番号：	
			服用薬：	避難先 2	
				名称：	
				電話番号：	
				集会所	
				名称：	
				電話番号：	



## 5, 合併する喘息やアトピー性皮膚炎が悪化する

### 気管支喘息：

避難所においては、ほこり（寝具のほこりも含む）、ダニ、ペット、煙（タバコ、炊き出し、蚊取り線香、たき火）、粉塵などの環境の悪化によって発作が起きやすくなる。

停電のため電動式吸入器が使用できない。

### アトピー性皮膚炎：

環境悪化や、断水のためスキンケアができなくなり、アトピー性皮膚炎が悪化する。

## アレルギー患者がいる家庭が準備すると便利な物品や情報

### 1, 情報源

- 1)災害時のこどものアレルギー疾患対応パンフレット（日本小児アレルギー学会ホームページからダウンロード可能）
- 2)災害援助を専門とする NPO や患者会の連絡先；電話番号、ホームページ、メールアドレス
- 3)アレルギー対応の物品が備蓄されている場所や連絡方法

### 2, 医療・薬剤関連

- 1) かかりつけの病院、医院名、重要な所とその連絡先と簡単な地図
- 2) 病歴などを記録したメモ
- 3) 定期的を使用している薬剤の準備（疾患別に下記に記載）最低 1 週間分
- 4) 緊急時に使用する薬剤（疾患別に下記に記載）
- 5) お薬手帳

### 3, 日用品

- 1) 懐中電灯
- 2) 小型携帯ラジオ（警報ベルつきが便利）
- 3) 乾電池
- 4) 充電器；携帯電話用、スマートフォン用など
- 5) マスク
- 6) 軍手
- 7) リュックサック
- 8) 小銭；10 円玉（電話用）
- 9) 下着一式
- 10) 防寒着
- 11) ヘルメット
- 12) 筆記用具
- 13) タオル、ティッシュ、ウェットティッシュ（できるだけ刺激の少ないもの）ポリ袋、ジップロック
- 14) 紙おむつ、生理用ナプキン（子どもの下着の代わりや大きな傷の手当てにも使える）
- 15) ロウソク、マッチ、ライター
- 16) 石油ストーブ

### 4, 食料ならびに関連物品

- 1) ミネラルウォーター
- 2) 調味料； 携帯用の塩、醤油、みそ

- 3) 乾燥野菜、乾燥果物
- 4) アルファ化米
- 5) ポリタンク
- 6) カセットコンロと携帯式ガスボンベ、
- 7) 電気炊飯器、電気鍋（無水調理が可能）、電気ポット、電気コンロ、電子レンジ、オーブントースター、ホットプレート（電気は比較的早期に回復するので便利）
- 8) 紙コップ、紙皿、わりばし
- 9) ラップ、アルミホイル

## 食物アレルギー患者がいる家庭が準備すると便利な物品や情報

### 1, アレルギー対応食品が備蓄されている場所の地図と連絡方法

### 2, 誤食時の緊急薬（抗ヒスタミン薬、経口ステロイド薬、エピペン®）最低1週間分

### 3, アレルギー対応食品の備蓄例（できるだけ日持ちのする食料品）

自分の子どもに必要な食料品を備蓄しておきましょう

- 1) 牛乳アレルギー患者；アレルギー用ミルク；（表2）
- 2) 米アレルギー患者；低アレルギー米や低アレルギー米のレトルト食品
- 3) アレルギー対応アルファ化米（特定原材料25品目未使用；災害備蓄用最長5年）
- 4) 米パン、米うどんなどのめん類
- 5) 缶詰類
- 6) ふりかけ、（カレーなど）レトルトのおかずやご飯（おかゆ）など  
（お湯がないと使えないので清潔な水も一緒にポリタンクなどに保存）
- 7) お菓子（卵/牛乳/小麦/大豆など入っていない食品；加工品のアレルギー含有早見表から抜粋）  
スナック菓子、雑穀のお菓子、干しりんごなどのお菓子、あわもち、きびもち  
ひえのフリーズドライや雑穀のお餅類

### 4, 食物アレルギーであることを周囲に知らせるアピールカードやサインプレート

### 5, 合併するアレルギー疾患への対応

気管支喘息患者に対して

- 1) 長期管理薬の備蓄；吸入ステロイド薬、ロイコトリン受容体拮抗薬など。最低1週間分。
- 2) 発作時の緊急時薬（ $B_2$ 刺激薬など）；電気が使えなくなるので内服薬の備蓄は必須
- 3) 加圧式定量噴霧吸入器、スパーサーやドライパウダー吸入器（停電になっても使用可能）
- 4) インタール吸入液、メプチン吸入液（アンプル）
- 5) 電動吸入器使用の場合、付属のバッテリー、シガーソケット、電池で電源をとれる物
- 6) 布団シート・カバー
- 7) マスク

アトピー性皮膚炎患者に対して

- 1) 外用薬の備蓄；保湿剤、ステロイド軟膏、タクロリムス軟膏など
- 2) 常用している薬剤の備蓄；抗ヒスタミン薬
- 3) 常用している石鹸

- 4) 普段使用している下着, 衣類  
 5) 布団シーツ・カバー  
 6) スキンケア用品; ポリバケツに水を備蓄、電気ポットなど

表 13; 鶏卵・牛乳・小麦タンパク質のいずれも含まない加工食品

商品名	メーカー (株式会社)	規格	1個当たり 重量目安	含有レベル		
				鶏卵	牛乳	小麦
シャウエッセン	日本ハム	1袋(138g) 標準6本	21g/本	0	0	0
アンティエ レモン&バセリ	日本ハム	1袋(150g) 標準6本入り	25g/本	0	0	0
サラダ うす焼き	亀田製菓	94g/袋	1.9g/枚	0	0	0
たまねぎさん太郎	菓道	19g/袋	1g/個	0	0	0
味付もずく土佐酢	マリンフーズ	1個	70g/個	0	0	0
味付もずく三杯酢	マリンフーズ	1個	70g/個	0	0	0
味付もずく黒酢入り	マリンフーズ	1個	70g/個	0	0	0
さばみそ煮	宝幸	1缶	190g/缶	0	0	0
さば水煮	宝幸	1缶	190g/缶	0	0	0
とんがりcorn	ハウス食品	21g、37g、75g/袋or箱	0.9g/個	0	0	0
森の薫り 新あらびきウィンナー	日本ハムファクトリー	97g/袋	15g/本	0	0	0
美味健康 角煮トンポーロー 柔らかか三段煮込	日本ハム惣菜	5個(150g)/袋	30g/個	0	0	0
焼肉 たれ 中辛	日本ハム	1本	220g/本	0	0	0
森の薫り ロースハム	日本ハム	6枚/袋	11g/枚	0	0	0
森の薫り ハーフベーコン	日本ハム	7枚/袋	7.4g/枚	0	0	0
これは便利 しっとりまるやか ロース生ハム	日本ハム	4枚/パック	5g/枚	0	0	0
皮なしウィンナー Winny	日本ハム	8本/袋	7.5g/本	0	0	0
ライトツナ フレーク	宝幸	4缶	80g/1缶	0	0	0
peaches 白桃	宝幸	1缶	250g/缶	0	0	0
キュービーベビーフード よいこになあれ かぼちゃちつぶ(7か月頃から)	キュービー	15g(5g×3袋)	15g(5g×3袋)	0	0	0
キュービーベビーフード よいこになあれ お肉と野菜のトマト煮込み(12か月頃から)	キュービー	1瓶	100g/瓶	0	0	0
キュービーベビーフード クリームコンドリア(7か月頃から)	キュービー	1瓶	100g/瓶	0	0	0
キュービーベビーフード かぼちゃのシチュー(7か月頃から)	キュービー	1瓶	100g/瓶	0	0	0
さやえんどう	カルビー	27g/袋	1.2g/個	0	0	0
アヲハタ55 ブルーベリージャム	アヲハタ	165g	165g	0	0	0
アヲハタ55 オレンジマムレード	アヲハタ	165g	165g	0	0	0
アヲハタ55 イチゴジャム	アヲハタ	165g	165g	0	0	0
アヲハタ 十勝コーン ホール	アヲハタ	固形量130g 内容総量190g	固形量130g 内容総量190g	0	0	0

## 表 14：食物アレルギー患者のための災害用保存食品の例

(各人の食物アレルギー原因食品が含まれていないことを表示で確認してから購入して下さい。)

### ミルクアレルギー用粉ミルク

- ・ニューMA-1 (森永乳業) 0120-303-633
- ・MA-mi (森永乳業) 0120-303-633
- ・ミルフィー (明治) 0120-358-369
- ・エレメンタルフォーミュラ (明治) 0120-358-369
- ・ペプディエット(ビーンスタークス) 0120-241-537

- ・ミックス野菜
- ・きのこのドリア
- ・五目中華がゆ
- ・ツナと大根のわかめごはん
- ・大豆とひじきのごはん
- ・鶏とひじきの炊き込みごはん

### アレルギー特定原材料25品目不使用 (P29. 表

#### 3参照)

アルファード食品株式会社 0120-014-852

- ・アルファード化米

キューピー 0120-141-122

- ・よいこになあれ かぼちゃのグラタン
- ・よいこになあれ ひえと根菜のまぜごはん
- ・よいこになあれ たらと野菜のみぞれ煮
- ・よいこになあれ 野菜とお肉のクリーム煮
- ・よいこになあれ 野菜とツナのあんかけ
- ・よいこになあれ おさかなと根菜の煮物
- ・よいこになあれ そぼろと根菜のうま煮
- ・よいこになあれ ツナと野菜のカレー
- ・よいこになあれ お肉と野菜のトマト煮込み
- ・よいこになあれ きびと野菜のグラタン
- ・よいこになあれ あわぼーる
- ・よいこになあれ ひえりんぐ
- ・よいこになあれ たかきびぼーる
- ・よいこになあれ おさつちっぷ
- ・よいこになあれ かぼちゃちっぷ
- ・よいこになあれ こーんりんぐ

- ・雑炊と五目ごはんセット
- ・まるやか和風セット
- ・雑炊とリゾットのセット
  - ・あじわい和風ランチ
- ・八宝菜ランチ
- ・牛肉とまぜごはんランチ
- ・レバートマト煮ランチ
- ・ハッピーレシピにんじんとかぼちゃのおかゆ
- ・ハッピーレシピ白身魚と野菜の雑炊
- ・ハッピーレシピささみと野菜のリゾット
- ・ハッピーレシピ鶏レバーと野菜のトマト煮
- ・ハッピーレシピとり五目ごはん
- ・ハッピーレシピ鮭のポテトクリーム煮
- ・ハッピーレシピチキントマトシチュー
- ・ハッピーレシピ牛そぼろ野菜あんかけ
- ・ハッピーレシピ豆と野菜のおじや
- ・ハッピーレシピ鶏ときのこの雑炊
- ・ハッピーレシピまぐろと大根のわかめごはん
- ・ハッピーレシピかれいとひじきの煮物
- ・ハッピーレシピ野菜の豚そぼろあんかけ
- ・ハッピーレシピ豚肉と大豆のトマト煮
- ・ハッピーレシピチキンのかぼちゃシチュー

### アレルギー特定原材料7品目不使用 (P29. 表 3

#### 参照)

キューピー 0120-141-122

- ・野菜おじや
- ・かぼちゃのシチュー
- ・おさかなのリゾット
- ・クリームコーンドリア
- ・かれいと根菜の和風あんかけ
- ・かれいと野菜の雑炊
- ・さけ野菜雑炊
- ・ツナトマトリゾット

日本ハム 0120-175-955

- ・みんなの食卓 「ロースハム」
- ・みんなの食卓 「ベーコン」
- ・みんなの食卓 「ハンバーグ」
- ・みんなの食卓 「あらびきウインナー」
- ・みんなの食卓 「皮なしウインナー」
- ・みんなの食卓 「ミートボール」
- ・みんなの食卓 「お米で作ったまあるいパン」

※以上冷凍保存

・みんなの食卓 「米粉のパンケーキ(メープル)」

※冷凍保存

・みんなの食卓 「米粉パン」 ※冷凍保存

卵、乳、小麦、そば、落花生、大豆不使用

株式会社永谷園 0120-919-454

- ・A-Label (エー・ラベル) ふりかけ 鮭
- ・A-Label (エー・ラベル) ふりかけ おかか
- ・A-Label (エー・ラベル) カレー ポーク甘口
- ・A-Label (エー・ラベル) カレー ポーク中辛
- ・アンパンマンカレールー
- ・アンパンマンミニパックカレーポークあまくち
- ・アンパンマンミニパックハヤシ ポーク
- ・アンパンマンミニパックミートソース ポーク
- ・アンパンマンミニパック 野菜あんかけ丼
- ・くまのプーさんお茶づけ
- ・ミッキーマウスふりかけ 大袋 鮭わかめ
- ・ミッキーマウスふりかけ 大袋 おかか
- ・くまのプーさんおむすび 鮭わかめ
- ・ミッキーマウスおむすび 青菜わかめ
- ・獣電戦隊キョウリュウジャーカレー ポークあまくち
- ・獣電戦隊キョウリュウジャーカレーハヤシ ポーク
- ・獣電戦隊キョウリュウジャーカレーミニパックカレーポークあまくち

## 謝辞

皆様のお蔭で多数の患者様から集められた事例が、整理され「食物アレルギーひやりはつと事例集」を改訂することが出来ました。心から深謝します。

この冊子が食物アレルギーの患者さんやそのご家族の方、さらには、園、学校、レストランなど、食品を扱う施設で働く多くの方に役立つことを期待します。

## 事例収集に協力して頂いた組織

NPO法人アレルギー支援ネットワーク

## 藤田保健衛生大学小児科免疫アレルギーリウマチ研究会

安藤仁志	飯海潔	市川陽子	犬尾千聡	宇理須厚雄
大久保悠里子	大沢香	大高早希	小倉和郎	各務美智子
金森俊輔	川口博史	川田康介	久保とし子	小澤徹
児玉央	小松原亮	近藤久	近藤康人	榊原三平
鈴木聖子	高松伸枝	田中健一	柘植郁哉	辻幸余
津田こずえ	鶴田光敏	寺西映子	土岐由香里	徳田玲子
中島陽一	中原務	成瀬徳彦	野村孝泰	畑川恵子
早川洋一	平田典子	堀場史也	増田進	松浦真路
松山温子	三松高一	宮田隆夫	宮谷真正	森田豊
藪田憲治	山田一恵	山脇一夫	湯川牧子	

作成協力

尾辻健太（沖縄協同病院 小児科）

表紙デザイン

小倉和郎（岡山済生会総合病院）

## 監修

宇理須厚雄（藤田保健衛生大学医学部 客員教授）

## 編集委員

編集長 近藤康人（藤田保健衛生大学坂文種報徳會病院小児科 教授・アレルギーセンター事務局長）

委員

近藤久（医療法人久愛会近藤小児科医院 院長）

山田一恵（山田医院 院長）

寺西映子（医療法人道雄会和田クリニック 院長）

鈴木聖子 田中健一（藤田保健衛生大学坂文種報徳會病院 アレルギーセンター）

成瀬徳彦（なるせこどもアレルギークリニック院長）

〈訂正〉

「食物アレルギーひやりはっと事例集 2014」におきまして誤りがありました。

正しくは以下の通りです。

97 ページ

表 14：食物アレルギー患者のための災害用保存食の例

### 卵、乳、小麦、そば、落花生、大豆不使用

株式会社永谷園 012-919-454

- ・ A-Label (エー・ラベル) ふりかけ 鮭
- ・ A-Label (エー・ラベル) ふりかけ おかか
- ・ A-Label (エー・ラベル) (誤) ~~カレーポーク甘口~~ → (正) あたためなくてもおいしいカレー甘口 3年保存
- ・ A-Label (エー・ラベル) (誤) ~~カレーポーク中辛~~ → (正) あたためなくてもおいしいカレー中辛 3年保存
- ・ アンパンマンカレールー
- ・ アンパンマンミニパックカレーポークあまくち
- ・ アンパンマンミニパック (誤) ~~ミートソースポーク~~ → (正) ハヤシポーク
- ・ アンパンマンミニパックミートソースポーク
- ・ アンパンマンミニパック 野菜あんかけ丼
- ・ (誤) くまのプーさんお茶づけ → (正) それいけ！アンパンマンお茶づけ
- ・ (誤) ミッキーマウスふりかけ大袋鮭わかめ → (正) それいけ！アンパンマンまぜこみごはんの素 鮭わかめ
- ・ (誤) ミッキーマウスふりかけ大袋おかか → (正) それいけ！アンパンマンまぜこみごはんの素 青菜わかめ
- ・ くまのプーさんおむすび 鮭わかめ
- ・ ミッキーマウスおむすび 青菜わかめ
- ・ 獣電戦隊キョウリュウジャーカレーポークあまくち → (正) 烈車戦隊トッキュウジャー カレーポークあまくち
- ・ 獣電戦隊キョウリュウジャーカレーハウスポーク → (正) 烈車戦隊トッキュウジャー ハヤシポーク
- ・ 獣電戦隊キョウリュウジャーカレーミニパックカレーポークあまくち  
→ (正) 烈車戦隊トッキュウジャー ミニパックカレーポークあまくち
- ・ (追加) 妖怪ウォッチカレーポークあまくち

「獣電戦隊キョウリュウジャー」「くまのプーさんお茶づけ」「ミッキーマウスふりかけ」「くまのプーさんおむすび」「ミッキーマウスおむすび」は、旧商品になり現在販売をしておりません。