



各位

2022年4月26日

食品メーカー5社による協同取り組み「プロジェクトA」活動報告

おうちで、学校で！コロナ禍でも食物アレルギーを伝える活動を展開

副読本を540校に配布、オンライン出前授業に延べ287人が参加

食物アレルギー配慮商品を持つ食品メーカー5社(※1)による協同取り組み「プロジェクトA」は、コロナ禍においても食物アレルギーに関する啓発活動、情報発信を継続しています。家庭の調理機会増加でメニューにお困りの方に向けたレシピ提案を強化した他、子どものうちから食物アレルギーへの理解を深めてもらうために、小学生にむけた副読本(※2)を制作し、副読本を使用した「オンライン出前授業」を行いました。副読本は全国16エリア(※3)の小学校を中心に案内し、合計約8万部を540校に無料配布、オンライン出前授業は計4校の実施で、延べ287人が参加しました。

(※1)オタフクソース、ケンミン食品、永谷園、日本ハム、ハウス食品の5社(五十音順)

(※2)副読本とは、小学校・中学校などの授業で使用される、文部科学省による検定に合格した「教科用図書(教科書)」を補完する図書。もしくは教科書がない教科の教科書の代わりとして使用される図書。

(※3)北海道、宮城県、千葉県、埼玉県、東京都、神奈川県、新潟県、静岡県、愛知県、京都府、大阪府、兵庫県、岡山県、広島県、福岡県、熊本県



1. コロナにより在宅時間が増加。メニューにお困りの方に向けたレシピ提案

新型コロナウイルスにより日常生活が変化していった2020年度(2020年4月～2021年3月)は、食物アレルギーをお持ちの方々に何ができるのかを検討する中、食事でのお困りごとについてのアンケート結果(※4)に着目。

最も多かったのが「メニューがマンネリ化する」(70.7%)「メニューを考えるのが大変」(62.2%)「調理の負担が大きい」(48.9%)など、**在宅時間の増加により調理機会が増え、献立づくりと調理負担にまつわるお悩みを抱えていることがわかりました。**

お悩み解消に向け、9月に『簡単&アレンジ広がる』をテーマにした食物アレルギー配慮レシピを8品公開し、調理負担軽減とアレンジによるレパートリーの拡充につながる活動を行いました。外出自粛傾向が続いていた2021年3月には、春休みに子どもがお手伝いをしながら楽しく料理ができるように『親子で楽しむ手作りメニュー』をテーマにしたレシピを6品公開しました。2021年1月にプロジェクトAに参画したケンミン食品の食物アレルギー配慮商品も取り入れ、よりバリエーション豊かなレシピ展開となりました。

(※4)日本ハム調べ(2020年7月、n=304 食物アレルギーをお持ちの同居のご家族がいらっしゃる方 複数回答)



2. 教育現場から食物アレルギーの理解・関心を深める

Withコロナを意識する声も聞かれるようになった2021年度(2021年4月～2022年3月)は、直接的なイベントができない中での新たな活動として、教育の場を通じて食物アレルギーについての理解を深める情報発信に取り組みました。食物アレルギーの症状は、大人よりも子どもにあらわれる傾向がある一方で、子どもの頃に食物アレルギーについて知る機会は多くないことから、**子どもたちが食物アレルギーを知り、自分でできることを考えて行動するようになること**を目的に副読本『知ろう！学ぼう！食物アレルギー～みんなでいっしょにおいしく食べよう～』を制作。2021年5月に3万部、9月に5万部の計約8万部を全国16エリアの小学校を中心に案内し、お申込みいただいた540校に無料配布しました。

副読本 配布実績

案内エリア	政令指定都市を含む 16都道府県
配布校数	540校
配布冊数	約8万部

さらに副読本を活用した「オンライン出前授業」を実施。プロジェクトAが講師となり、食物アレルギーについて直接伝える場として、オンラインで小学5～6年生に向けて授業を行いました。参画企業1社で1校を担当し、2月末までに計4校（大阪・兵庫・広島・千葉）で実施、延べ287人の児童にご参加いただきました。

「オンライン出前授業」では、副読本を活用した食物アレルギーについてのクイズや食物アレルギー配慮商品を使って食品表示の見方やパッケージ・製造工程での工夫等を伝えました。



授業に参加した児童からは、「今度いろいろな商品の原材料名を見てみたい」「パッケージを見て、食物アレルギーを持っている人へ向けて工夫がされていることがわかった」などの声が寄せられ、興味を深めていただけたことがうかがえました。また「食物アレルギーのある友達へ食べ物をおあげるときには必ず表示を確認しようと思った」「安心して食べて欲しいから食べ物について調べたくなった」など、今後の行動につながる感想もいただきました。

3. 副読本配布・オンライン出前授業についてのアンケート結果

・先生が学校で副読本を申し込んだ理由としては、「食物アレルギーの児童が校内にいる」ことや、「知識を身につけてほしい」といった理由が多く寄せられました。また、一部の回答に「**授業で使いやすい教材がなかった**」という声があり、この副読本が先生の現場で抱える悩みの解決に寄与できたと考えています。【資料1】

・先生が副読本を活用して授業を行った感想として、食物アレルギーに関して「児童の理解が進んだ」（71%）という回答が最も多く、「児童にとって分かりやすい内容だった」「食物アレルギーの理解が深まった」といった声が多く寄せられました。また一部の回答で「工夫によって食事が楽しめる、という前向きな反応に変化した」「食物アレルギーに配慮できる子が増えた」といった、**児童の意識や行動に変化が見られた**という声もあり、行動の変化まで促すことができました。【資料2】【資料3】

・「オンライン出前授業」にご参加いただいた小学校の児童からは、「いろいろな食物アレルギー配慮商品を作っていることを知って驚いた」「表示の見方がわかった」「食品パッケージに気を付けていきたい」といった声が寄せられ、**食品メーカーによる授業ならではの気付きや学びを得てもらう機会**となりました。【資料4】

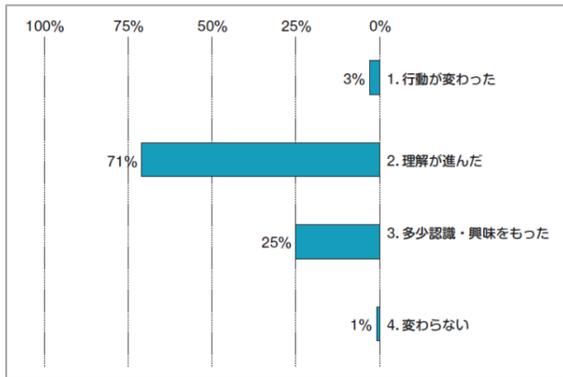
【資料1】学校で副読本を申し込んだ理由（一部抜粋）

- 校内に食物アレルギーのある児童が在籍しているため。
- 食物アレルギーの児童が増え、皆に知って欲しかったため。
- 食物アレルギーがある子がいるが、詳しいことを知らない子も多く、アレルギーがない子でも知っておいた方がよいと思ったため。
- 今まで食物アレルギーに関して授業で使いやすい副読本がなかったため。
- 学習指導要領に食物アレルギーの記載がなく、保健指導で指導できればと思ったから。
- 家庭科の調理実習前に食物アレルギーについて指導を行うにあたって、専門的な内容になるため指導内容に悩んでいたが、こちらの副読本は医師の監修が入っており、食物アレルギーのデータや食品表示についてもわかりやすく書いてあったため。
- 宿泊行事があり、給食とは違うメニューもあり、意識させたかった。
- 食物アレルギーを持っている子の保護者のお困り感の軽減になればと思ったため。

【資料2】副読本に対する先生の感想（一部抜粋）

- 食物アレルギーを持つ児童がいても食物アレルギーについての授業ができていなかった。この副読本のおかげで食物アレルギーについて説明することができた。
- グラフや漫画で解説されていて、児童にとって分かりやすかった。
- 食物アレルギーに対する理解だけでなく、食物アレルギーを持っている子に対する理解も深まった。
- 食物アレルギーを持っている子はどうすればよいかも書かれており、配慮食品など実物で載っているの、食物アレルギーがある子と一緒に食べることができる食べ物があることに気づくことができてよかった。
- 食物アレルギーがあることはかわいそうなことだと思っていた児童が、工夫によって食事が楽しめる、という前向きな反応の変化が見受けられた。
- 毎年、市で給食の献立を児童から募集する取り組みがあるが、この学習のおかげで、みんなが食べられる食物アレルギーに配慮した献立を考える子がたくさんいたので、やってよかったなと感じている。

【資料3】副読本活用後の児童の食物アレルギーに関する認識や反応の変化



【自由回答】

- ピーナッツを含む食品に気を付けるようになった。
- 食物アレルギー対応の食品・調味料を知り、今後に役立てられると思った。
- アレルギーを「わがまま」と思っていた子ども、自分にできることはしようと思うようになった。
- 給食のアレルギー対応食に関心を持つようになった。
- 食物アレルギーを持ってる友だちを意識していた。
- 給食のアレルギーチェックを真剣に考える児童が増えた。
- 子ども同士が食物アレルギーを持っている子に対して声をかけるようになった。
- 食物アレルギーの症状を持つ児童へ理解を示していた。

【資料4】「オンライン出前授業」に対する児童の感想（一部抜粋）

- 食物アレルギーの原材料をふくまない商品をいろいろ作っていることに驚きました。また、商品のパッケージにも食物アレルギーの人のために表示を付けていることが分かって、いろいろ工夫しているのだなと思った。
- プロジェクトAの取り組みが印象に残った。自分たちが知らないところでいろいろな活動が行われていることを実感した。
- とてもクイズが楽しかった。クイズをする前とした後では、食物アレルギーに対する考え方が変わった。
- 食品表示の見方がよくなった。裏面でたくさんの食物アレルギーの原因となるものが書いてあるのに驚いた。
- 食品表示は長くて読むのが大変と思っていたが、どこを読めばいいのかがわかって楽になった。
- 食物アレルギーを持っている友達もいたので、自分たちの日常生活と絡めながら知りたい情報について話した。
- 食物アレルギーのある人に食品アレルギーの原因となるものを食べさせないように気を付けたり、食品パッケージに気を付けたりしていきたいと思った。
- もし家に呼んだ時は、食物アレルギーの原因となるものが入っていない食事を出すことに気を付けたい。



※【資料1】【資料2】【資料3】は、副読本をお申込みいただいた小学校の内69校の先生からご回答いただいたアンケートの集計から抜粋したものです。

※【資料4】は、オンライン出前授業に参加した4校からご回答いただいたアンケートの集計から抜粋したものです。

4. 「プロジェクトA」の2022年度活動について

2022年度の活動では、継続してのオンライン出前授業実施や、副読本の配布部数を増やす予定です。子どもたちの食物アレルギーへの理解・関心がさらに深まり、自分でできることを考えて行動することに繋がる活動をはじめ、「みんなで食事をおいしく楽しめる社会の実現」に貢献できるよう、食物アレルギーに関する情報発信や啓発活動を継続してまいります。

5. 副読本について

小学校家庭科・健康教育・食育副読本

『知ろう！学ぼう！食物アレルギー～みんなでいっしょに楽しく食べよう～』

■ 概要

- 監 修：今井 孝成（昭和大学医学部 小児科学講座 教授）
編集委員：曾我部 多美（前全国小学校家庭科教育研究会会長）
桂 恵美（東京都府中市立府中第一小学校養護教諭）
編集協力：長谷川 実穂（小児アレルギーエドゥケーター 管理栄養士）
発 行：プロジェクトA（オタフクソース株式会社・ケンミン食品株式会社・
株式会社永谷園・日本ハム株式会社・ハウス食品株式会社）
制 作：株式会社全教図

■ 対象

学習の理解度が高まる小学校5～6年生が主な対象。

■ 内容

“食物アレルギーとは何か”から始まり、食物アレルギー表示の事例や食物アレルギー配慮レシピ等、食品メーカーならではの身近な情報を交え、一から食物アレルギーに対する理解を促す内容。



6. 「プロジェクトA」活動履歴

年月	内容
2018年9月	オタフクソース株式会社・株式会社永谷園・日本ハム株式会社・ハウス食品株式会社の4社によるキックオフミーティング実施
2019年1月	食物アレルギー配慮レシピ 第1弾発表
2019年4月	メディア向け試食会及び講演会【東京】 講師：NPO法人アレルギーっこパパの会 理事長 今村 慎太郎氏 NPO法人アトピっ子地球の子ネットワーク 理事
2019年6月	食物アレルギー配慮レシピ 第2弾発表 管理栄養士・栄養士向け食物アレルギー講演会・試食会【広島】 講師：特定非営利活動法人ヘルスクエアプロジェクト 代表 鉄穴森 陽子氏
2019年8月	食物アレルギー配慮レシピ 第3弾発表
2019年9月	管理栄養士・栄養士向け食物アレルギー講演会・試食会【大阪】 講師：別府大学 食物栄養科学研究科教授 高松 伸枝氏 日本小児臨床アレルギー学会認定 小児アレルギーエドゥケーター
2019年10月	みんなのアレルギーEXPOに出展 食物アレルギー配慮レシピのリーフレット配布
2019年11月	食物アレルギー配慮レシピ 第4弾発表
2019年12月	食物アレルギー配慮レシピ 第5弾発表
2020年2月	食物アレルギー配慮 レシピブックの発行
2020年9月	食物アレルギー配慮レシピ 第6弾発表
2020年11月	消費者庁の特別展示企画に協力 農林水産省「消費者の部屋」にてアレルギー表示に関するパネルや商品を展示
2021年1月	ケンミン食品株式会社 参画
2021年3月	食物アレルギー配慮レシピ 第7弾発表
2021年5月	小学校向けの副読本「知ろう！学ぼう！食物アレルギー ～みんなでいっしょにおいしく食べよう～」配布開始
2021年9月	小学校向けの副読本「知ろう！学ぼう！食物アレルギー ～みんなでいっしょにおいしく食べよう～」増刷・追加配布開始
2021年10月	第1回食物アレルギーに関するオンライン出前授業を兵庫県の小学校で実施
2021年11月	第2回食物アレルギーに関するオンライン出前授業を大阪府の小学校で実施
2022年1月	第3回食物アレルギーに関するオンライン出前授業を広島県の小学校で実施
2022年2月	第4回食物アレルギーに関するオンライン出前授業を千葉県の小学校で実施

本件は、北海道庁道政記者クラブ、宮城県政記者クラブ、千葉県政記者会、埼玉県政記者クラブ、農政クラブ、東京商工会議所記者クラブ、神奈川県政記者クラブ、新潟経済記者クラブ、静岡県政記者会、愛知県政記者クラブ、京都府政記者クラブ、京都経済記者クラブ、京都教育記者クラブ、大阪商工記者会、神戸経済記者クラブ、兵庫県政記者クラブ、岡山県経済金融記者クラブ、広島商工会議所経済記者クラブ、福岡経済記者クラブ、熊本県政記者クラブに同様の資料を配布させていただいております。

※ リリースに関してのお問合せは

■オタフクホールディングス株式会社 広報部 田淵
ota-pr@otafuku.co.jp
TEL /FAX 082-277-7112/082-277-7144

■株式会社永谷園ホールディングス 広報室 石井・藤波
nagatanien-pr@nagatanien.co.jp
TEL /FAX 03-3432-2519/03-3432-2528

■ハウス食品グループ本社株式会社広報・IR部 中田
hf-koho@housefoods.co.jp
TEL /FAX 03-5211-6039/03-5211-6029

■ケンミン食品株式会社 広報室 田中
kenminpr@kenmin.co.jp
TEL /FAX 078-366-2054/078-366-3043

■日本ハム株式会社 広報IR部 飯谷
y.iitani@nipponham.co.jp
TEL /FAX 06-7525-3031/06-7525-3032

食物アレルギーに配慮した各社主要商品の一覧

プロジェクトA 参画企業の「食物アレルギー配慮商品」の一部をご紹介します。

オタフクソース株式会社



【1歳からのシリーズ】



©Disney

【家族みんなで困む商品】



©Disney

●2008年に「1歳からのお好みソース」を発売。同商品をはじめ、「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに」を使用しない離乳食を終えた子供向けの「1歳からのシリーズ」は、現在では7アイテムを展開。

●お好み焼・たこ焼、トンカツなど子供から大人まで人気のメニューを、卵・乳・小麦を使わないでつくれる「KAKOMUごはんシリーズ」は2018年より、野菜と果実を贅沢に配合した濃厚な味わいの「お好みソース野菜と果実」は2021年より販売。これらは1歳からのシリーズ同様、上記7品目の原材料は不使用。

ケンミン食品株式会社



【お米のめんシリーズ】



【ライスペーパー】



●1950年の創業当初から「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに」を使用しない、お米100%のビーフンにこだわり製造。2006年頃から食物アレルギーに関する取組を開始し、2008年にはライスパスタを発売。2020年にはパッケージデザインを「お米のめん」ブランドとして統一。

●お米のめんシリーズはもちろん、ライスペーパーやフォー、えんどうでん粉100%はるさめなどは小麦不使用で、FSSC22000品質管理システムなど高い品質レベルのもと製造しており、掲載商品すべてがグルテンフリーの商品。

株式会社永谷園



【キャラクター商品】



©やなせたかし/フレール館・TMS・NTV

【A-Labelシリーズ】



●2003年、誰でも食べられるおいしい商品を目指し誕生した「A-Label (エー・ラベル)シリーズ」は「卵・乳・小麦・そば・落花生・大豆」の原材料は不使用。現在、レトルトカレー、ふりかけなどを販売。

●また、同時期に発売した「アンパンマンミニバックカレー ポークあまくち」は、「乳・小麦・卵・そば・落花生・大豆」不使用のカレー。7種の野菜入りで、温めず、そのままご飯にかけていただくこともでき子供に人気のキャラクターのパッケージを展開。この他、まぜこみごはんの素、粉末タイプのカレールーなど食物アレルギー配慮商品は12アイテムを販売。

日本ハム株式会社

【みんなの食卓シリーズ】

(冷蔵品)

(冷凍品)



(常温品)



●お客様相談窓口へ届いたお客様の切実な声をきっかけに、1996年から食物アレルギーに関する研究を開始。食物アレルギー対応商品や、アレルゲン検査キットを販売。2022年2月より、WEBサイト上で食物アレルギーに関する情報の発信および管理栄養士によるオンライン無料相談等を行うサービス『Table for All 食物アレルギーケア』の提供を開始。

●みんなの食卓シリーズは、「おいしさに安心をそえて」というコンセプトのもと、「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに」を使用しない食物アレルギー対応専用工場で製造。ハム、ウィンナー、ハンバーグなどの食肉加工品や、山形県酒田産米粉を使用した米粉パン、からあげ粉など、コンシューマ商品および業務用商品を全35アイテム販売。

ハウス食品株式会社



【特定原材料7品目不使用シリーズ】

(家族みんなでおいしく) (1歳から食べられる)



●「食物アレルギーの子供と、大人も一緒においしく食べられる」をコンセプトに、ロングセラーブランドを冠したカレーやシチューを提供したいという想いから「小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに」を使用しない調理型カレーやシチューの開発を開始。

●2014年に「特定原材料7品目不使用シリーズ」のパーモントカレー<中辛>、シチューミクス<クリーム>を発売。現在では完熟トマトのハヤシライスソース、はじめて食べるパーモントカレーやさしい甘口も販売。