近肢連給食部会研修会報告2

日時：平成２９年１２月２日（土）

場所：豊中市立くらし館

講演：食物アレルギー対応の取り組みについて

講師：管理栄養士　伊藤　恵氏　　看護師　吉田　香世子氏

園長　　　　　　1名

ＰＴ　　　　　　1名

保育士　　　　　1名

児童相談員　　　1名

調理師　　　　　5名

看護師　　　　　2名

栄養士　　　　 14名

講演では牛乳、卵を使わない献立（片栗粉、豆腐、おからパウダー使用）

配膳ミスの防止のため、トレーの色分け、ラップかけをされていました。

研修でアレルギー症状時の対応のシミュレーションを職員全員でされた事での

動き方、対応の確認ができている事がよかったと感じました。

情報交換会では5斑に分かれて各施設のアレルギー食対応を話合いました。

　１斑　　国、市のガイドラインからの施設のマニュアルと書類や指示書を

　　　　　医師との連携について。

　２斑　　マニュアルは医師、看護師の連携で作成する。

　　　　　個人対応が細かくなり、当てはまらない事もある。

　３斑　　各施設の対応について

給食での食べこぼし、席の配置。

トレー、食札、食器の色分け。

代替食　　卵→れんこん　　コロッケのパン粉→おからパウダー

確認には2,3回実施。

　　４斑　　各施設のアレルギー食の食数と品。

　　　　　　指示書や除去にむけての取り組み、血液検査について。

　　　　　　お誕生日会のケーキの対応。

　　５斑　　品目と食数。トレーに名前を付けてラップし確認する。

市販菓子の食材名、アレルギー表示の確認。

食材名をコピーして保護者にわたす。