



各位

プロジェクトA参画企業
 エスエスケイフーズ株式会社/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

2026年3月18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」 初の5社合同で食物アレルギーに関する食育出前授業 ～東京の小学校で小学5・6年生約150人の児童対象に実施～



練馬区立
大泉第三小学校

食物アレルギーの情報発信、啓発活動に取り組むプロジェクトA（※1）は、2026年2月19日（木）に練馬区立大泉第三小学校で、参画企業のうち5社（エスエスケイフーズ、オタフクソース、ケンミン食品、日本ハム、ハウス食品）による、初めての企業合同での食物アレルギーに関する食育出前授業を実施しました。

（※1）食物アレルギー配慮商品を持つ食品メーカー【エスエスケイフーズ、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関わらず、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。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。

開始から5年を迎える出前授業、13回目は動きながら自発的に理解を深める体験型に

プロジェクトAでは、食物アレルギーについて理解・関心を深めてもらうことを目的に、2021年より発行・小学校へ無料配布している副読本（※2）「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～」を活用した出前授業に取り組んでいます。1社ずつ講師を担当し、食物アレルギーに配慮した商品を製造する食品メーカーならではの知見を活かして、オンラインを中心に全国の小学校で、主に小学校5・6年生を対象とした授業を行ってきました。

2021年の開始から13回目となる今回は、初めて企業合同で実施。約150人の小学5・6年生が参加する大規模な体験型のワークを取り入れました。ゲーム性を持たせた「動きのある学び」で、自発的に理解を深めてもらう授業を目指しました。全国的に食物アレルギーがある児童数が増加する中、食物アレルギーの当事者だけでなく、周囲の方の食物アレルギーへの認知・理解の重要性がより高まると考えられ、本取り組みでの学びが、日常の食物アレルギーに接する機会に役立つことを願っています。

（※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。

【出前授業内容】

①講義

プロジェクトAメンバーが講師となり、「総合的な学習の時間」の「食育」の一環として行った授業は、講義からスタート。副読本をもとにしたクイズや、特定原材料8品目についての説明など、基本的な情報を紹介しました。

②ワーク「みんなを守る探検隊！～食材の海を攻略せよ！～

グループに分かれた児童たちが「アレルギー探検隊」となり、順に提示されるカレーやお好み焼などの身近な8メニューに含まれる特定原材料を考え、該当する食材カードを探し出す体験型のワークを実施しました。

③まとめ

参画企業の商品を例に食品表示の見方を解説したり、メニューに使う材料の置き換えや食物アレルギー配慮商品の活用について紹介したりするなど、みんなで同じ食事を楽しむ工夫や大切さを伝えました。

■授業の様子・感想

児童たちは、グループで話し合い、リレー形式で体育館中央に配置した「食材の海」へカードを集めに行く仲間には声を掛け、協力して取り組んでいました。ワークについて「どれが特定原材料なのか当てるのが難しかった」という声もありましたが、活気のある会場には笑顔で学ぶ姿が多くみられました。また、「特定原材料8品目について初めて知った」「今後は食品の裏の表示を見てみようと思った」という感想も聞かれ、食物アレルギーをより理解する機会になったようです。



「食材の海」で、メニューに含まれる特定原材料のカードを探し出す仲間を応援



グループごとに、集めたカードを模造紙の上に置いて回答を作成



講義、ワーク中も真剣な表情で話を聞き、積極的に取り組んだ児童たち

■先生の感想

先生からは「思った以上に児童が興味を持ってくれた」という感想とともに、「開発に携わっている方々からの説明を受け、製品に触れることで、子供たちも食物アレルギーを身近に感じることができたと思う」と食品メーカーならではの取り組みについて評価くださいました。当日の給食には、プロジェクトA参画企業の食物アレルギー配慮商品であるビーフンやお好みソースが使用され、サラダ用にはドレッシングも用意。担当された栄養士の先生は、今回の出前授業をきっかけに知った食物アレルギー配慮商品もあったことや、「食物アレルギーがある場合、給食では該当の食材を除去して提供するが、児童には自分で気付けるようになってほしい」と、成長への期待をお話されていました。



特定原材料8品目不使用のビーフンをスープに、お好みソースをハンバーグに使用した給食。ドレッシングもサラダ用に提供。

■副読本の今後の展開

2021年5月に無料配布を開始した副読本は、全国の小学校で活用いただき、2021年度～2025年度までに累計2,036校へ約28万部を無料配布しました。これまでに申し込まれた先生からは「食物アレルギーに特化した教材があると指導がしやすく有難い」というお声もいただいています。

2026年度も、希望される小学校からのお申込みを4月から受け付ける予定です。副読本や、出前授業などを通して、子供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、自分で行動することにつながるよう、今後も活動してまいります。

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（昭和医科大学 小児科学講座 教授）
編集委員：曾我部 多美（元白百合女子大学人間総合学部初等教育学科教授）
桂 恵美（東京都府中市立府中第三小学校主幹教諭〔養護〕）
編集協力：長谷川 実穂（小児アレルギーエディター 管理栄養士）
発行：プロジェクトA（エスエスケイフーズ株式会社・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、大人よりも子供にあらわれる傾向がある一方で、子供の頃に食物アレルギーについて知る機会は多くありません。この副読本は、教育現場での情報発信により、子供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発行しました。

■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。（B5判16ページ）

副読本制作・配布お申し込みについて

副読本の制作・配布に関しては、株式会社全教図に学校への窓口となる事務局を委託しています。

●副読本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

本件は、農政クラブ、東京商工会議所記者クラブ、静岡県政記者会、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、広島経済記者倶楽部、に同様の資料を配布させていただいております。

※ リリースに関するお問合せ先

■エスエスケイフーズ株式会社 マーケティング部 高石・安達
TEL 054-221-9357

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

■日本ハム株式会社 広報部 日根
NHpr@nipponham.co.jp
TEL 03-4555-8024

■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 082-553-9961/082-277-7144

■株式会社永谷園 広報室 石井
nagatanien-pr@nagatanien.co.jp
TEL/FAX 03-3432-2519/03-3432-7082

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