



各位

2022年5月13日

食品メーカーによる食物アレルギー協同取り組み「プロジェクトA」 小学生に向けた食物アレルギーに関する「副読本」の発行2年目は 5月より小学校へ案内・10万部を無料配布



食物アレルギー配慮商品を持つ食品メーカー【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 ※五十音順】は、『食物アレルギーの有無にかかわらず、みんなで食事をおいしく楽しめる社会の実現』に貢献することを活動理念とし、食物アレルギー配慮商品の普及やレシピの協同開発、啓発活動に取り組んでいます。わたしたちは、この協同取り組みを「プロジェクトA」と名付け活動しています。

この度、2021年度に初めて発行したプロジェクトA発行の副読本(※1)『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~』(B5判16ページ)について、2年目となる2022年度は、より多くの小学校で活用いただけるよう、配布部数を昨年度の8万部から10万部に増やし、5月から案内を開始しました。今年も、全国16エリア(※2)を中心に、お申込みいただいた小学校に順次希望数を無料配布していきます。(ほかのエリアからのお申込みにも対応します)

この副読本は、子どものうちから食物アレルギーへの関心を持ってもらうことを目的に2021年5月に発行し、全国16のエリアの小学校を中心に案内。お申込みいただいた小学校へ約8万部を配布しました。



また2022年度は、副読本への先生からの要望を受け、より授業の充実を図れるよう、副読本を活用した授業での「児童からの主な質問と回答」も新たに制作。プロジェクトAが講師となり実施したオンライン出前授業での質問事項や回答例をまとめ、先生にご覧いただけるよう特設Webページに準備しました。

(※1)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。

(※2)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

■食物アレルギーに関する「オンライン出前授業」のお申込みも受付開始

副読本をお申込みいただいた小学校を対象に実施するオンライン出前授業についても、2022年度は5月より案内・受付を開始します。2022年9月1日~2023年2月28日の実施期間で参加校を募集しています。

副読本を活用し、プロジェクトAが講師となって小学5~6年生に向けて行うオンライン出前授業は、2021年度は計4校(大阪・兵庫・広島・千葉)で実施、延べ287人の児童が参加しました。

今後も、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、みんなで一緒に食事をおいしく楽しむために、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続けてまいります。



2021年度に実施した
オンライン出前授業の様子

【副読本(オンライン出前授業)の配布・お申込みについて】

副読本は、教育図書専門の出版社である株式会社全教図様に制作・配布と、学校への窓口となる事務局を委託しております。(副読本をお申込みの小学校に、オンライン出前授業のお申込みをご案内します)

●お申込みに関するお問い合わせ：全教図 副読本係

TEL : 03-5974-6121 / FAX : 03-3915-6564 / E-mail : info@zenkyozu.co.jp

※副読本(オンライン出前授業)は、2022年6月30日までお申込みを受付(なくなり次第終了)

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看護教諭）
 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



■発行目的

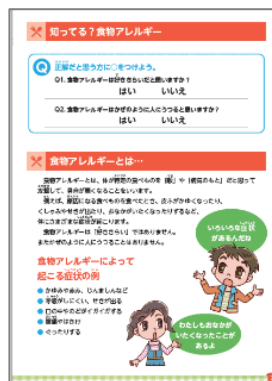
食物アレルギーの症状は、大人よりも子どもにあらわれる傾向がある一方で、子どもの頃に食物アレルギーについて知る機会は多くないことから、教育現場での情報発信により、子どものうちから食物アレルギーへの関心を持ってもらうことを目的としています。授業やその情報によって、食物アレルギーの有無に関わらず、食物アレルギーへの理解を深め、みんなで一緒に食事をおいしく楽しむために、自分でできることを、考えて行動することに繋がるよう願っています。

■対象

学習の理解度が高まる小学校5～6年生を主な対象とし、家庭科や保健、総合学習などの授業での活用を想定しています。

■内容

“食物アレルギーとは何か”から始まり、一から食物アレルギーに対する理解を深めてもらえる構成になっています。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など、食品メーカーならではの情報を交え、身近でわかりやすい内容を目指しました。また小学生が自分ゴトとして捉えやすいように、同年代のキャラクターによる漫画を取り入れたり、給食の時間や放課後の公園といった、小学生の生活場面を通して伝えたりする工夫をしています。



同年代のキャラクターが登場し、マンガやイラストを交えわかりやすく解説する内容は、好評をいただいています

食物アレルギー配慮商品や、それらを用いたレシピも掲載。実際の行動に繋がられるような情報としても活用いただけます

■「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楽しく食べよう～」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楽しく食べよう～」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子小学校で実施

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

【家族みんなで困る商品】



©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年にはライスペスタを発売。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。