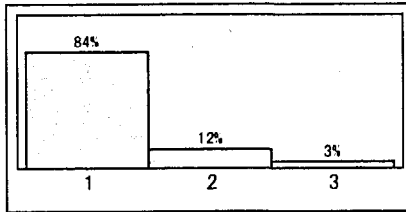


○ 食物アレルギー対応について、お答えください。

13. 所(園)での食物アレルギーの対応に医師の診断書を必要としていますか？

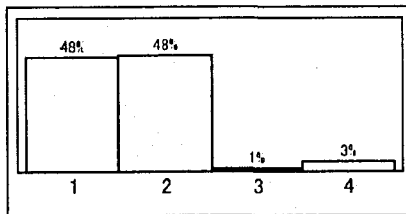
- ① 全例で必要 ② 所(園)の判断に応じて必要 ③ 不要



	度数	割合	有効割合	累積割合
1	792	83.1	84.3	84.3
2	116	12.2	12.3	96.6
3	32	3.4	3.4	100.0
N/A	13	1.4		

14. 食物アレルギー園児に対する給食対応で、主なものはいずれですか？(ひとつだけ)

- ① 代替食が中心 ② 除去食が中心 ③ 弁当が中心 ④ その他()



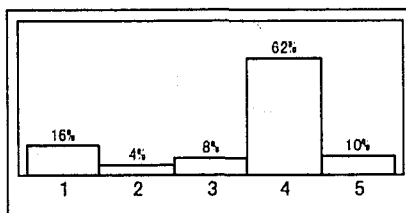
	度数	割合	有効割合
1	446	46.8	47.5
2	454	47.6	48.4
3	6	0.6	0.6
4	32	3.4	3.4
N/A	15	1.6	

注

- ・④は「①と②が同程度」との回答が2園あった
- ・①と②の複数回答は④として処理(27園)
- ・次回からは「代替食と除去食が同程度」との選択肢を入れることが好ましい

15. 鶏卵アレルギー児への給食対応は、以下のどのレベルまで行っていますか？

- ① 完全除去のみの1段階 ② 生卵除去(マヨネーズなど)+完全除去の2段階
 ③ 生卵除去(マヨネーズなど)+卵料理除去(ゆで卵、オムレツなど)+完全除去の3段階
 ④ 生卵除去(マヨネーズなど)+卵料理除去(ゆで卵、オムレツなど)
 +卵加工食品除去(ケーキ、はんぺんなど)+完全除去の4段階
 ⑤ その他()



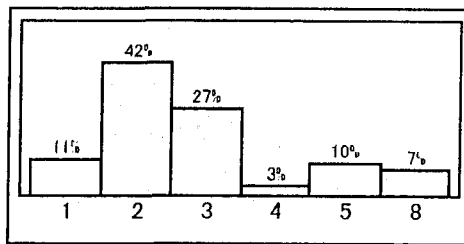
	度数	割合	有効割合	累積割合
1	140	14.7	15.6	15.6
2	39	4.1	4.3	19.9
3	76	8.0	8.5	28.4
4	557	58.4	62.0	90.3
5	87	9.1	9.7	100.0
N/A	54	5.7		

注

- ・⑤の詳細は別掲

16. 食物アレルギー対応で、保護者との主な窓口になるのは誰ですか？(ひとつだけ)

- ①所(園)長 ②所(園)長以外の保育士 ③栄養士 ④調理師 ⑤看護職
⑥委託会社の職員 ⑦その他()



	度数	割合	有効割合	累積割合
1	101	10.6	10.8	10.8
2	392	41.1	41.9	52.7
3	254	26.7	27.2	79.9
4	26	2.7	2.8	82.7
5	92	9.7	9.8	92.5
1ほか	35	3.7	3.7	96.3
2ほか	29	3.0	3.1	99.4
3ほか	6	0.6	0.6	100.0
N/A	18	1.9		

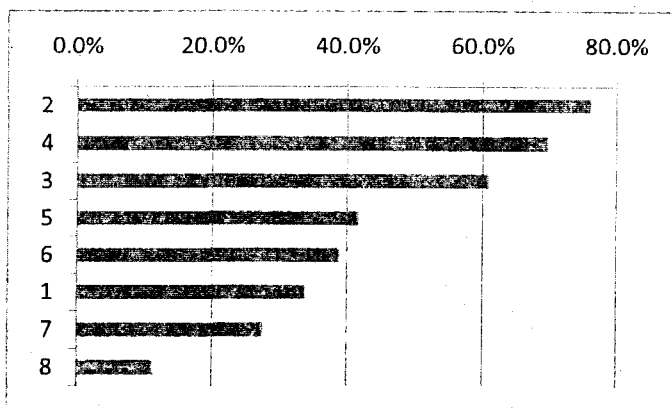
※ ⑥、⑦は回答なし

※ 図中の8は「その他」

- 注**
- ・①～⑤を選んでも⑦で補足する園が多かった
 - ・ひとりを選べないという趣旨の回答・補足が非常に目立った(全体の2割程度)
 - ・次回からは設問18のように順位付け複数回答で尋ねるのが好ましい

17. 給食で実施している誤配膳、誤食防止の対応に○印をつけて下さい(いくつでも)。

① アレルギー食品を使用しない献立作成	② 配膳名札の工夫	③ 専用食器・トレイなどの利用
④ 受け渡し時の声だし確認	⑤ 個別配送、配膳	⑥ アレルギー児の座席固定
⑦ 保育士の配置調整	⑧ その他()	



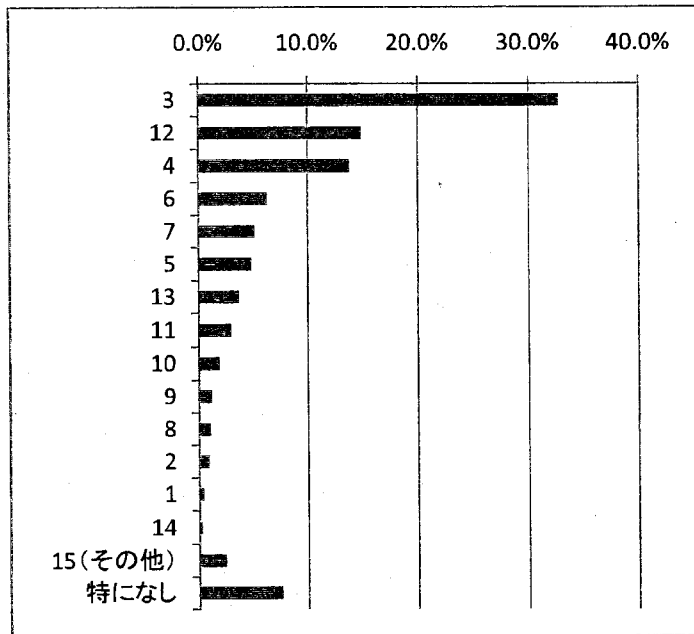
選択肢	度数	全体の実施率
2	726	76.2%
4	665	69.8%
3	581	61.0%
5	398	41.8%
6	373	39.1%
1	324	34.0%
7	262	27.5%
8	108	11.3%

注 ・8の詳細は別掲

18. 食物アレルギー対応を実施するうえで困ることを困っている順に3つご記入ください。

①対応したことがなく不安	②食物アレルギーの知識がない	③事故（誤配・誤食・混入）の予防
④保護者との対応	⑤医療機関との連携	⑥事故（誤配・誤食・混入）の対応
⑦職員間の連絡・周知	⑧設備が不十分	⑨人員が不足
⑩経費がかかる	⑪献立作成が煩雑	⑫調理作業が煩雑
⑬患儿への精神面への影響	⑭他の児への説明	⑮その他（ ）

・もっとも困っていること（第1位に挙げられたもの）



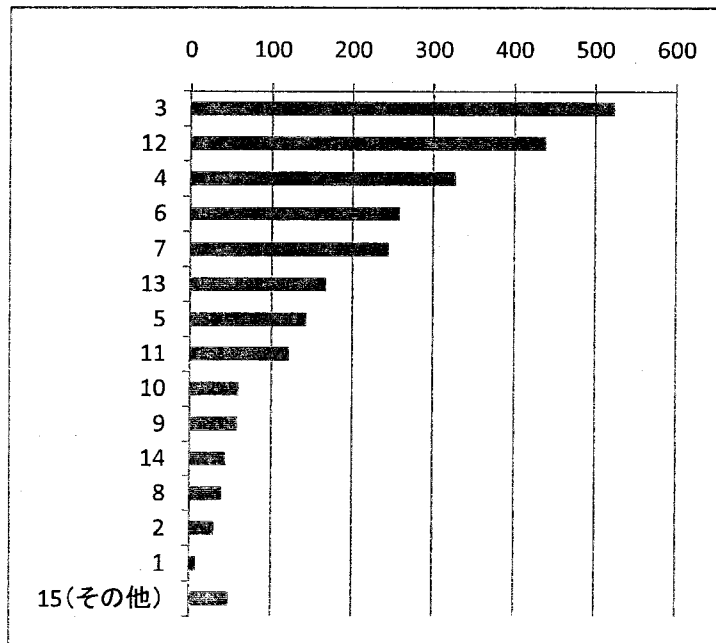
選択肢	度数	全国中の割合
3	312	32.7%
12	142	14.9%
4	132	13.9%
6	60	6.3%
7	49	5.1%
5	46	4.8%
13	35	3.7%
11	28	2.9%
10	18	1.9%
9	11	1.2%
8	10	1.0%
2	9	0.9%
1	4	0.4%
14	2	0.2%
15(その他)	23	2.4%
特になし	72	7.6%
	953	100.0%

(単数回答)

- | | |
|---|---|
| 注 | <ul style="list-style-type: none"> ・困っていることの第1位として記入された回答 ・無回答、⑮で「特になし」と記載のあったものは、「(困っていることは)特になし」とした ・15(その他)の詳細は別掲 |
|---|---|

(次頁へ続く)

・困っていること（第3位までの複数回答）



(複数回答)

選択肢	度数	項目内の割合
3	524	20.9%
12	439	17.5%
4	327	13.0%
6	259	10.3%
7	245	9.7%
13	167	6.6%
5	143	5.7%
11	122	4.9%
10	60	2.4%
9	58	2.3%
14	44	1.8%
8	39	1.6%
2	30	1.2%
1	8	0.3%
15(その他)	48	1.9%
合計	2513	100.0%

注 ・第1位～第3位までに記入された項目の合計
 ・15(その他)の詳細は別掲

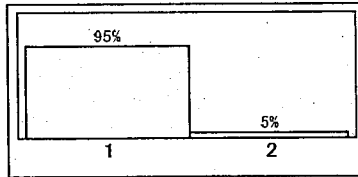
・両集計の比較

第1位	第1～3位計
3 事故予防	3 事故予防
12 調理が煩雑	12 調理が煩雑
4 保護者対応	4 保護者対応
6 事故対応	6 事故対応
7 職員間の連絡	7 職員間の連絡
5 医療機関との連携	13 患児への影響
13 患児への影響	5 医療機関との連携
11 献立作成	11 献立作成
10 経費	10 経費
9 人員不足	9 人員不足
8 設備不十分	14 他児への説明
2 知識不足	8 設備不十分
1 経験不足	2 知識不足
14 他児への説明	1 経験不足

○ 離乳食対応について、お答えください。

19. 食物アレルギー児の有無に関わらず、貴所(園)で実施している離乳食対応はありますか？

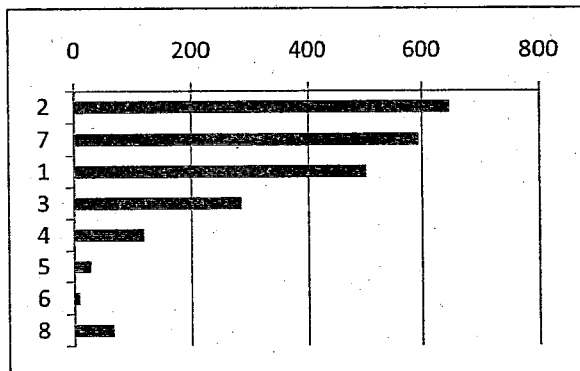
- ① ある ② ない



	度数	割合	有効割合
1	888	93.2	95.4
2	43	4.5	4.6
N/A	22	2.3	

(ある場合)具体的な離乳食対応について番号に○印をつけて下さい(いくつでも)。

①家庭で園児が食べたことのあるものだけを提供 (調査票や面接などで確認する)	②保護者に園児に食べさせていいものを確認して提供 (調査票や面接などで確認する)
③離乳食に鶏卵を使用しない	④離乳食に乳および乳製品を利用しない
⑤離乳食に小麦を利用しない	⑥全園児が調乳は牛乳アレルギー用ミルクを利用する
⑦離乳食のメニューを事前配布する	⑧その他 ()



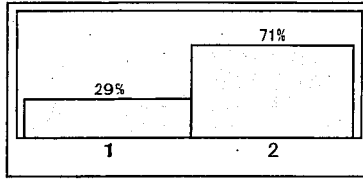
(複数回答)

選択肢	度数	項目内の割合
2 親へ確認	648	28.8%
7 事前配布	594	26.4%
1 新規食材禁	502	22.3%
3 鶏卵不使用	284	12.6%
4 乳製品不使用	118	5.2%
5 小麦不使用	29	1.3%
6 特殊乳使用	9	0.4%
8 その他	67	3.0%
合計	2251	100.0%

○ 食物アレルギーの事故およびアナフィラキシーについて、お答えください。

20. 食物アレルギー児の誤食事故(異物を除く)を過去1年間に経験しましたか？

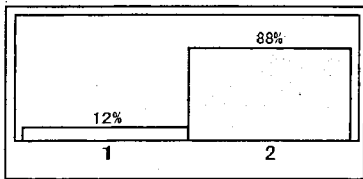
- ①経験した ②経験していない



	度数	割合	有効割合
1	271	28.4	29.1
2	660	69.3	70.9
N/A	22	2.3	

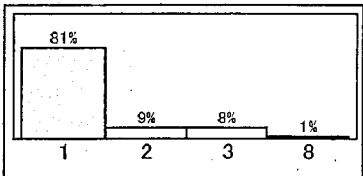
21. 食物によるアナフィラキシー、ぜん息等で病院受診した園児は過去1年間にいましたか？

- ①いた ()人 ②いない



	度数	割合	有効割合
1	108	11.3	11.6
2	827	86.8	88.4
N/A	18	1.9	

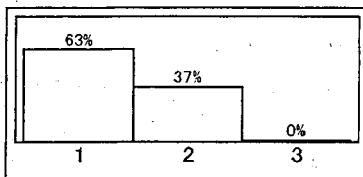
(過去1年間にいた場合の人数)



人数	園数	有効割合	累積割合
1	86	81.1	81.1
2	10	9.4	90.6
3	9	8.5	99.1
8	1	0.9	100.0

22. 食物アレルギーを知っていますか？

- ①よく知っている ②多少知っている ③あまり知らない ④知らない

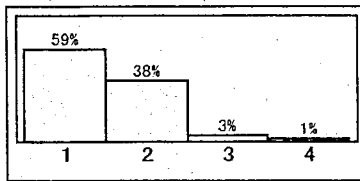


	度数	割合	有効割合	累積割合
1	593	62.2	62.8	62.8
2	348	36.5	36.8	99.6
3	4	0.4	0.4	99.6
4	0	0.0	0.0	100.0
N/A	8	0.8		

※ ④は回答圏なし

23. アナフィラキシーを知っていますか？

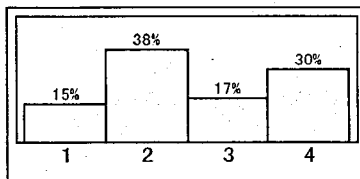
- ①よく知っている ②多少知っている ③あまり知らない ④知らない



	度数	割合	有効割合	累積割合
1	555	58.2	58.7	58.7
2	359	37.7	38.0	96.7
3	26	2.7	2.8	99.5
4	5	0.5	0.5	100.0
N/A	8	0.8		

24. エピペンを知っていますか？

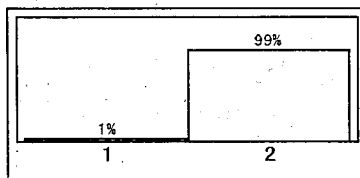
- ①よく知っている ②多少知っている ③あまり知らない ④知らない



	度数	割合	有効割合	累積割合
1	140	14.7	15.0	15.0
2	357	37.5	38.2	53.2
3	161	16.9	17.2	70.4
4	276	29.0	29.6	100.0
N/A	19	2.0		

25. 所(園)にエピペンを設置していますか？

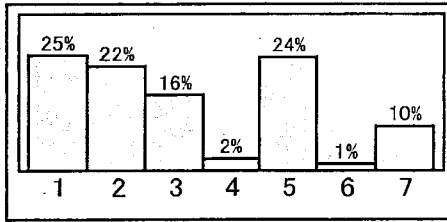
- ①設置している ②設置していない



	度数	割合	有効割合	累積割合
1	9	0.9	1.0	1.0
2	895	93.9	99.0	100.0
N/A	49	5.1		

26. 最後に回答者の方の資格等についてお知らせください。

①所(園)長 ②保育士 ③栄養士 ④調理師 ⑤看護職 ⑥その他



※ 図中の7は種々の複数回答

	度数	割合	有効割合	累積割合
1	232	24.3	24.8	24.8
2	207	21.7	22.1	46.9
3	149	15.6	15.9	62.8
4	22	2.3	2.4	65.2
5	225	23.6	24.0	89.2
1ほか	47	4.9	5.0	
2ほか	21	2.2	2.2	
3,4,5	21	2.2	2.2	
6(その他)	12	1.3	1.3	100.0
N/A	17	1.8		

注

- ・選択肢に職位と資格が混在しており、複数回答が多かった
- ・次回からは単純複数回答で尋ねるのが好ましい

設問12(園で把握している原因食材)の一覧

食品分類コード	食品分類	原因食材	合計
1	穀類	小麦	370
1		そば	211
1		米	25
1		大麦	5
1		餅米	2
1		とうもろこし	1
1		麦	1
1		胚芽米	1
1		米・ひえ・あわ	1
2	いも類	とろろ芋	35
2		じゃがいも	4
2		手作りこんにゃく	2
2		本くず	1
2		里芋 山芋 長いも	1
4	砂糖類	豆乳	3
4		納豆	2
4		小豆	1
5	豆類	落花生・ピーナッツ	265
5		ごま・ごま油	154
5		種実類	117
5		アーモンド	16
5		くるみ	15
5		アーモンド・ピーナッツ・くるみ	5
5		くるみ・アーモンド・種実類・ごま・ピーナッツ	4
5		アーモンド・ピーナッツ	3
5		ごま・ピーナッツ	3
5		カシューナッツ	1
5		ぎんなん	1
5		ココナッツ	1
5		ピーナッツ・くるみ	1
6	野菜類	トマト	15
6		たけのこ	13

食品分類コード	食品分類	原因食材	合計
6	野菜類	ほうれんそう	3
6		かぼちゃ	2
6		ごぼう	2
6		よもぎ	2
6		かんぴょう	1
6		なす	1
6		もやし	1
6		夏野菜	1
6		山菜	1
6		たけのこ・山菜	1
6		野菜	1
6		里芋	1
7		果実類	キウイ
7	バナナ		78
7	果実		18
7	パイナップル		15
7	メロン		10
7	キウイ・パイナップル		7
7	桃		7
7	グレープフルーツ		6
7	オレンジ		4
7	いちご		3
7	さくらんぼ		3
7	バナナ・キウイ		2
7	マンゴー		2
7	柑橘類		2
7	輸入果物		2
7	マンゴー・パイナップル		2
7	トロピカルフルーツ		1
7	ブルーベリー	1	
7	りんご	1	
7	レーズン	1	

食品分類コード	食品分類	原因食材	合計
7	果実類	柿	1
7		洋梨	1
7		いちご・バナナ・柿	1
7		キウイ・スイカ	1
7		くだもの(マンゴー・キウイ)	1
7		ばなな・キウイ等	1
7		もも・梅	1
7		りんご 桃 オレンジ みかん	1
7		果物(バナナ・柿・すいか・メロン)	1
8		きのこ類	しいたけ
8	しめじ		1
9	藻類	ひじき	3
9		海藻	1
10	魚介類	えび	140
10		魚卵	116
10		魚加工品	95
10		えび・かに	75
10		かに	64
10		青身魚	53
10		貝・甲殻類	47
10		さば	34
10		いか	27
10		ししゃも	18
10		しゃけ	18
10		いくら	17
10		たこ	12
10		あさり	8
10		いわし	8
10		まぐろ	7
10		あじ	6
10		たら	6
10		ほたて	6
10		赤魚	6
10	白身魚	6	

食品分類コード	食品分類	原因食材	合計
10	魚介類	えび・貝エキス	4
10		サワラ	4
10		さば・あじ・たら	3
10		じゃこ	3
10		えび かに いか たこ	2
10		えび・いか	2
10		えび・さば	2
10		カジキ	2
10		カレイ	2
10		さんま	2
10		しらす	2
10		あじ・いわし	1
10		アワビ	1
10		イカ タコ	1
10		いくら たこ	1
10		いくら・えび・かに	1
10		うなぎ	1
10		エイ	1
10		えび いか 貝	1
10		えび かに さけ まぐろ いか いくら	1
10	えび かに 貝	1	
10	えび・いか・魚介類	1	
10	えび・かに・たこ・ほたて・いか	1	
10	えび・かに・ほたて	1	
10	えび・かに・貝類	1	
10	えび・たこ・いか	1	
10	えび・貝類	1	
10	カレイ	1	
10	サケ・イワシ	1	
10	さば たら えび かに 鮭 あさり かき ほたて	1	
10	さば・さけ・さかな	1	
10	さば・ツナ	1	
10	しじみ	1	
10	たい・たら	1	

食品分類コード	食品分類	原因食材	合計
10	魚介類	たこ えび	1
10		たらこ	1
10		ハタハタ	1
10		ぶり	1
10		ホタテ ガキ	1
10		干しえび	1
10		魚 (銀タラ、イワシ、サンマ)	1
10		桜海老	1
10		青魚 甲殻類	1
10		練り製品	1
11	肉類	鶏肉	71
11		牛肉	29
11		豚肉	14
11		肉	11
11		ウィンナー・ハム	8
11		レバー	5
11		ウィンナー	1
11		サラミ	1
11		ソーセージ・ハム	1
11		ハム・ベーコン	1
11	牛肉・鶏肉	1	
12	卵類	卵	3888
12		卵白	8
12		うずら卵	5
12		生卵のみ	1
13	乳類	乳製品	1436
13		牛乳	38
13		チーズ	3
13		カゼイン	2
13		牛乳・チーズ	2
13		冷たい牛乳	2
14	油脂類	大豆油	256
14		油脂	10
14		植物油	4

食品分類コード	食品分類	原因食材	合計
14	油脂類	マーガリン	1
15	菓子類	チョコレート	2
16	嗜好飲料	ココア	2
16		麦茶	1
17	調味料	マヨネーズ	6
17		スープの素	3
18	調理品	缶詰	2
18		ミートソース	1
19	その他	宗教上の肉食禁忌	4
19		ゼラチン	2
19		回虫寄生獣肉	1
19		指定されたもののみ	1
19		中華麺	1
19		発色剤	1
19	半生製品	1	
20	複数の分類にまたがるもの	乳製品・鶏製品	4
20		チョコレート・ココア	3
20		ごま・キウイ・ピーナッツ・バナナ	1
20		ごま・そば	1
20		そば さば 魚卵 びわ もも	1
20		そば ピーナッツ	1
20		トマト セロリ メロン	1
20		ピーナッツ ローストナッツ チョコレート	1
20		マヨネーズ・えび・魚卵	1
20		魚・ごま	1
20		小麦と卵	1
20		野菜 果物	1
20		卵 菓子加工品	1
20		卵 小麦	1
20	卵 小麦 乳製品	1	
20	卵 生クリーム etc	1	
20	卵 乳製品	1	
20	卵・牛乳・ナッツ・魚の一部	1	
20	卵・牛乳・大豆	1	

設問15(鶏卵アレルギー除去食の対応)の「その他」一覧

卵料理除去+完全除去の2段階

卵料理除去(ゆで卵・オムレツなど卵そのものが調理されたもの)のみ

卵料理除去(ゆで卵、オムレツ等)+完全除去の2段階

卵料理除去(ゆで卵、オムレツなど)+完全除去の2段階

卵白の完全除去(卵黄は食べてもよい)、全卵1/4提供

卵白のみ除去なのでマヨネーズはキューピー(卵黄のみ使用)を使いオムレツも卵黄で作る等工夫している

卵白のみ除去

卵そのものの加工品はだめ

卵そのもの+卵を使用した食品の二段階

卵、卵のはいつている物を与えていない

代替食まで

代替マヨネーズ使用

生卵除去及び温泉卵除去+卵料理除去(卵とじ等)

生卵除去・卵の加工品等はok

生卵除去+卵料理除去+卵加工品除去

生卵除去+卵料理除去(ゆで卵、オムレツ)+揚げ物の衣除去+10g以上使用除去(カステラ)+5gぐらい使用除去(ホットケーキ)+つなぎ除去+卵黄除去+成分除去+完全除去9段階

生卵除去+卵料理(量の多い)+卵料理(量の少ない)+つなぎ程度+完全除去+加工食品六段階

生卵除去(マヨネーズ等)+卵料理除去(ゆで卵、オムレツ等)

生卵→園では提供なし

生卵+卵料理(ゆで卵、オムレツ等)+卵つなぎ(フライの皮)+卵加工(はんぺん)+卵料理(ケーキ)料理に5グラム(ハンバーグ)+鳥肉の7段階

現在つなぎの卵はokである

完全除去と卵一部除去(ハム、パン、お菓子など市販の卵加工食品のみ提供。それ以外は除去。園で使用するマヨネーズは卵不使用。)

完全除去+卵料理除去の2段階

完全除去+加熱卵に限り園で1日10gまで可+加熱卵に限り園で25gまで可+生卵のみ除去の4段階

完全除去(1人)、加工したもの大さじ1(1人)等個別対応

マヨネーズは卵を含んでいない商品を使用

マヨネーズ、フライ等に使う程度は食べさせても良いが卵料理は除去するようにと家庭より要請あり

マヨネーズ、ケーキ、はんぺん、ふらいのつなぎなどの卵は食べていて卵そのものゆで卵、かき玉汁の卵などは除去している

(次頁へ続く)

ハンバーグ、フライなどつなぎ、ケーキ類のたまごについて個別対応

つなぎは可。卵料理、生卵は除去

4段階以上

4段階の除去をし代替食品を提供している

4段階+卵白除去+卵黄除去

4以上

④プラス、工場の製造過程でのアレルギー食品の時の代替食をだしている

4に対して代替を行っている

④にさらに+卵量制限(決められたgまで使用する)

④と卵料理の量を半分にする等の対応をしている。

4と代替食

④→それを決定するのはドクターです、園の判断ではないので当園ではきめていません

4+卵料理除去を分量で2段階に分けた。全5段階

④+卵白除去

④+卵のからに触ってもだめ

4+調理等、つなぎとして使用する卵

④+代替食を園で調整

④+代替食

4+代替え食を園で調理

4+製造ラインで卵を使用しているもの

4+原材料を確認し、チキンエキス等入っていれば除去。

4+鶏肉・鳥を使ったスープ等の除去の5段階

4+ソーセージ、ハム+天ぷら粉、ホットケーキミックス+コンソメ、鶏がらスープの8段階

④+お菓子などの含まれている物は除去+完全除去の5段階

3段階(マヨネーズ、オムレツ)(ゆで卵、卵とじ)(パン、フライの衣)

家庭の状況に合わせて細かく料理ごとに保護者と面接しながら決めている

家庭で食べらた量や形態に応じて対応

保護者や医師の指示により対応を変えている

診断書、医師の指示による

食べて反応がないものは医師と母にokをもらったうえであげている

証明書及び医師の判断により全卵とかつなぎOKとかあるので、指示書の通り実施

児によっていろいろ対応

今はなし、医師の診断に基づいて

個別対応を行っている

個人別対応

(次頁へ続く)

個人差により対応(調理方法・量)

個人レベルで対応、代替食品で対応

個人の状態に合わせて指示書に添って

個人に合わせて一人一人対応

個人に合わせて

個々によって対応が違う

個々によって除去程度を変えている

各児にあわせて対応している

園児の段階に応じて1~5で行っている

一人一人の状況に応じて対応している

園児のアレルギーの度合いにより除去の内容を変えている

その子供の食べられる状態の料理を作る

その子供に合わせて行う

その子供にあわせて対応している

その子の除去段階に応じて対応

その子により一段階から四段階まで対応している

アレルゲンによりそれぞれの子の状態に応じて対応

アレルギー児の程度に合わせて、それぞれに提供している。

アレルギー児に併せて対応(個別に)

アレルギーの症状等、保護者と確認(献立内容)しながら

すべてのレベルで対応している

現在対象児なしですが有りの場合は市の保健師、管理栄養士の指導の下で対応する

現在は該当の園児がこの2種類なため。医師の診断にまかせている

医師の連絡書により、その児童に合わせて対応

医師の診断書の指示通り

医師の診断書にもとづいての対応

医師の診断により行っている

医師の指示を受けた母と、翌月の献立を見て確認。その子のレベルに応じる

医師の指示のもとに加熱した卵 マヨネーズは卵を使用していないものを使っている

医師の指示に基づき対応

ドクターの指示書による

医師の指示により卵以外に鶏肉一際与えない

ここでの完全除去の意味がよくわかりません。完全除去というのは生卵除去+卵料理除去+卵加工食品除去すべての事ではないのですか？

設問17(給食での誤食防止措置)の「その他」一覧

- マニュアルの作成、献立表へのチェック
- ホワイトボードの利用
- ホワイトボードに明記
- チェック表を使用して確認
- チェック票
- チェック板の利用
- チェックリストの活用
- その子が着席するまで給食は(その子の)は出さない
- クラス担任同士の声かけ
- クラスですが、食前に栄養士が現場に行って確認
- お皿にラップをして名前を書き、一番見えるところに置く
- おかわり食の個別配膳
- アレルギー対象者は食器に名前を記入する
- アレルギー食一覧表を作成
- アレルギー食にラップをかける
- アレルギー児用の献立作成
- アレルギー児一覧表で常に確認。献立表に印をつける
- アレルギー児の食器にラップをする
- アレルギー児の食器にクリップをつけて配膳の間違いがないようにしている。
- アレルギー児(個人)専用食器の使用
- アレルギーチェック表の利用
- アレルギーチェック票の作成
- 1か月の献立表での各クラス、給食室の確認
- 0、1、2歳児はアレルギー児の座席固定あり 3、4、5歳児は自由座席

設問18(食物アレルギー対策で困っていること)の「その他」一覧

・第1位(もっとも困っていること)に記載されたもの

両親の意見の相違

保護者のアレルギーの知識がない

保護者がアレルギーのことをよく理解していない

保育園と家庭での除去食の一致

複数のアレルギーをもつ子供が数名いるので、その座席固定

他児が自分の分を与える

人員に余裕がないので、代替え食品を使用して他児と同様の給食が提供できない

食材が不足している

個々での対応で調理の仕方が細かい

該当児の姉の話から家ではほとんど除去されていない状況がわかったこと

家庭でのアレルギー食の対応

園では除去食で対応しているが家庭では食べているようである

園では除去しているが家庭では食べさせている

医療機関が除去の解除をしているが保護者が自宅で試してくれず、園で提供できない

特に無いが、医療機関により見解が違うこと

お医者さんによって診断にばらつきがある

アレルギー食のバリエーションが少ない

アレルギーの要因となる食品を使っていないが食後に湿疹などがでたとき

・その他の順位を含めて「その他」欄に記載されたもの

代替品を保護者が忘れることがある

代替食でカロリーが足りているか、栄養的なものが心配。

代替を作りたいが食材入手が困難

人数が多く種類も様々である

診断書をいただいている父母との対応などは困っていませんが、医療機関へ行ってくれない保護者への対応のみ困っています

食物アレルギーの知識の少ない調理員に対しての周知すること

食物アレルギーの摂取可能程度の判断が難しい。

食べられるものが少ない

除去指示範囲が医師によって違うこと

除去ミルクの味に慣れないこと

除去の段階

作業工程が増えて手順がうまくいかないことがある

行事費を使ってお土産等に使用する食品が除去。食見がいるため限られてしまう

行事や食育活動に制限をうける

減感作療法の対応

園で保護者からの連絡通りにしていても家庭でしていない時の対応。

園での対応は希望するが家庭では食べさせている等

医者の判断があいまいなときがある

お弁当対応メニュー時の持参を忘れる事

アレルギー対応が必要と意見書が出ていないのに母の育児観でじょげんをしてくる

アレルギー検査で異常が無いが、兄弟にいたるため除去を希望する親がいる