



各位

2021年9月30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」を増刷 小学校への無料配布案内を12エリア追加



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5月より一部のエリア（東京都・大阪府・兵庫県・広島県）の小学校を中心に案内・配布しておりましたプロジェクトA発行の副読本（※）『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～』（B5判16ページ）を好評につき5万部増刷し、配布案内エリアを拡大します。

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製作。より多くの小学生の知の機会に繋がるよう、9月より、上記4エリア以外の政令指定都市のある12エリアの小学校へもご案内を広げます。お申込みいただいた小学校に順次希望数を無料で配布してまいります。※上記エリア以外からののお申込みにも対応します

9月より新たに案内するエリア

北海道	神奈川県	京都府
宮城県	新潟県	岡山県
千葉県	静岡県	福岡県
埼玉県	愛知県	熊本県

（※）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。

理解の広がりが期待される教育現場へ、オンラインでの出前授業展開も予定

初版の3万部は、東京都・大阪府・兵庫県・広島県の4エリアを中心に、約200校へ配布。先生方からは、「食物アレルギーの児童が年々増加している中で、現場としてもありがたい」という声が寄せられました。また、保護者からも興味が示され、「学校で活用してほしい」「食物アレルギーについて、より多くの人に理解してもらえることを期待している」などの反響をいただきました。“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を願う姿勢にも共感をいただいています。

関心の高い教育現場の反響を受け、一人でも多くの方々に、食物アレルギーについて考えていただけるよう、増刷・追加配布を決定しました。また、副読本を活用した「プロジェクトA」によるオンライン出前授業の実施も予定。副読本を配布した小学校のうち希望校での実施を計画しています。今後も、さらなる食物アレルギーの情報発信に取り組んでまいります。

■書籍詳細情報

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～』

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



■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、この副読本によるみんなで一緒に食事を楽しく楽しむために、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。

■製作・配布について

今回の副読本は、学校向けの出版物を得意とする株式会社全教図様に製作・配布と、学校への窓口となる事務局を委託しております。

●申し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

■監修・編集委員からのコメント

副読本の製作にあたり、アレルギー専門医と教育者にそれぞれ監修・編集委員として参画いただきました。

監修

今井 孝成

昭和大学医学部 小児科学講座 教授



“食”は生きるためにすべての人が営む行為です。この“食”に制限が加わる食物アレルギーの子どもたちにとって、「みんなでいっしょに楽しく食べる」ことは容易なことではなく、時にひとり辛く不安な思いをしているかもしれません。そうした彼らに、友達や先生が手を差し伸べられたら、どんなに安心できることでしょう。この副読本は、そうした思いを込めて作られました。食物アレルギーの子どもたちも、「みんなでいっしょに楽しく食べる」ことが当たり前のように実現しますように！

編集委員

曽我部 多美

前全国小学校家庭科教育研究会 会長



この副読本は、子供たちが主人公と一緒に、楽しく自然に「食物アレルギー」について学んだり、考えたりすることができるような展開になっています。そのため、読み物としても、また、家庭科、総合的な学習の時間、特別活動、食育の授業の中でもしっかりと活用できるようになっています。この副読本で「食物アレルギー」を正しく理解し、みんなで一緒に食べることの楽しさについても、味わってほしいと思います。

■各ページの内容

●「食物アレルギー」って何だろう（P2-P5）

食物アレルギーのあるエイミが転校してきたことから始まり、食物アレルギーとは何か、人にうつらないことや好き嫌いではないことを伝えます。また食物アレルギーの症状は人それぞれで違うことや食物アレルギーの原因になる食べ物について説明します。



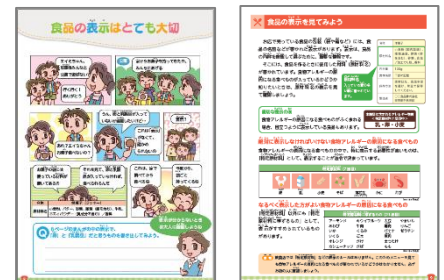
●さがしてみよう給食の工夫（P6-P7）

給食を題材に、エイミが食べられるメニューや材料に違いがあることを伝え、食物アレルギーに対応するための工夫について説明します。献立表における違いや、通常の給食と間違えないように食器やトレイの色を変える工夫などを紹介しています。



●食品の表示はとても大切（P8-P9）

放課後の公園でのお菓子をきっかけに、食物アレルギーの原因になる食べ物が入っているかどうかを知りたい時は表示を見ることが大切であることや食物アレルギー表示の見方について学べます。



●同じ食事をいっしょに食べよう（P10-P14）

休日にエイミの家に遊びに行くことをきっかけに、食物アレルギーがあってもなくても、工夫によってみんなで同じものを食べられることを伝えます。卵や乳製品、小麦アレルギーの場合の食べられる工夫、食物アレルギーに配慮した商品やレシピを紹介します。



●いっしょに食べると楽しいね（P15）

最終章ではまとめとして、食品表示を確認したり調理の工夫をしたりすることで、食物アレルギーがあってもなくても一緒に食事が楽しめることを振り返ります。



「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ケアプロジェクト 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 小児アレルギーエデュケーター
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

今後の活動予定

小学校への配布を行う以外にも、副読本を活用したオンライン出前授業などを展開予定です。今後も5社で連携し、「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に力を注いでまいります。

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 森脇
s.moriwaki@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

【家族みんなで囲む商品】



©Disney

●2008年に「1歳からの好みソース」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 Pasta 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/フレーベル館・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。その他、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)



●お客様相談窓口に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。

●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など、コンシューマ商品および業務用商品を全29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」のバーモントカレー<中辛>、シチューミックス<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、はじめて食べるバーモントカレーやさしい甘口も販売。