

保育所・こども園・幼稚園	原因	初発
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	赤魚の煮つけ	
食物アレルギー原因食品	赤魚	
概要	除去食の対象者ではなかったが、赤魚を喫食してから約5分後、顔にじんましんが出た。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	<input type="checkbox"/>	口腔症状 ()
	<input type="checkbox"/>	呼吸器症状 ()
	<input type="checkbox"/>	消化器症状 (嘔吐)
	<input type="checkbox"/>	皮膚症状 (かゆみ、はれ)
	<input type="checkbox"/>	アナフィラキシーショック ()
その時の対応	医務室へ行き、様子を見る。 保護者に連絡をした。	
原因	<input type="checkbox"/>	初発
	<input type="checkbox"/>	原材料見落とし
	<input type="checkbox"/>	誤配
	<input type="checkbox"/>	名前確認ミス
	<input type="checkbox"/>	おかわり
	<input type="checkbox"/>	運動誘発性
	<input type="checkbox"/>	その他 ()
反省点	提供時点では、食物アレルギーとして把握していなかったが、離乳食から普通食に切り替わった際に発生した。	
対策	保護者から診断書を提出してもらい、赤魚の代替食として白身魚を提供することとなった。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	初発
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	鮭のグラタン	
食物アレルギー原因食品	鮭	
概要	除去食の対象者ではなかったが、鮭を喫食してから約5分後、顔にじんましんが出た。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	<input type="checkbox"/>	口腔症状 ()
	<input type="checkbox"/>	呼吸器症状 ()
	<input type="checkbox"/>	消化器症状 ()
	<input type="checkbox"/>	皮膚症状 (かゆみ、はれ)
	<input type="checkbox"/>	アナフィラキシーショック ()
その時の対応	医務室へ行き、様子を見る。 保護者に連絡をした。	
原因	<input type="checkbox"/>	初発
	<input type="checkbox"/>	原材料見落とし
	<input type="checkbox"/>	誤配
	<input type="checkbox"/>	名前確認ミス
	<input type="checkbox"/>	おかわり
	<input type="checkbox"/>	運動誘発性
	<input type="checkbox"/>	その他 ()
反省点	提供時点では、食物アレルギーとして把握していなかったが、離乳食から普通食に切り替わった際に発生した。	
対策	保護者から診断書を提出してもらい、鮭の代替食として白身魚を提供することとなった。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	初発
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	ピーナッツジャム ピーナッツ和え	
食物アレルギー原因食品	ピーナッツ	
概要	1歳児 今までピーナッツ和えなど食べていたが、突然、ピーナッツのついたパンで湿疹がでた。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	<input type="checkbox"/>	口腔症状 ()
	<input type="checkbox"/>	呼吸器症状 ()
	<input type="checkbox"/>	消化器症状 ()
	<input type="radio"/>	皮膚症状 (発赤 かゆみ)
	<input type="checkbox"/>	アナフィラキシーショック ()
その時の対応	うがいをして赤くなった皮膚を冷した。保護者にアレルギーが出た時の写真を見てもらい確認をもらった。 医療機関で経口負荷試験を実施したら、アレルギー反応が出た。	
原因	<input type="radio"/>	初発
	<input type="checkbox"/>	原材料見落とし
	<input type="checkbox"/>	誤配
	<input type="checkbox"/>	名前確認ミス
	<input type="checkbox"/>	おかわり
	<input type="checkbox"/>	運動誘発性
	<input type="checkbox"/>	その他 ()
反省点		
対策	ピーナッツを含む食品(ピーナッツジャム、和え物)をジャムやゴマ和えに変えるなど、代替食で対応している。 定期的に、医療機関で検査を実施している。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	初発、原材料見落とし、誤配
--------------	----	---------------

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	おやつ時間	おやつ時間
献立名	せんべい	
食物アレルギー原因食品	卵	
概要	卵アレルギー児に原材料に卵が使われている magari せんべいを提供した。提供後に調理員が卵入りのお菓子を提供したことに気が付いた。みんなとは別で、アレルギー児専用容器で卵が使われていないお菓子を提供しないとイケないのに、別のお菓子が入った専用容器をワゴンに乗せ忘れていたため、担任がみんなと同じものを提供してしまった。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	<input type="checkbox"/>	口腔症状 ()
	<input type="checkbox"/>	呼吸器症状 ()
	<input type="checkbox"/>	消化器症状 ()
	<input type="checkbox"/>	皮膚症状 ()
	<input type="checkbox"/>	アナフィラキシーショック ()
その時の対応		
原因	<input type="checkbox"/>	初発
	<input type="checkbox"/>	原材料見落とし
	<input type="checkbox"/>	誤配
	<input type="checkbox"/>	名前確認ミス
	<input type="checkbox"/>	おかわり
	<input type="checkbox"/>	運動誘発性
	<input type="checkbox"/>	その他 ()
反省点	アレルギーが含まれているときのみ専用の容器を使い別のおやつを提供していたため、時々あるアレルギーが含まれているおやつの際に乗せ忘れが起きてしまった。配膳する際ワゴンの上の確認や先生との口頭確認がおろそかになっていた。	
対策	アレルギーが含まれているときのみではなくアレルギーが含まれていない全員同じおやつを提供するときも、毎回アレルギー児専用の容器に入れ提供するようにし、忘れが起これないようにする。また、先生に渡す時も必ず口頭確認を行い、原材料にアレルギーが含まれていないことを確認する。	

コメント	適切な対応と思われます。対応方法をマニュアル化しておくこと今後の事故防止につながります。
------	--

保育所・こども園・幼稚園	原因	初発、その他
--------------	----	--------

事例分類	事件事例(受診事例)	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	キウイ	
食物アレルギー原因食品	キウイ	
概要	<p>今までキウイを食べて症状が出ることはなかった。今回キウイを1/4食べた後、口の中の痛みを訴え、確認すると口の周りに湿疹、口腔内の奥にも発疹が見られる。しばらくすると目の痒みや充血も見られたため、受診する。 診療所での待ち時間に腹痛を訴え、下痢便が出る。</p>	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	<input type="radio"/>	口腔症状(口の中の痛み、発疹)
	<input type="radio"/>	呼吸器症状()
	<input type="radio"/>	消化器症状(腹痛、下痢)
	<input type="radio"/>	皮膚症状(口の周りに湿疹)
	<input type="radio"/>	アナフィラキシーショック()
その時の対応	保護者に連絡し、状況を説明し、承諾を得て診療所を受診する。診療所で保護者と合流する。	
原因	<input type="radio"/>	初発
	<input type="radio"/>	原材料見落とし
	<input type="radio"/>	誤配
	<input type="radio"/>	名前確認ミス
	<input type="radio"/>	おかわり
	<input type="radio"/>	運動誘発性
	<input type="radio"/>	その他()
反省点	今まで症状が出ない食品でも、体調によっては症状が出ることもあるのでアレルギーが出やすい食品を理解しておく必要がある。	
対策	病院ではアレルギー源がキウイとは限らないが、可能性があることからキウイを除去の診断書がでる。今後はキウイは提供しない。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	初発、原材料見落とし
--------------	----	------------

事例分類	事件事例(受診事例)	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	おやつ時間	おやつ時間
献立名	果汁入りジュース	
食物アレルギー原因食品	乳	
概要	午後のおやつ時、発酵乳入りだと気付かずジュースを口にする。	
症状 (もしくは喫食した場合の 症状)	<input type="checkbox"/>	口腔症状 ()
	<input type="checkbox"/>	呼吸器症状(咳)
	<input type="checkbox"/>	消化器症状()
	<input type="checkbox"/>	皮膚症状(湿疹)
	<input type="checkbox"/>	アナフィラキシーショック()
その時の対応	保護者に連絡し、医療機関で受診した。	
原因	<input type="checkbox"/>	初発
	<input type="checkbox"/>	原材料見落とし
	<input type="checkbox"/>	誤配
	<input type="checkbox"/>	名前確認ミス
	<input type="checkbox"/>	おかわり
	<input type="checkbox"/>	運動誘発性
	<input type="checkbox"/>	その他 ()
反省点	果汁の表記に、乳が入っていないと思い込み、成分確認を怠った。	
対策	アレルギー児献立表を作成し、給食室、担任(複数)の3重体制で確認するようにした。また、確認の時には声を出して確認することを徹底した。	

コメント	適切な対応と思われます。対応方法をマニュアル化しておくこと今後の事故防止につながります。
------	--

保育所・こども園・幼稚園	原因	原材料見落とし
--------------	----	---------

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	ひき肉入りオムレツ	
食物アレルギー原因食品	卵	
概要	卵アレルギー児除去食として、手作りの「卵除去ハンバーグ」を提供する予定だったが、魚アレルギー児用の冷凍のハンバーグを誤って提供した。	
症状 (もしくは喫食した場合の 症状)	口腔症状 ()	
	呼吸器症状 ()	
	消化器症状 ()	
	皮膚症状 ()	
	アナフィラキシーショック ()	
その時の対応	ひき肉と野菜炒めを提供した。	
原因	初発	
	<input type="radio"/> 原材料見落とし	
	誤配	
	名前確認ミス	
	おかわり	
	運動誘発性	
	その他 ()	
反省点	アレルギー児用の食品だと思い込み、冷凍ハンバーグの原材料を確認せずに提供してしまった。何を代替えで提供するかということや、原材料の確認不足だった。	
対策	アレルギー児食担当者を明確にし、作り終えた後栄養部職員で、確認しあう。アレルギー食用のボードを作成して明確に視覚化し、配膳する前にクラスの保育士としっかり確認する。	

コメント	適切な対応と思われます。対応方法をマニュアル化しておくこと今後の事故防止につながります。
------	--

保育所・こども園・幼稚園	原因	原材料見落とし、名前確認ミス
--------------	----	----------------

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	おやつ時間	おやつ時間
献立名	カルシウムせんべい	
食物アレルギー原因食品	魚全般	
概要	魚アレルギー児に魚粉末の入ったせんべいを提供しようになった。準備中、原材料確認したところ、魚を使用していない菓子を提供した。	
症状 (もしくは喫食した場合の 症状)		口腔症状 ()
		呼吸器症状 ()
		消化器症状 ()
		皮膚症状 ()
		アナフィラキシーショック ()
その時の対応	魚が提供されていない菓子を提供した。	
原因		初発
	<input type="radio"/>	原材料見落とし
		誤配
	<input type="radio"/>	名前確認ミス
		おかわり
		運動誘発性
		その他 ()
反省点	発注時、前回と同じ菓子を発注したため、小魚が入っていないと思い込んでいた。確認する必要がある。	
対策	発注時、品物の確認をし、検品時もダブルチェックをし、提供時も保育教諭と口頭でチェックする。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	原材料見落とし
--------------	----	---------

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	赤魚煮	
食物アレルギー原因食品	赤魚	
概要	当日から赤魚の除去を行う予定だった児に、赤魚煮を提供してしまった。	
症状 (もしくは喫食した場合の 症状)		口腔症状 ()
		呼吸器症状 ()
		消化器症状 ()
		皮膚症状 ()
		アナフィラキシーショック ()
その時の対応	喫食後、保護者に連絡。「様子を見てほしい。」とのことだったので、激しい運動をさせない、また激しく泣くことがないように注意を払い、午睡中も保育士が傍について経過観察を行った。	
原因		初発
	<input type="radio"/>	原材料見落とし
		誤配
		名前確認ミス
		おかわり
		運動誘発性
		その他 ()
反省点	新規の対応であったため、情報共有が不完全であった。情報共有の徹底が必要。	
対策	除去食をホワイトボードに毎日書き出して情報共有	

コメント	保護者に連絡がつかない場合を想定して、誤食等緊急時の対応については、保護者と事前に取り決めをしておく迅速な対応につながります。
------	---

保育所・こども園・幼稚園	原因	原材料見落とし、その他
--------------	----	-------------

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	ポテトサラダ	
食物アレルギー原因食品	ボンレスハム	
概要	鶏卵アレルギー児に、除去食を提供していたが、かゆみや赤みが発現することが数回あった。その数回に共通して使用している食材がボンレスハムだったため、業者に確認したところ、原材料の変更で鶏卵を使用していた。今までは、鶏卵が含まれていないボンレスハムが納品されていた。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	<input type="checkbox"/>	口腔症状 ()
	<input type="checkbox"/>	呼吸器症状 ()
	<input type="checkbox"/>	消化器症状 ()
	<input type="checkbox"/>	皮膚症状(軽度のかゆみ、赤み) ()
	<input type="checkbox"/>	アナフィラキシーショック ()
その時の対応	軽度のかゆみ、赤みが発現したので様子を見て経過を観察した。	
原因	<input type="checkbox"/>	初発
	<input type="checkbox"/>	原材料見落とし
	<input type="checkbox"/>	誤配
	<input type="checkbox"/>	名前確認ミス
	<input type="checkbox"/>	おかわり
	<input type="checkbox"/>	運動誘発性
	<input type="checkbox"/>	その他 (発注業者のミス) ()
反省点	原材料が変更になったことを知らされておらず、業者との連携がうまく行われていなかった。	
対策	業者からいつもの材料が納品されていると思い込みそのまま使用していた。原材料やメーカーなどが変更になった場合は必ず業者から連絡してもらうようにする。	

コメント	食材料の商品名やメーカー、規格等が変更になった場合は、原材料についても改めて確認するようにしましょう。
------	---

保育所・こども園・幼稚園	原因	原材料見落とし
--------------	----	---------

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	野菜の旨煮	
食物アレルギー原因食品	旨煮の出汁の乳成分	
概要	乳製品アレルギー児に乳製品が入っている出汁で作った野菜の旨煮をおかわりで提供した。 食事終了後に乳製品無しの出汁の代替食(献立)であったことに担任が気付く。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)		口腔症状()
		呼吸器症状()
		消化器症状()
	○	皮膚症状(かゆみ)
		アナフラキシーショック()
その時の対応	担任が気付いた時点で保護者に連絡した。 食後5分経過し無症状であったため様子を見ることにしたが、数分後本児が体のかゆみを訴えたため、再度保護者へ連絡・確認。薬を飲ませた。	
原因		初発
	○	原材料見落とし
	○	誤配
		名前確認ミス
	○	おかわり
		運動誘発性
	○	その他 (確認を怠った)
反省点	配膳担当者との引継ぎがなされなかった。 担任も、成分表を個人の献立ノートを見て確認しなかった。	
対策	担任は、食前に成分表を見て確認する。配膳担当者が間違いなく配膳したとしても、担任・副担任・そのフロアーの職員全員4・5歳児などには知らせ、確認の時間を食前に持つ。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	原材料見落とし
--------------	----	---------

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	おやつ時間	おやつ時間
献立名	ビスケット	
食物アレルギー原因食品	卵	
概要	卵アレルギー児に卵入りビスケットを提供した。提供後に栄養士が気付いた。袋詰めをしている段階で見落としていた。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	口腔症状 ()	
	呼吸器症状 ()	
	消化器症状 ()	
	皮膚症状 ()	
	アナフィラキシーショック ()	
その時の対応	すでに喫食後だったので、すぐに保護者に連絡を取り、園児の様子を気をつけて見た。	
原因		初発
	○	原材料見落とし
		誤配
		名前確認ミス
		おかわり
		運動誘発性
		その他 ()
反省点	その日は、いくつかのお菓子を袋詰めにして提供。袋詰めの際で、原材料名を見落としてしまっていた。入っていないもの、との思い込みが誤って提供することに繋がってしまった。複数人で確認する必要があった。	
対策	袋詰めする前の段階で、複数人で確認し、間違えのないよう袋に分かりやすく印をしておく。保育教諭へも提供時に確認し、伝える。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	原材料見落とし、その他
--------------	----	-------------

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	おやつ時間	おやつ時間
献立名	おにぎりせんべい	
食物アレルギー原因食品	卵	
概要	卵アレルギー児に給食室から提供されたおやつ(おにぎりせんべい)を配膳し、児は食べた。家では卵入りのお菓子を食べる経験をしていて、アレルギー反応の症状は現れなかった。	
症状 (もしくは喫食した場合の 症状)	口腔症状 ()	
	呼吸器症状 ()	
	消化器症状 ()	
	皮膚症状 ()	
	アナフィラキシーショック ()	
その時の対応	別のお菓子を出してもらった。 保護者に連絡して謝罪し、児の様子を観察してもらうように頼んだ。	
原因	初発	
	<input type="radio"/> 原材料見落とし	
	誤配	
	名前確認ミス	
	おかわり	
	運動誘発性	
	<input type="radio"/> その他 (委託給食業者の原材料見落とし)	
反省点	提供されたお菓子なので大丈夫と思い込み児に渡してしまった。 給食側と担任とでダブルチェックが必要だった。	
対策	アレルギーの子の食器には食符を一緒に付け、確認するようにした。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	原材料見落とし
--------------	----	---------

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	とんかつ	
食物アレルギー原因食品	卵	
概要	2歳児 卵アレルギー児につなぎに卵が使われているとんかつ(加工品)を提供した。 調理師が気づき、部屋に報告をしに来た時には一切れ食べていた。 業者が変わり、つなぎに卵が使われている商品に変わっていた。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	口腔症状 ()	
	呼吸器症状 ()	
	消化器症状 ()	
	皮膚症状 ()	
	アナフィラキシーショック ()	
その時の対応	代替食として卵不使用で調理し常備してある、手作りハンバーグを提供した。	
原因	初発	
	<input type="radio"/> 原材料見落とし	
	<input type="radio"/> 誤配	
	名前確認ミス	
	おかわり	
	運動誘発性	
	その他 ()	
反省点	アレルギー児に提供される給食には個別に名前が記入されており(調理師が区分)、保育士は卵が入っていないものだと思い本児に提供してしまった。再度調理師に確認をする必要があった。 調理師も業者が変更になった際に、原材料を確認しなければならなかった。	
対策	事前に除去する物を給食室と確認しあい、給食時にも再度確認を徹底するようにした。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	原材料見落とし
--------------	----	---------

事例分類	事故事例(受診事例)	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食終了時
献立名	肉団子の甘煮	
食物アレルギー原因食品	パン粉	
概要	調理の際、献立表の見落としにより、小麦粉が除去されなかった。アナフィラキシーショックをもつ園児がその給食を食べ、強いアレルギー反応がでた。保護者に連絡を取り、家庭から預かっている薬を服用させ、自家用車で病院へ搬送した。点滴の治療を受けた。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	<input type="checkbox"/>	口腔症状 ()
	<input type="radio"/>	呼吸器症状(激しい咳き込み)
	<input type="checkbox"/>	消化器症状()
	<input type="radio"/>	皮膚症状(発赤、湿疹、かゆみ)
	<input type="checkbox"/>	アナフラキシーショック()
その時の対応	<ul style="list-style-type: none"> ・担任が園児の異変に気づき、すぐに職員室に知らせた。 ・調理員に献立の確認をした。 ・家庭から預かっている薬を服用させ、保護者に連絡を取り、自家用車で病院へ搬送した。 ・福祉課と状況の連絡を取り合いながら、点滴が終了するまで付き添い回復を確認した。 ・夕方と翌朝、家庭に連絡を入れ様態の確認をし謝罪をした。 	
原因	<input type="checkbox"/>	初発
	<input type="radio"/>	原材料見落とし
	<input type="checkbox"/>	誤配
	<input type="checkbox"/>	名前確認ミス
	<input type="checkbox"/>	おかわり
	<input type="checkbox"/>	運動誘発性
	<input type="checkbox"/>	その他 ()
反省点	<ul style="list-style-type: none"> ・調理場で献立表を折り曲げて掲示してあった。 ・救急車を呼ばずに自家用車で病院へ行った。 ・給食を受け取るとき、献立等の確認をしなかった。 	
対策	<ul style="list-style-type: none"> ・当園の事例を町内の他の園と共有し、対策を考える会議を持つ。 ・調理員は献立表を折りまげずに掲示し、見落としがないようにする。 ・アナフィラキシーショックの園児なので、アレルギー反応が出たら、すぐに救急車を呼ぶ。 ・朝の副園長と調理員との献立の確認、給食を保育室へ運ぶ時の調理員と保育士との確認、など誤食防止のための連携をとる。 ・アレルギー児専用のトレー、表示など使用していたが、より明確にわかるよう、食器、おかわりなど別に用意した。 ・ハンバーグなどのつなぎに小麦粉、パン粉など使用していたが、原材料が見えなくなるものについてはアレルギーのないものにかえた。 	
コメント	事故事例の対策を検証し、調理作業手順や対応方法をマニュアル化しておくこと今後の事故防止につながります。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	原材料見落とし
--------------	----	---------

事例分類	事故事例(受診事例)	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	おやつ時間	おやつ時間
献立名	ビスケット	
食物アレルギー原因食品	小麦	
概要	小麦アレルギー児に、小麦入りのビスケットを提供し、数個喫食した後に誤食だと気付いた。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	<input type="radio"/>	口腔症状 (発赤疹)
	<input type="checkbox"/>	呼吸器症状 ()
	<input type="checkbox"/>	消化器症状 ()
	<input type="radio"/>	皮膚症状 (発赤疹、顔面の腫れ、体のかゆみ)
	<input type="checkbox"/>	アナフィラキシーショック ()
その時の対応	口をすすがせ、口の周りを拭いた。発赤疹と体のかゆみを訴えるので、応急時用の薬を服用し家庭に連絡をとった。	
原因	<input type="checkbox"/>	初発
	<input type="radio"/>	原材料見落とし
	<input type="checkbox"/>	誤配
	<input type="checkbox"/>	名前確認ミス
	<input type="checkbox"/>	おかわり
	<input type="checkbox"/>	運動誘発性
	<input type="checkbox"/>	その他 ()
反省点	調理室から提供されたおやつは除去食だと思い込み保育室での確認を怠った。保育室でも複数人で確認する必要があった。	
対策	調理室、保育室にそれぞれアレルギー成分表を置き、提供する前に複数人で、おやつの成分をファイルを使って確認する。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	誤配
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食準備
献立名	白身魚のフライ	
食物アレルギー原因食品	卵	
概要	別のお皿に除去食を分けてあったが、本人が間違えて通常の皿を持ってきてしまい、食べそうになった。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	口腔症状 ()	
	呼吸器症状 ()	
	消化器症状 ()	
	皮膚症状 ()	
	アナフィラキシーショック ()	
その時の対応	児童本人が間違いに気づき、直前で防ぐことが出来た。	
原因	初発	
	原材料見落とし	
	○ 誤配	
	名前確認ミス	
	おかわり	
	運動誘発性	
	その他 ()	
反省点	配膳時に保育教諭が目を離してしまい、アレルギー該当児が除去食でない皿を持っていくのを気づかなかった。配膳は直接保育教諭が、手渡しで行うようにする。	
対策	給食を提供する際には、周りや本人にも分かりやすいお皿に分け、名前を書く。配膳の時は、しっかり確認をする。本人にも別メニューがあることを伝えておく。	

コメント	確認方法は、「複数で〇〇をチェックする」など具体的な方法と手順を明確にしておくこと次のヒヤリハットの防止になります。
------	--

保育所・こども園・幼稚園	原因	誤配
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食準備
献立名	サラダ	
食物アレルギー原因食品	マヨネーズ	
概要	担任が給食を取りに来た時に、冷蔵庫内にあるアレルギー対応食を出し忘れ、そのままクラスに行ったが、担任がすぐに気がつき取りに来てくれた。	
症状 (もしくは喫食した場合の 症状)		口腔症状 ()
		呼吸器症状 ()
		消化器症状 ()
		皮膚症状 ()
		アナフィラキシーショック ()
その時の対応	配膳前に担任がすぐに取りに来てくれた。	
原因		初発
		原材料見落とし
	○	誤配
		名前確認ミス
		おかわり
		運動誘発性
		その他 ()
反省点	アレルギー児の皿をクラスのボールの上に置くことで、出し忘れを防ぐ。	
対策	お盆の上に食札を置くことで、担任が取りに来た際、食札(対応食が分かる様にマーカーをひく)を見ながら口に出してどれが対応食になっているか確認することにした。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	誤配
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食準備
献立名	うすあげのすまし汁	
食物アレルギー原因食品	うすあげ	
概要	うすあげを除去するために、うすあげ抜きすまし汁を用意したが、配膳時に誤って、うすあげ入りのものを渡してしまい、誤食した。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	口腔症状 ()	
	呼吸器症状 ()	
	消化器症状 ()	
	皮膚症状 ()	
	アナフィラキシーショック ()	
その時の対応	母親に連絡し、元々症状は軽めだったので、様子を見た。	
原因	初発	
	原材料見落とし	
	○ 誤配	
	名前確認ミス	
	おかわり	
	運動誘発性	
	その他 ()	
反省点	厨房内・クラス共に、配膳時にしっかりと声を掛け合い、確認すべきだった。	
対策	配膳時には、必ず全員で確認するようにする。また、その子専用のプレートを作り、二度と間違いのないように気を付ける。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	誤配
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食準備
献立名	親子丼	
食物アレルギー原因食品	卵	
概要	<p>マニュアルでは、食事準備当番は配膳前に給食担当者に除去食の確認をする、配膳は必ずアレルギー児の配膳を先に(除去食の有無にかかわらず)行った後、他の園児の配膳をすることになっている。</p> <p>その日は、保育活動が予定の時間より長くなり、慌てていた給食準備の職員が除去食の確認を忘れ他の園児と同じ卵入りの親子丼を配膳してしまった。食べる前に他の職員が気づき誤食を防ぐことができた。</p>	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)		口腔症状 ()
		呼吸器症状 ()
		消化器症状 ()
		皮膚症状 ()
		アナフィラキシーショック ()
その時の対応	給食担当者が用意してあった除去食を提供した。	
原因		初発
		原材料見落とし
	<input type="radio"/>	誤配
		名前確認ミス
		おかわり
		運動誘発性
	<input type="radio"/>	その他 (確認忘れ)
反省点	マニュアルが徹底されていなかった。職員の意識も低かった。	
対策	ヒヤリハット事故報告書にて全職員が周知し、「食事=アレルギー=命」という意識を持ってマニュアルを徹底(重要な確認を怠らない)していく。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	誤配
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食準備
献立名	きゅうりの酢の物	
食物アレルギー原因食品	ゴマ	
概要	ごまアレルギー児にごま入りきゅうりの酢の物を提供した。配膳時に担任が気付いて、調理師に確認。配膳ミスに気が付き、代替食と交換した。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)		口腔症状 ()
		呼吸器症状 ()
		消化器症状 ()
		皮膚症状 ()
		アナフィラキシーショック ()
その時の対応	調理済みの代替食(かぼちゃ煮)を提供した。	
原因		初発
		原材料見落とし
	○	誤配
		名前確認ミス
		おかわり
		運動誘発性
		その他 ()
反省点	専用のトレーに配膳する際の確認が足りなかった。一人で調理しているため、複数での確認ができない。その分、途中で何度も確認する必要があった。	
対策	担任が配膳台を取りに来た時に、除去食のあるなしの確認だけではなく、代替食品名(メニュー)を伝えて、品物を確認しあってから提供するようにする。	

コメント	調理手順や作業行程表は作成されていますか？これらの帳票にアレルギーへの対応を明記し確認するようにしましょう。また、確認は複数で行う必要がありますので、調理師が一人の場合は、他の職員に確認業務をしてもらいましょう。
------	--

保育所・こども園・幼稚園	原因	誤配
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	牛乳	
食物アレルギー原因食品	牛乳	
概要	乳アレルギー児に給食側が豆乳をコップに入れてなかったのに、保育士が牛乳を入れ、トレーにのせてしまった。 少量飲んだ。保育士が早い段階で気づいた。	
症状 (もしくは喫食した場合の 症状)		口腔症状 ()
		呼吸器症状 ()
		消化器症状 ()
		皮膚症状 ()
		アナフィラキシーショック ()
その時の対応	すぐに水でうがいをし、お茶を飲ませた。 口まわりも洗い、手洗いをした。 着替えさせた。	
原因		初発
		原材料見落とし
	○	誤配
		名前確認ミス
		おかわり
		運動誘発性
		その他 ()
反省点	給食側が、配膳時に除去食の確認や声かけをきちんとしていなかった。	
対策	乳アレルギーの子に、専用の黄色のコップをつけ、給食側が、黄色のコップに毎日、豆乳又はお茶を入れて出す。 クラスの保育士に除去食、有無の説明をする。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	誤配
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	ミートボール	
食物アレルギー原因食品	ミートボール	
概要	本児の食べられないミートボールを提供し、食べてしまった。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)		口腔症状 ()
		呼吸器症状 ()
		消化器症状 ()
		皮膚症状 ()
		アナフラキシーショック ()
その時の対応	特に症状は出なかったが、すぐに保護者に連絡をし、本児の体調の変化を見た。	
原因		初発
		原材料見落とし
	○	誤配
		名前確認ミス
		おかわり
		運動誘発性
		その他 ()
反省点	調理員と保育士の確認不足があった。 その日のアレルギーチェック表の確認を徹底する必要がある。	
対策	副園長は毎朝、調理室・担任と声を出して除去についての確認を行う。また、担任も給食を受け取る時に調理員との確認、クラスでは担任間での確認をしっかりと行う。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	誤配
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	かき玉汁	
食物アレルギー原因食品	卵	
概要	卵を入れる前に皿に取る時に、違う皿に入れるのを忘れた。 保育士が気が付いて、口にはしなかった。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	口腔症状 ()	
	呼吸器症状 ()	
	消化器症状 ()	
	皮膚症状 ()	
	アナフィラキシーショック ()	
その時の対応		
原因	初発	
	原材料見落とし	
	○ 誤配	
	名前確認ミス	
	おかわり	
	運動誘発性	
	その他 ()	
反省点	いつも卵を入れる前に皿に取るのに、最初に取り置きすることを忘れてしまった。	
対策	いつもは調理師が声を掛け合うのだが、その日は忘れてしまったので、2人で声を掛け合うことを忘れないようにする。	

コメント	調理の途中で取り分ける場合、取り忘れると本来提供するはずの給食が提供できなくなります。声掛けだけでなく、献立の指示書き等、確実に確認できる体制を考えましょう。
------	---

保育所・こども園・幼稚園	原因	誤配
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	鶏肉の香味焼き	
食物アレルギー原因食品	バター(乳)	
概要	給食の配ぜんの時に(バイキング形式)、アレルギー対応の除去食ではないおかずを皿に入れ、机に運ぼうとした。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)		口腔症状 ()
		呼吸器症状 ()
		消化器症状 ()
		皮膚症状 ()
	○	アナフィラキシーショック (吐く、ぐったりする)
その時の対応	保育者がそばにいたので、すぐに除去食を確認し皿を交換した。	
原因		初発
		原材料見落とし
	○	誤配
		名前確認ミス
		おかわり
		運動誘発性
		その他 ()
反省点	除去食を配膳台からいつもよりも遠い所に置いてあり、見にくかったこと。今まではなかったが、こぼしたのものがかかったりということも考えられる。	
対策	配膳は一番初めに保育者で行うようにし、除去食は給食室で区別が付きやすいようにマーク(個々のシール)を付けた上、本児専用のおぼんに入れておくようにする。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	誤配
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	かき玉汁	
食物アレルギー原因食品	卵	
概要	1歳児 卵アレルギーがある子にかきたま汁を飲ませてしまった。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	口腔症状 ()	
	呼吸器症状 ()	
	消化器症状 ()	
	皮膚症状 ()	
	アナフィラキシーショック ()	
その時の対応	まず、母に連絡してお詫びし、その時点で症状がないことをお伝えした。	
原因	初発	
	原材料見落とし	
	○ 誤配	
	名前確認ミス	
	おかわり	
	運動誘発性	
	その他 ()	
反省点	アレルギー食は、調理室前で栄養士と担任がチェック表と現物を照らして確認の上、受け取ることになっている。しかし、この時は現物を示しての確認を怠ってしまい、子どもがひと口食べてから別の担任が気づいた。栄養士と担任以外に複数人でアレルギーチェックをする必要があった。	
対策	給食に限らずに午前・午後のおやつチェック体制を下記の様に強化する 調理室→担任以外の職員→栄養士と担任→各クラスで声を出して確認→配膳	

コメント	誤食した場合の対応方法は事前に取り決めておくことが望ましいですね。特に、症状が重い、個別の対応が必要な場合は保護者との取り決めが迅速な対応につながります。
------	---

保育所・こども園・幼稚園	原因	誤配
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	おやつ時間	その他
献立名	プリン	
食物アレルギー原因食品	卵	
概要	卵アレルギー児にプリンを提供。担任保育士に渡した時に、アレルギー児の代替え食品がなかったため、間違って提供していることに気づく。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	<input type="checkbox"/>	口腔症状 ()
	<input type="checkbox"/>	呼吸器症状 ()
	<input type="checkbox"/>	消化器症状 ()
	<input type="checkbox"/>	皮膚症状 ()
	<input type="checkbox"/>	アナフィラキシーショック ()
その時の対応	保育士が気づいたので、すぐに代替えを出す。	
原因	<input type="checkbox"/>	初発
	<input type="checkbox"/>	原材料見落とし
	<input type="checkbox"/>	誤配
	<input type="checkbox"/>	名前確認ミス
	<input type="checkbox"/>	おかわり
	<input type="checkbox"/>	運動誘発性
	<input type="checkbox"/>	その他 ()
反省点	途中入園があり、人数の変更があったため、個数の確認がしっかりとできなかった。	
対策	おやつ時間にも『名札』を使い、代替え食品を提供できるように心がける。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	誤配
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	おやつ時間	おやつ時間
献立名	チーズホテトマフィン	
食物アレルギー原因食品	卵	
概要	給食室内で、卵アレルギー児用のトレーに、卵入りのおやつをのせた。他の調理員が気づき、卵なしのおやつと入れ替えた。	
症状 (もしくは喫食した場合の 症状)		口腔症状 ()
		呼吸器症状 ()
		消化器症状 ()
		皮膚症状 ()
		アナフィラキシーショック ()
その時の対応		
原因		初発
		原材料見落とし
	○	誤配
		名前確認ミス
		おかわり
		運動誘発性
		その他 ()
反省点	配膳ミスだが、一人で確認しないで二人で確認することができてよかった	
対策	2重チェックを徹底する	

コメント	誤配膳の防止のために、どの時点で何をチェックするのかなどを具体的に決めておくとよいですね
------	--

保育所・こども園・幼稚園	原因	誤配
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	おやつ時間	おやつ時間
献立名	クッキー	
食物アレルギー原因食品	卵	
概要	卵アレルギー児に卵入りクッキーを提供した。一口食べたときに保育士が気づいた。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	口腔症状 ()	
	呼吸器症状 ()	
	消化器症状 ()	
	皮膚症状 ()	
	アナフィラキシーショック ()	
その時の対応	アレルギー児用のクッキーを提供した。	
原因	初発	
	原材料見落とし	
	○ 誤配	
	名前確認ミス	
	おかわり	
	運動誘発性	
	その他 ()	
反省点	人手不足だったので担任以外の保育士が用意し、別皿(アレルギー児用)の準備をし忘れてしまった。	
対策	必ず担任がおやつを取りに行くようにした。	

コメント	アレルギー対応食の提供手順等をマニュアル化したり、献立の指示書き等で明確にするなど、担任以外の職員でも対応できる体制づくりについてもご検討ください。
------	--

保育所・こども園・幼稚園	原因	誤配
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	おやつ時間	おやつ時間
献立名	ワッフル	
食物アレルギー原因食品	卵	
概要	卵アレルギー児にワッフルを提供した。排泄後、配膳してあるおやつの前に座り、一口食べてしまったのに気づいた。給食室からは別メニューのおやつが届いていたが、本児に分け損ねていた。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	口腔症状 (今回は症状が出なかった。)	()
	呼吸器症状()	()
	消化器症状()	()
	皮膚症状()	()
	アナフィラキシーショック()	()
その時の対応	すぐに母親に連絡をした所、口の周りに発疹が出てきたら再度連絡をするよう言われる。症状が出ないか見守っていたが、今回は症状が出ることはなかった。	
原因	初発	
	原材料見落とし	
	○ 誤配	
	名前確認ミス	
	おかわり	
	運動誘発性	
	その他 ()	
反省点	アレルギー児には、手渡しでおやつを提供していたが、アレルギー児以外のおやつは、事前に机に配膳していた。また、食する際の見守りが不十分であった。	
対策	一人ずつ座る場所を決め、特にアレルギー児は、保育士からよく見える場所に配置する。 用意のできた園児からおやつを配り、食する様子を見守る。	

コメント	保護者に連絡がつかない場合を想定して、誤食等緊急時の対応については、保護者と事前に取り決めをしておく迅速な対応につながります。
------	---

保育所・こども園・幼稚園	原因	誤配
--------------	----	----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	おやつ時間	おやつ時間
献立名	蒸しパンケーキ	
食物アレルギー原因食品	卵	
概要	卵アレルギー児に卵入りの蒸しパンケーキを提供した。子供が口に入れた瞬間に保育士が気づいた。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)		口腔症状 ()
		呼吸器症状 ()
		消化器症状 ()
		皮膚症状 ()
		アナフィラキシーショック ()
その時の対応	すぐに口から出し、ゆすいだ。その後保護者に連絡。	
原因		初発
		原材料見落とし
	○	誤配
		名前確認ミス
		おかわり
		運動誘発性
		その他 ()
反省点	アレルギーのある子から目を離してしまった。保育士が一人ついて見るべきだった。	
対策	クラスの職員全員にどこの席にアレルギーの子がいるのか、何の代替え食品に変更されているのかを伝え、保育士一人が必ずつくようにした。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	誤配
--------------	----	----

事例分類	事件事例(受診事例)	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	卵入りスープ	
食物アレルギー原因食品	卵	
概要	4歳児 配膳は、器に児が自分で盛り付けるようになっており、卵入りスープを盛り付けて飲んでしまった。 アレルギー児用の卵抜きのスープは調理されており、教室に配送されてあった。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	<input type="radio"/>	口腔症状 (口の周りが赤くなる。)
	<input type="checkbox"/>	呼吸器症状 ()
	<input type="checkbox"/>	消化器症状 ()
	<input type="radio"/>	皮膚症状 (首をかゆがる)
	<input type="checkbox"/>	アナフィラキシーショック ()
その時の対応	(副担A)体全体が赤くなっていないか確認し、椅子に座らせ、左太もも横にエピペンを打った。 (副担B)本人のタオルを水で冷やし、気道確保をしながら首元を冷やした。 (園長)救急車を要請した。	
原因	<input type="checkbox"/>	初発
	<input type="checkbox"/>	原材料見落とし
	<input type="radio"/>	誤配
	<input type="checkbox"/>	名前確認ミス
	<input type="checkbox"/>	おかわり
	<input type="checkbox"/>	運動誘発性
	<input type="checkbox"/>	その他 ()
反省点	給食配膳前に、アレルギー児のメニューで除去食の有無を確認して、本人にも事前に伝えておくべきだった。バイキング形式で配膳していたが、アレルギー児はあらかじめ、個人用のお盆に配膳しておくよかった。食器もいつもが別色の物を使うが、その日は同じ食器であった。	
対策	アレルギー児用食事は、給食室でお盆に名札をつけ配膳し、確実に幼児のもとに届ける。調理師1名がアレルギー児のテーブルと一緒に食事をする。	

コメント	誤配膳の防止のために、どの時点で何をチェックするのかなどを具体的に決めておくといいですね。また、アレルギー対応ガイドラインには施設全体で行うようになっており、各職員の役割があげられています。保育室での対応についても検討してはいかがでしょうか。
------	---

保育所・こども園・幼稚園	原因	その他(調理師の提供ミス:ラップのかけ忘れ) (園児への注意喚起)
--------------	----	--------------------------------------

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食準備
献立名	焼き魚(さば) ポテトサラダ みそ汁(麩入り)	
食物アレルギー原因食品	小麦 卵 乳	
概要	給食準備で広場に給食を載せたワゴンを置いていた。広場に遊んでいる園児に対して「給食が来たから気を付けてね」と声をかけたが、ワゴンに気づかず走り回っていた園児がワゴンにぶつかり、除去食の給食の上に他児(除去を必要としない園児)の給食のみそ汁がかかってしまった。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	<input type="checkbox"/>	口腔症状()
	<input type="checkbox"/>	呼吸器症状()
	<input type="checkbox"/>	消化器症状()
	<input type="checkbox"/>	皮膚症状(じんましん)
	<input type="checkbox"/>	アナフィラキシーショック()
その時の対応	焼き魚(さば)は、おかわり用にとっておいたものを提供した。 みそ汁は、急きょ調理室で作って提供した。 ポテトサラダは、急きょ調理室で作ることができず提供せず。	
原因	<input type="checkbox"/>	初発
	<input type="checkbox"/>	原材料見落とし
	<input type="checkbox"/>	誤配
	<input type="checkbox"/>	名前確認ミス
	<input type="checkbox"/>	おかわり
	<input type="checkbox"/>	運動誘発性
	<input type="checkbox"/>	その他(調理師の提供ミス(ラップのかけ忘れ) 園児への注意喚起)
反省点	<ul style="list-style-type: none"> 給食提供時に除去食のトレーにラップがかかっていなかった。 広場に遊んでいた園児への注意喚起がしっかりできていなかった。 	
対策	<ul style="list-style-type: none"> 給食提供時に除去食のトレーにラップをかける。 広場に遊んでいた園児への注意喚起をしっかりする。 	

コメント	誤配膳の防止を含めて配膳方法を決めておくことは重要ですね。また、アレルギー対応食を落としてしまった場合の対応についても、事前に決めておくことで事故防止につながります。
------	---

保育所・こども園・幼稚園	原因	その他
--------------	----	-----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	幼稚園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食準備
献立名	卵・乳・小麦不使用ショートケーキ	
食物アレルギー原因食品	ケーキの飾りで追加したチョコレート	
概要	<p>給食のデザートにアレルギー成分の入っていないケーキを注文した。担当職員は他職員と保護者にアレルギー確認書を通して、成分を確認した。その後、担当職員がアレルギー児でも食べられるチョコレートをケーキの飾りとして追加注文した。その際、担当職員は、電話で業者に成分確認をしたが、改めて、アレルギー確認書を作成せず、成分を他職員や保護者に確認することをしなかった。食べる直前に、担任が、アレルギー対応でないチョコレートと変わらないチョコレートであることを不審に感じ、副園長に相談し、担当職員が業者に再確認を行ったところ、アレルギー対応でないチョコレートがアレルギー対応児につけられていたことが発覚した。同時に今回の注文したケーキにはアレルギー対応のチョコレートはつけることをしていないとわかる。食べる前に発覚したことで大事にはいかなかった。</p>	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	口腔症状 ()	
	呼吸器症状 ()	
	消化器症状 ()	
	皮膚症状 ()	
	アナフィラキシーショック ()	
その時の対応	チョコレート以外のケーキ部分のみ提供した。	
原因	初発	
	原材料見落とし	
	誤配	
	名前確認ミス	
	おかわり	
	運動誘発性	
	<input type="radio"/> その他 (業者との確認不十分)	
反省点	追加注文後、再度アレルギー確認表を作成し、保護者確認を行う必要があった。作成することで、業者にも再確認・再意識してもらう必要があった。	
対策	食品の追加があった場合は、アレルギー確認表の再作成と担当以外の職員確認、保護者確認を行う。大丈夫と思っても、業者に前日確認、購入時確認を行う。	

コメント	マニュアルを遵守し、事故防止につなげましょう。
------	-------------------------

保育所・こども園・幼稚園	原因	その他
--------------	----	-----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	ジャーマンポテト	
食物アレルギー原因食品	チーズ	
概要	乳アレルギー児にチーズを提供した。上司に検食を出した調理員が気づいた。	
症状 (もしくは喫食した場合の 症状)		口腔症状 ()
		呼吸器症状 ()
		消化器症状 ()
		皮膚症状 ()
		アナフィラキシーショック ()
その時の対応		
原因		初発
		原材料見落とし
		誤配
		名前確認ミス
		おかわり
		運動誘発性
	<input type="radio"/>	その他 (献立材料変更の連絡ミス)
反省点	栄養士が献立の材料を変更したことを周知していなかった。	
対策	献立や材料を変更した場合は必ず厨房職員に周知伝達する。	

コメント	誤配膳防止のためには、厨房職員だけでなく、全ての職員に周知する必要があります。
------	---

保育所・こども園・幼稚園	原因	その他(思い込み)
--------------	----	-----------

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	野菜たっぷりキッシュ(卵、チーズ入り)	
食物アレルギー原因食品	卵	
概要	0歳児 卵アレルギー児に卵入り野菜キッシュを提供した。 チーズの喫食歴がなかったため、喫食歴のないチーズ除去で頭がいっぱいになり、 本来のアレルギーの原因である卵除去を忘れてしまった。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	<input type="checkbox"/>	口腔症状 ()
	<input type="checkbox"/>	呼吸器症状 ()
	<input type="checkbox"/>	消化器症状 ()
	<input type="radio"/>	皮膚症状 ()
	<input type="checkbox"/>	アナフィラキシーショック ()
その時の対応	やや腕をかゆがったため、家庭に連絡した。	
原因	<input type="checkbox"/>	初発
	<input type="checkbox"/>	原材料見落とし
	<input type="checkbox"/>	誤配
	<input type="checkbox"/>	名前確認ミス
	<input type="checkbox"/>	おかわり
	<input type="checkbox"/>	運動誘発性
	<input type="radio"/>	その他 (勘違い、思い込み)
反省点	アレルギー食品の確認について、給食室と保育室のダブルチェックが必要であった。	
対策	家庭での未摂取食品は早めに食べてもらうようにする。 アレルギーの検査をこまめにしてもらう。	

コメント	献立の指示書きを確認すれば防げたかもしれません。作業行程や手順の見直しなどが効果的です。
------	--

保育所・こども園・幼稚園	原因	その他（伝達ミス）
--------------	----	-----------

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	保育園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	ヨーグルト和え	
食物アレルギー原因食品	乳製品アレルギー	
概要	乳製品アレルギー児にヨーグルト和えを提供した。 配膳時に保育士が気が付いたため、児は摂取しなかった。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	<input type="radio"/>	口腔症状（発赤）
		呼吸器症状（ ）
		消化器症状（ ）
		皮膚症状（ ）
		アナフラキシーショック（ ）
その時の対応	代替えの食事を提供した。	
原因		初発
		原材料見落とし
		誤配
		名前確認ミス
		おかわり
		運動誘発性
	<input type="radio"/>	その他（伝達ミス）
反省点	①保育食申し込み書のアレルギー欄に記載がなく栄養士が電話にて確認したが、誤った情報を調理師へ伝えてしまった。 ②アレルギー欄に記載されている正しい申込書を再度FAXしてもらわなかった。	
対策	①伝達ミスを防ぐため、保育所から届いた申込書をそのまま厨房へ掲示する。 ②申し込み書に不備があった場合は、修正後の申込書をFAXしてもらう。	

コメント	最終確認者や調理の手順を具体的に決めていないと、このような事例になりやすいですね、一連の流れを確認してマニュアルにしておきましょう。
------	--

保育所・こども園・幼稚園	原因	その他
--------------	----	-----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	パン	
食物アレルギー原因食品	卵、乳	
概要	提供されたパンを食べた後、目の周りに発疹が出る。外袋から出され、カットされていたため表示の確認ができなかった。いつも提供されていたパンとは違うと不審に思った保育者が給食室に確認する。たまごが除去されていないパンを喫食していた。	
症状 (もしくは喫食した場合の 症状)	<input type="checkbox"/>	口腔症状 ()
	<input type="checkbox"/>	呼吸器症状 ()
	<input type="checkbox"/>	消化器症状 ()
	<input type="checkbox"/>	皮膚症状 (発赤、じんましん)
	<input type="checkbox"/>	アナフィラキシーショック ()
その時の対応	食べたことが分かった時点で顔や首が赤くなっていたため、園長に報告、保護者に状況説明の連絡を入れる。デジタルカメラで発疹を撮影し、症状に変化がないか観察する。	
原因	<input type="checkbox"/>	初発
	<input type="checkbox"/>	原材料見落とし
	<input type="checkbox"/>	誤配
	<input type="checkbox"/>	名前確認ミス
	<input type="checkbox"/>	おかわり
	<input type="checkbox"/>	運動誘発性
	<input type="checkbox"/>	その他 (給食職員の連絡ミス)
反省点	いつもと違うパンだったが、給食室から提供されたものは除去された食品と疑わずに、子どもに食べさせてしまった。外袋がないため、表示の確認が自身で出来ないため違和感を感じたら、すぐに給食室に確認するとよかった。	
対策	アレルギー除去のパンが変更になったことが厨房スタッフ全員に行き届いていなかったことから、指示は明確にすること。アレルギーを念押しして厨房内に個別にアレルギーを掲示する。もしもの気持ちをもって、提供する個別盛り付けは厨房スタッフ二人で確認し合う。クラスでも最低二人で確認し合う。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	その他
--------------	----	-----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	給食時間	給食時間
献立名	ドレッシングサラダ	
食物アレルギー原因食品	卵、乳	
概要	欠席が多く、いつもと違うグループ、いつもと違う席に座った。隣の子の普通食のサラダに手を伸ばし、手についたドレッシングを舐めてしまった。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	口腔症状 ()	
	呼吸器症状 ()	
	消化器症状 ()	
	皮膚症状 ()	
	アナフィラキシーショック ()	
その時の対応	口のまわりを水で洗い、症状がでないか確認する。本児に提供された除去食を食べるよう職員が隣について、また他の子の食事に手を出さないように注意する。症状に変化がないか観察する。	
原因	初発	
	原材料見落とし	
	誤配	
	名前確認ミス	
	おかわり	
	運動誘発性	
	<input type="radio"/> その他 (保育者の注意不足)	
反省点	当番活動で子どもに配らせてしまった。アレルギー児には必ず保育者が配膳する。出席児が少ないことから、座る場所の違いやグループのメンバーなど危険度を低く考えてしまった。	
対策	配膳は保育者が行うこと。当番活動でも本児への配膳は子どもにはさせないことなど保育者・子どもを含めて共通理解しておく。気がかり児でもあることから保育者は食事準備時間からそばを離れず、食事状況を見守る。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	その他
--------------	----	-----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	おやつ時間	おやつ時間
献立名	ブルーベリータルト	
食物アレルギー原因食品	乳・乳製品	
概要	アレルギーチェック表で、別菓子と記入してあったのを確認したが、本児用のトレイ（別メニュー時のみ使用）が保育室の棚になかったこと、また、おやつを確認したら『乳は入っていない』と記載されていたことから、他児と同じおやつでいいと思い込み食べさせた。しかし、半分程食べたところで、ワゴン車に本児用のトレイが置いてあったことに気が付いた。	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	口腔症状 ()	
	呼吸器症状 ()	
	消化器症状 ()	
	皮膚症状 ()	
	アナフィラキシーショック ()	
その時の対応	<ul style="list-style-type: none"> ・呼吸の乱れや湿疹の有無等、体の状態を確認する。 ・降園時まで担任のそばにいて、安静にして過ごす。 	
原因	初発	
	原材料見落とし	
	誤配	
	名前確認ミス	
	おかわり	
	運動誘発性	
	<input type="radio"/> その他 (職員同士の確認ミス)	
反省点	乳製品アレルギー児。保護者、調理員、担任が確認をしてアレルギーチェック表を毎月作成している。しかし、ワゴンで持ってくる時、手渡しをせず、また、アレルギーチェック表もサインをするだけで、確認をし合わなかった。	
対策	<ul style="list-style-type: none"> ・本児用トレイの置き場所を保育室につくり、調理員に必ず声掛けしてもらうようお願いし、未満児職員が確認し合うようにする。 ・朝のおやつ時に、未満児職員で本児の1日の喫食状況を伝え合うようにする。 ・今回のように、別菓子だがトレイがない、乳製品は入っていないおやつが来ているなど、間違えそうな時は、調理室に連絡し確認してから本児に食べさせるようにする。 	

コメント	誤配膳防止のために、それぞれがやることを決めておくことはとても大切です。今回の対策を踏まえて、調理作業手順や対応方法をマニュアル化しておくこと今後の事故防止につながります。
------	--

保育所・こども園・幼稚園	原因	その他
--------------	----	-----

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	認定こども園	
発生時間/活動内容	おやつ時間	おやつ時間
献立名	あんぱん	
食物アレルギー原因食品	卵	
概要	おやつを他の子と分けてはいたが、職員が他の対応をしていた間に除去されていないパンを自分で持って行って食べてしまった。	
症状 (もしくは喫食した場合の 症状)	口腔症状 ()	
	呼吸器症状 ()	
	消化器症状 ()	
	皮膚症状 ()	
	アナフィラキシーショック ()	
その時の対応	口の中に残っているものを出させる。別のたまご除去のおやつを提供した。園長に報告し、保護者に連絡する。本児の症状に変化がないかを観察する。	
原因	初発	
	原材料見落とし	
	誤配	
	名前確認ミス	
	おかわり	
	運動誘発性	
	<input type="radio"/> その他 (職員の確認不足)	
反省点	配膳係りの保育者が持ち場を離れたことが原因で、保育者が除去食であることを確認して手渡しする必要がある。	
対策	給食時はもちろんおやつ配膳時にも配膳台に、必ず保育者が付くようにする。配膳係りの保育者から除去食を渡すようにし、「いただきます」の前には主担任が除去食になっているかを再度確認する。	

保育所・こども園・幼稚園	原因	その他（職員の確認ミス）
--------------	----	--------------

事例分類	ヒヤリハット事例	
施設種類	幼稚園	
発生時間/活動内容	午後	食物・食材を扱う授業・活動
献立名	フルーツポンチ	
食物アレルギー原因食品	キウイフルーツ	
概要	クッキングでフルーツポンチを作る。 職員の確認ミスで、キウイアレルギー児に提供してしまう	
症状 (もしくは喫食した場合の症状)	<input type="radio"/>	口腔症状（口の中に赤いぶつぶつ、かゆみ）
	<input type="checkbox"/>	呼吸器症状（ ）
	<input type="checkbox"/>	消化器症状（ ）
	<input type="checkbox"/>	皮膚症状（ ）
	<input type="checkbox"/>	アナフラキシーショック（ ）
その時の対応	うがいをさせる	
原因	<input type="checkbox"/>	初発
	<input type="checkbox"/>	原材料見落とし
	<input type="checkbox"/>	誤配
	<input type="checkbox"/>	名前確認ミス
	<input type="checkbox"/>	おかわり
	<input type="checkbox"/>	運動誘発性
	<input type="radio"/>	その他（職員の確認ミス）
反省点	入園書類にはキウイアレルギーのことが記載させていたが、給食で出ることがない食材であるため確認を怠ってしまった。園児一人一人の健康面について職員全員が把握し、こまめに声を掛け合う必要がある。	
対策	園児一人一人の体の特徴やアレルギーなどについて一覧表にし、職員全員が把握できるようにする。	

コメント	献立の指示書き等、確実に確認できる体制と声掛けで、誤配膳に対する意識の向上につながっていくと思います。
------	---