



中日本給食だより



▲世界最大の緑化壁「バイオラング」(愛知万博、2005年3月20日)

No.14

2005

4

主な内容

- (1面) 世界最大の緑化壁「バイオラング」
(愛知万博、2005年3月20日)
- (2～8面) 変わる「食品アレルギー表示」
アレルギー物質を含む食品
使用の有無を正確に
文字表示も分かりやすく
- (8面) 「雑穀」が静かなブーム
健康志向にマッチ
需要増に品薄・価格高騰



食物繊維入りのジャム・マーマレード
1袋で5gの食物繊維が摂取できます。

15g せんいプラス

ストロベリー・ブルーベリー・アップル・マーマレード



タカ食品工業株式会社

本社 福岡県山門郡瀬高町小川1189-1
TEL 0944-62-2161(代)FAX 63-7587
関東支社 栃木市大塚町1720
TEL 0282-27-8271(代)FAX 27-8275
関西支社 岡山県赤松市西中1001
TEL 0869-55-8613(代)FAX 55-3989
販売会社 下関市一の宮御本町3-20
TEL 0832-31-2161(代)FAX 31-4764

変わる「食品アレルギー表示」

アレルギー物質を含む食品

使用の有無を正確に
文字表示も分かりやすく

平成十三年にスタートしたアレルギー物質を含む食品に関する表示制度。食物アレルギーを持つ人にとって食品を選びやすいとして普及してきましたが、今回見直しが行われ、アレルギー物質を含む食品を、より選びやすくなりました。食品アレルギー表示がどのように変わったか、また、食物アレルギーへの対応などいろいろな問題についてまとめました。

■見直しまでの経緯

厚生省労働省は平成十三年四月よりアレルギー物質を含む食品表示を義務化し、一年間の猶予期間（企業などの準備期間）を経て平成十四年四月より実質的に適用されています。

アレルギー物質を含む食品に関する表示については、

◆特定原材料（五品目）を使用している場合はそれらを含む旨の表示を義務とする

◆特定原材料に準ずるもの（十九品目）を使用している場合は、それらを含む旨の表示をすることを推奨する

というもので、これによって食品表示が不適切なことによる食物アレルギーでの健康危害を未然に防ぐことがある程度可能になってきています。

「特定原材料」とは、卵、乳または乳製品、小麦、そば、落花生の五品目で、卵、乳または乳製品、小麦は食物アレルギーの症例数が多いことから、そば、ピー

ナッツは食物アレルギーの症状が重篤なため、これらの食品に関しては微量混入・添加物のレベルでも表示する義務が課せられました。

また、表示を奨励する「特定原材料に準ずるもの」とは、アワビ、イカ、いくら、エビ、オレンジ、カニ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、サケ、サバ、大豆、鶏肉、豚肉、マツタケ、もも、やまいも、リンゴ、ゼラチン——の十九品目とされています。

このように表示をする目的は、その表示を見ることが、食べても大丈夫な加工食品を選べることになり、重篤な食物アレルギー症状が起きるのを避けることにあります。

しかし、この制度が始められてから約三年が経過したことから、今回、アレルギー物質を含む食品の表示について見直しが行われました。

名古屋コーチンの肉・卵(純正)
キューピー・アヲハタ製品 キューピー殺菌液卵(生・凍結)
若鶏肉・うずら卵水煮・農・畜・水産加工品

株式会社 アイ ケ イ

本社／〒446-0045 安城市横山町大山田中16 電話 0566-72-0181 FAX 0566-74-0868

■見直しのポイント

今回の食品アレルギー表示の見直しの主なポイントは次の通りです

◆表示推奨品目に「バナナ」を追加

◆特定原材料などを使用していない旨の表示を推進
◆文字の大きさや色で特定原材料を判断する。

ポイント①

表示推奨品目に「バナナ」を追加されたことについては、平成十二～十四年度に実施された厚生労働科学研究「食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明に関する研究」（主任研究者・国立病院機構相模原病院 臨床研究センターアレルギー性疾患研究部長 海老澤元宏氏）によると、バナナは食物アレルギー発症数は、全アレルギー発症数三千八百四十件中四十件（十位）であるとともに、ショック発症数は全ショック発症数

四百二十四件中四件（十一位）であったことから、新たに推奨品目（特定原材料に準ずるもの）として加えることになりました。

ポイント②

特定原材料などを使用していない旨の表示を新たに促進するという点については、推奨品目を含む旨の表示がないと、それが本来に含まれていないのか実際には含まれていても表示されていないのか判断ができず、食物アレルギーをもつ人が食品を選択するのが困難になっていたという状況がありました。そこで、特定原材料などの使用状況に関する情報の提供を今回、新規に促進することとなりました。

一般に「ケーキ」には「小麦粉（特定原材料）」を使用していますが、「小麦粉」を使用しないで製造した場合は、「本品は小麦（粉）」を使っていますと表示する。つまり、ある特

定原材料などを使用しているだろうと一般的に認識する食品を、その特定原材料などを使用せずに製造などした場合、その特定原材料などを使用していない旨の表示を「一般表示の枠外」に表示するよう奨励されています。

ポイント③

「文字の大きさや色で判断しやすく」することについては、原材料表示のうち、特定原材料及び特定原材料に準ずるものが使われていることをわかりやすくして、アレルギー疾患を持つ人が適切に判断できるようにする方策のひとつで、特定原材料などの表示の文字の色や大きさなどを変えることができるようにされました。

具体的には、他の表示より文字を大きく（一・五倍以下）し、文字のフォント（書体）を変えること、太文字にすること、下線をつけること、アミをかけるこ

と、影付き文字、中抜き文字、浮き出し文字、浮き彫り文字などにもなります。また、文字の色を他の表示と変えることなどができます。

今回の見直し 過程においては、

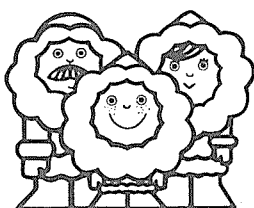
▼表示義務品目について

表示が義務づけられている五品目については、この調査において、全アレルギー発症数三千八百四十件の約七〇％（二千七百二件）、全ショック発症数四百二十四件の約七五％（三百十八件）を占めていることから、引き続き義務品目とすることとなりました。

▼推奨品目「えび」「ごま」について

現在、推奨品目である「えび」については、相当程度の発症数（百六十一件、五位）が認められたため、今後義務品目とすることを

にっこりーおいしい



カトキチ の 冷凍食品



株式会社 カト吉本社 香川県観音寺市坂本町五丁目18番37号
TEL (0875) 56-1100 〒768-8501
●名古屋支社 名古屋市中川区八熊2-2-4 ヤマキビル3階
TEL (052) 323-1301 〒454-0013

視野に入れて、十六年度厚生労働科学特別研究により、検知技術や交差抗原性の検討など詳細な研究が始められることになりました。

また、「ごま」については「食物アレルギー発症リスク軽減のためのリスクコミュニケーション」調査研究（主任研究者・今村知明東京大学医学部企画情報助教授）らの報告における発症数では上位に位置付けられました。厚生労働科学研究・海老澤部長の研究では、ごまの食物アレルギー発症数は十一件で二十五位であったことなどから、さらに調査を進めることにされました。

今回の見直しは、最新のアレルギー発症状況や科学的な知見に基づいて行ったもので、今後も引き続き実態調査などを行うとともに、検知技術などについても研究をし、遅くとも三年以内に制度見直しの検討がされることになっていきます。

■対面販売や外食産業における対応情報提供の対応

この法律は加工食品のみが対象になり、外食や店頭販売品には適用になりません。対面販売や店頭での量り売り、飲食店などで提供される食品には、アレルギー表示を含む、食品衛生法に規定する表示の義務はありません。

しかし、食品アレルギー防止のために、対面販売などを行う場合や飲食店などにおいても、食物アレルギー疾患を持つ人に対する情報提供の充実を図ること

が要望されています。

具体的な取り組みとして、記録などを整備するとともに、品書きやメニューなどを通じて、食物アレルギー疾患を持つ人が必要とする情報を正確に提示できるように望まれています。

コンビニエンスストアや弁当・総菜店では、体に良い食生活を実践する一助として、弁当などの栄養価や適切な摂取量をホームページで知らせるサービスを始めているところが現れてい

ますが、そのなか、アレルギーに悩む人向けに、ホームページで、アレルギー物質の詳細な情報開示を始めた企業（オリジン東秀）もあり、弁当や総菜について食品衛生法で開示が義務づけられている小麦など五品目に加え、エビや大豆など合計二十四品目のアレルギー物質の含有状況を明記しています。

(<http://www.toshu.co.jp/>)

食物アレルギーの知識とその対応

■食物アレルギーとは？

食べ物が免疫学的機序を介して、じんましん・湿疹

などの皮膚症状、下痢・嘔吐・腹痛などの消化器症状、鼻・眼粘膜症状、せき・ゼーゼー・呼吸困難などの呼吸器症状など、体に

とつて不利益な症状が起こる疾患。食中毒や食べ物そのものによる作用（乳糖不耐症など）は除く。もっとも激的なタイプを「アナフィラキシーショック」といい、全身発赤、呼吸困難、血圧低下、意識消失などの症状が現れて、対応が遅れるとまれに死に至る場合もある。

かまぼこ
ちくわ
はんぺい

届けて70年 味な
かね貞

本社・工場
〒470-0206
愛知県西加茂郡三好町大字
筋生字上永井田48-2
☎0561-34-7550

■食物アレルギーの原因食品と年齢的推移

平成十一、十二年度に行われた研究班の食物アレルギーに関する疫学調査によって、これまでよく分かっていたなかったさまざまな即時型食物アレルギーに関する情報がわかりました。

調査対象は「何らかの食物を摂取後六十分以内に症状が出現し、かつ医療機関を受診したもの」とし即時型食物アレルギーに関する疫学調査です。結果として、年齢、原因食品、出現症状、治療内容の判明した千四百二十症例からは、全年齢を通して原因食品は鶏卵、乳製品、小麦が三大原因抗原であり、以下そば、魚類、果物類、エビ、肉類、大豆と続きます。

六歳までは鶏卵、乳製品、小麦が三大抗原ですが、その後鶏卵、乳製品に代わり、そば、エビ、魚類が多くなる傾向にあります。加齢とともに摂取できるようにな

る食品（多くが鶏卵、乳製品、小麦、大豆と考えられる）が増えるなど、摂取食品種と摂取量の増加が新規発症を誘引する要因となっているものと考えられます。

■新しいタイプの食物アレルギー

①口腔内アレルギー症候群 近年、報告が増えている新しいタイプの食物アレルギーで幼児・学童・成人に認められます。原因抗原としては果物（キウイ、バナナ、メロン、もも、パイナップル、リンゴなど）あるいは野菜です。口の中の症状だけのことが多いのですが、まれにショック症状を呈することもあります。欧米では以前からシラカンバの花粉との交叉反応が指摘されており、シラカンバ（あるいはハンノキ）の自生地域に多く認められま

す。わが国でもスギやハンノキなどの花粉症あるいはバナナなどではラテックス（ゴム）との関連性が考えられています。

②食物依存性運動誘発性アナフィラキシー

非常にまれな疾患で、横浜市の調査では中学生約六千名に一人程度というものです。ある特定の食物と運動の組み合わせによって起こることから、これを「食物依存性運動誘発性アナフィラキシー」といいます。原因抗原として頻度の高いものは小麦、エビ、イカなどがあげられます。じんましんから始まりショック症状に至る場合があります。具体的な例でいえば、小麦、魚介類などの昼食を摂取した後、昼休みにサッカーなどで激しい運動した場合にじんましんの出現に始まり、咽頭浮腫、喘鳴などの呼吸器症状を伴いショックに至るようなケースです。

食物単独、運動単独では

通常何も起きませんので、病氣自体の存在を知らないとなかなか診断に至らないケースもあり、原因不明のアナフィラキシーとされてしまうことがあります。

■保育園・幼稚園・学校での対応について

保育園・幼稚園においては、母親が弁当を作るので内容についての問題はほとんどありませんが、隣の子の弁当を食べたりすることやおやつなどでときどき問題になることがあります。

食物アレルギー児の対応については、子どもごとに何が問題になるのかを、保育士や先生が保護者と面談して十分に把握したうえで個々の食物アレルギーを理解する必要があります。

保護者が給食での除去食・代替食を、園や学校に依頼する場合は、各自治体によって対応が異なっており、担任や管理栄養士と面談をして対応をよく相談する必要があります。保護者

学校給食に
より価値ある
製品をめざして！



株式会社 藤沢商事

本社／熊谷市間屋町2-5-5
TEL(0485)24-1324(代)

からの申告だけでは過剰な除去を求めたり、自己判断のケースもあると思われるので、最近では医師の診断を求めるケースが多くなっているということです。誤って食物アレルギーを

摂取してしまった場合は、可能ならまずはかせてしまうことと、呼吸器症状が出た場合やアナフィラキシータイプの児童は直ちに医療機関を受診させることが必要です。

■ある学校でのアナフィラキシーショックの予防対策

ある小学校では、アレルギー性鼻炎、ぜんそく、アトピー性皮膚炎、食物アレルギー、花粉症の時期の戸外での活動制限を必要とする、何らかのアレルギー症状を持つと診断された子供が三割を超しており、食物アレルギーを持つ子供も、二・四%見られるといいます。また、ここ数年、男子の方が女子より多く、また1人の子供が重複してアレルギーを持っているという状況が報告されています。

しかし、こうした実態はこの小学校だけに限らず、多くの学校で共通する現象でもあります。学校では、こうした状況

を踏まえ、給食だけでなく、家庭科の調理実習での配慮や、植物の栽培などにも気をつけてられています。また、小学校ではよく小動物が飼育されていますが、動物の飼育はアレルギーを持つ子供が影響を受けやすいよう空き教室ですることがはかられています。

アレルギー反応は、「食べる」ことによるばかりでなく、「触る」「吸い込む」「虫刺され」「注射」等々、さまざまな場面で起きますので、その場にに応じて適切なアレルギーに対する対応がとられる必要があります。ここで、ある小学校でとら

れている予防対策、緊急時の対応を紹介します。

■アナフィラキシーショックの予防対策

子供の健康や安全を保障するためには、食物アレルギーに関する情報に限らず、子供の情報をすべての教職員が共通に認識しておくことが、学校教育の中では大変重要です。従って、事故が起きてからではなく、事前に予想できる問題をしっかりと把握して対策を立てることにされています。

また、新たな健康問題が出てきたときは、その問題の対応について資料等を準備し、必ず教職員を対象とした学習会を行っているといえます。

以下、養護教諭（宍戸美さん）の要項手記は次のようです。

①児童の実態把握
食物アレルギーの子供のチェック＝保険調査票・就

学時健康診断、新一年保護者会での聞き取りなどにより保護者からの情報を集めておく。

②全教職員に徹底

一覧表を作成し、全教職員に配布し、アレルギーのある子供をすべての教師が把握するように徹底しておく。

栄養士さん、調理師さんとの打ち合わせをして

く。
除去だけで可能か、代用品が準備できるか、弁当を持参させるか。

保護者には、献立表を配布時にその結果を連絡し、必要な対応をしてもらう。

③食物アレルギーやアナフィラキシーショックについての学習会

偏食との違いを理解してもらうことが大切。全教職員が分かっているないと、担任以外が給食指導に行くことがあるので危険。（給食のルール決めの時などにも配慮が必要）

使い勝手さの良さ、ご使用後のことを考えて、フィルムパック製品をさらに豊富に充実させました。

カゴメ株式会社



④医療機関の確認とかかり方

アナフィラキシーショックに普段から対応してもらえる医療機関を探しておくこと。救急車の手配が必要であることを、全教職員で確認しておく。

⑤子供自身への指導

子供自身が分かっていることが大切なので、しっかりと健康教育をしておくこと。

クラスの子供たちにも理解してもらえるように学習機会をつくる。

* *

【参考文献】

『食と健康』（平成十七年三月号）「特集 こう変わる食品アレルギー表示」／『食べもの文化』（平成十七年二月号）「特集 最新食品アレルギー情報」

■新商品紹介

—株式会社アサダ—

魚類をベースにした佃煮……

【いわしうま煮】【さんまかば焼】【子持ちししゃも】

株式会社アサダ（名古屋市中村区稲西町181番地）ではこのほど新商品として魚類をベースにした「佃煮」3種6アイテムの発売を始めました。各商品の内容は次の通り。

【いわしうま煮】

- ◆荷 姿=1K×8×2 ◆価 格=¥1,760円、28,160円
◆荷 姿=400g×15×2 ◆価 格=¥920円、27,600円

《商品特徴》 跳子沖で12月から1月にかけて獲れる寒のイワシを使用。新鮮なうちに素焼きにし秘伝のタレと生炊き製法により、イワシ特有のにおいを消し、骨まで柔らかく仕上げた。そのまま食べられる。

【さんまかば焼】

- ◆荷 姿=1K×8×2 ◆価 格=¥1,860円、29,760円
◆荷 姿=400g×15×2 ◆価 格=¥1,000円、30,000円

《商品特徴》 10月に獲れる北海道東沖産で脂がしっかり乗ったサンマを使用。とれたてのうちにあぶり焼で余分な脂を落とし、特製タレと生炊き製法で香ばしく仕上げた。骨まで食べられカルシウムがたっぷり吸収できる一品。

【子持ちししゃも】

- ◆荷 姿=1K×8×2 ◆価 格=¥3,120円、49,920円
◆荷 姿=400g×15×2 ◆価 格=¥1,600円、48,000円

《商品特徴》 カナダ産の新鮮な子持ちシシャモを厳選して使用。素焼きにしてタレで素材の風味を残したまま仕上げた。コリッとした食感が食欲を増加。頭から丸ごと食べられる。残したまま仕上げた。コリッとした食感が食欲を増加。頭から丸ごと食べられる。

食生活に信頼と安全をお届けする

株式会社 **イト商**

〒452-0961 愛知県西春日井郡春日町大字落合字宮重528
電 話 〈052〉 401-7571（代表）
F A X 〈052〉 401-7576

「雑穀」が静かなブーム

健康志向にマッチ

需要増に品薄・価格高騰

白米以外のコメや、キビ、ヒエ、アワなどのいわゆる「雑穀」が静かなブームになっている。

雑穀は、戦前は多くの地域で食べられていたが、戦後、生活が豊かになるにつれ、粗食のイメージが強かった雑穀の消費量は激減した。

独特のくせがあるのも嗜好に合わなくなったこともあった。

しかし、最近、配合を工夫した「おいしくてヘルシー」な雑穀メニューが開発され、デパート、スーパーなどの食品売り場などに登場。

白米に比べてビタミンやミネラルが格段に多く含まれていることから、より健

康志向の消費者に受けている。こうした人気から、全国各地の観光地、土産物店などでも定番商品としてお目見えするようになった。

アワ、キビ、ヒエなどの雑穀を配合し、白米にまぜ炊く「雑穀米」のほか、雑穀を「売り物」とした加工食品も人気を呼んでいる。

雑穀を使った弁当はもとより雑穀を使った焼酎や調味料など十数品目にも。東京・渋谷のデパート（東急百貨店東横店）食品売り場、雑穀を使った弁当などを扱う店では、古代に食べられていたもち米の一種の黒米と白米を交ぜて炊き上げた赤いご飯に、大麦の一種や玄米、大豆、南米アデス

地方原産の「キヌア」という穀物などを配合した「六穀米」を開発。おにぎりや弁当、いなりずし、おはぎなどに。毎日雑穀入りおにぎりを買っていくお客など、リピーターも多いという。健康的な素材にこだわった食品として認知されている。

平成十六年十月には、業界団体として「日本雑穀協会」（東京・千代田）が設立され、栽培から調理まで雑穀についてのさまざまな知識を身につけた「雑穀ソムリエ」を育成し、さらに普及に努めたいとしている。

同協会によると、平成十五年の雑穀の市場規模は前年比五〇％増の百億円というが、一方、こうした雑穀ブームで需要に供給が追いつかない現象が起きている。価格も高騰、一キロ当たりの単価では高級米の魚沼産コシヒカリを上回るとも。岩手などの産地は増産にかかっているが、栽培に手間がかかることもあり、

増産には限りがあるという。

安価な中国産が輸入されるスキがありそうだが、そうなればブームに一層の拍車がかかりそう？

中日本給食だより

2005年 4月号 No. 14

平成17年4月15日発行 単価50円

編集発行人 中日本学校給食物資流通組合連合会

会長 青木昌博

〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番7号

富春ビル4F

TEL (052)682-6219 FAX (052)682-8486

高野豆腐を食べましょう

○高野豆腐のオランダ煮

- イ. もどした高野豆腐をしぼり三角切り
ロ. 片栗粉をまぶし、高温の油できつとあげる
ハ. 出し汁に揚げた高野豆腐を入れ煮たてる

○中華風揚げ煮

- イ. ロ. は左と同じ
ハ. 山形のお惣菜用のタレを煮立て、ロ. を入れる

栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂肪
436 kcal	53.4 %	26.4 %

鶴羽二重こうや豆腐

登喜和冷凍食品株式会社

