平成 30 年度

社会福祉法人三心会

第 2 回　栄養士会議

日　時　　平成 30 年 6 月 13 日（水）
　　午後 14 時 30 分～午後 17 時 10 分
場　所　　山田町第一保育所　会議室
出席者
山田第一保育所　川端　成子
豊間根保育園　　黒坂　香織
織笠保育園　　福士　泰佳（委員長・記録）

1.　開会
2.　議題
（1）食物アレルギー勉強会
・研修報告
第一：看護師対象の研修会であったが、食物アレルギーに関しての項目もあり、参加した。講話の中で、少しずつ食べていく事の話があったが、園で提供する際は完全除去が基本であると再確認する。アナフィラキシーショック時のエピペンの使用方法について実技を交えての研修だったので勉強になった。三園で統一のマニュアルを作成した際には、様々な資料を参考にした。他の園の話を聞いた際に、同様に様々な資料を用いて作成していて、似たようなマニュアルであった。
織笠：29 年度 12 月の研修会だった。内容としては第一保育所が参加した研修と類似。再確認の意味で勉強になったのは乳化剤（水と油のようにまじりあわないものを均一に混合するための働きを持つもの）について。乳化剤には卵黄由来、大豆由来、牛脂由来と物質が異なる。
例）卵、乳アレルギー→乳化剤（大豆由来）との記載は食べられる。
　　卵、乳アレルギー→乳化剤（卵由来）との記載は食べられない。
「乳」と記載されているため、単に乳アレルギーは食べられないと考えてしまう部分もあるが、正しい知識と正しく食品表示を確認する事の大切さを感じた。資料として除去用のレシピ集があるので、調理実習を行うのも良いと思う。

・情報交換

第一：除去があっても無くても皿とトレーを分けて提供している。本人も自分の皿とトレーを認識している。

豊間根：配膳の際には必ず声掛けを行う。つなぎで卵を使用する際には、誤配膳が無いように気を付ける。

織笠：皿とトレーを分けているが本児も他児も理解している。研修でもほとんどの場合、小学校入学までに食べられるようになるという話を聞いた。織笠保育園でも、食べられるようになり、解除届を提出して頂いた例がいくつかある。

・調理実習について

研修会の資料の中に食物アレルギー児用のレシピ集をいただいた。調理実習を行い、今後の献立へ生かしていく。

予定：切干大根サラダ・ひじきいももち・ココアプリン

（2）献立検討会

・焼きししゃも

第一：ししゃものごま焼きとして提供。片面に卵→ごまの順につけてオーブンで焼く。未満児は鱈を提供。

豊間根・織笠：焼きししゃもとして提供。未満児は鱈を提供。

・きな粉かりんとう

織笠：手綱こんにゃくの要領でねじって提供。

豊間根：「こどもの栄養」の本にも載っていたので良いと思う。

・じゃが芋チーズ

豊間根：6 月の誕生会で提供予定。ジャーマンポテトの上にとろけるチーズをのせてオーブンで焼く予定。

第一・織笠：誕生会でのもう 1 品として良いと思う。

・餃子ピザ

織笠：餃子ピザは半分に折って提供したが、第一と豊間根ではどうしているか。

第一・豊間根：織笠と同じで半分に折って提供している。

3.　その他

・7 月 21 日（土）保育支援者研修会　子どもの食物アレルギーについて

第一、豊間根は夏祭りの為、織笠のみ参加→後日研修報告を行う

4.　閉会