

大阪公立大学医学部附属病院

栄養部

入院患者食における食物アレルギー対応について

基本方針

本院に入院される患者様の食事は、社会医療保険入院時食事療養費の規定に沿って提供いたします。

その際、特定の食品により重篤な食物アレルギー症状等が懸念される場合は、主治医にお申し出ください。

食物アレルギーに対する対象食品の除去、代替食品の選択等については、「厚生労働科学研究班による食物アレルギーの栄養指導の手引き2017」を参考としてご提供いたします。

なお、食物アレルギーの調理作業については、器具の洗浄、調理時間帯の調整等を考慮し慎重に行いますが、本院調理場には食物アレルギー専用の調理環境はございませんので、通常の調理作業では環境内における意図せぬ微細な原因食品の混入（コンタミネーション）は否定できません。

特別な対応が必要な場合は、必ず入院前に主治医までお申し出ください。

食物アレルギー等の対応表示について

食物アレルギー等の表示について

本院では、患者様の状況にあわせ、食物アレルギーへの対応は主治医が判断いたします。

対象となる食品には「つながりは○」や「つながりも×」等の指示表記にて情報を共有し対応いたします。

(表示例) 食事に添付する「食札」等

【レベル表示 ①】 「つながりは○」「だし、エキスは○」「微量使用は○」

対象者：指定食品のみ除去し、だしやエキス、原材料に含まれる微量の提供が許可される方
本院の対応：指定食品をそのもの並びに指定食品を主に使用する料理は除去しますが、加工食品に原材料として微量含まれるものは提供いたします。

【レベル表示 ②】 「つながりも×」「だし、エキスも×」「微量使用も×」

対象者：アナフィラキシーなどの重篤な症状が懸念される方
本院の対応：指定食品並びに原材料として使用する食品を全て除去いたします。

※過度な制限は、献立の栄養素バランスが悪くなり、栄養不良につながりますので、重篤なアレルギー症状を引き起こす患者様の対応としております
なお、レベル項目の表示がない対象食品は、レベル②の対応といたします。

主な食物アレルギー原因食品の取り扱い

次の食品について、食物アレルギーに対する本院での対応をご説明いたします。

- ① 鶏卵アレルギー（鶏卵、うずら卵、マヨネーズ等、これらの食品を使用した料理の取り扱い）
- ② 牛乳アレルギー（飲み物としての牛乳、乳製品やこれらの食品を使用した料理の取り扱い）
- ③ 小麦アレルギー（小麦粉を使った料理や小麦を含む加工食品等の取り扱い）
- ④ 大豆アレルギー（大豆並びに大豆加工品 [豆乳、豆腐、味噌、醤油等] の取り扱い）
- ⑤ 魚アレルギー（魚料理ならびに魚を原材料に含む加工食品の取り扱い *魚種別に対応）
- ⑥ 魚卵アレルギー（イクラやタラコ等の取り扱い）
- ⑦ 甲殻類、軟体類、貝アレルギー
（えび、かに、貝柱等を使った料理やこれらを原材料に含む加工食品の取り扱い）
- ⑧ ピーナッツ（落花生）アレルギー
（ピーナッツを使用した料理やこれを原材料に含む加工食品の取り扱い）
- ⑨ 種実（ナッツ）類アレルギー
（種実類を使用した料理やこれらを原材料に含む加工食品の取り扱い）
- ⑩ ゴマアレルギー（ゴマを使用した料理やこれを原材料に含む加工食品の取り扱い）
- ⑪ 野菜、果物アレルギー
（野菜や果物を使用した料理やこれらを原材料に含む加工食品の取り扱い *食材別に対応）
- ⑫ そばアレルギー（そばを使用した料理やこれを原材料に含む加工食品の取り扱い）
- ⑬ 肉アレルギー（肉類を使用した料理やこれらを原材料に含む加工食品の取り扱い *肉の種類別に対応）
- ⑭ その他の食品（①～⑬に含まれない食材の対応）

① 鶏卵アレルギー

【本院の対応】

- 鶏卵の除去には、全卵、卵黄、卵白、うずら卵を含む。
 - 鶏肉や魚卵は除去の対象外とする。（除去が必要であれば主治医にお申し出ください）
-
- ・「つなぎは○」：卵料理、マヨネーズは使用しないが、加工食品の原材料として微量程度含む食品や料理のつなぎには使用する。
例) パン、ケーキ、菓子類等は提供あり
 - ・「つなぎも×」：卵料理だけでなく衣のつなぎ、マヨネーズ等も使用しない。また、卵が原材料に含む加工食品も使用しない。

【手引き2017の見解(抜粋)】

- 鶏卵アレルギーは卵白のアレルゲンが主原因であり、卵黄から除去解除されることが多い。
- 鶏卵は加熱により、アレルゲン性が低下する。アレルゲン性は、加熱温度や、加熱時間、調理方法によって異なる。このため加熱卵が摂取可能でも、生卵や半熟卵などの摂取には注意する。
- 鶏肉や魚卵は、鶏卵とアレルゲンが異なるため、基本的に除去する必要はない。
- 加工食品の原材料である卵殻カルシウム（焼成・未焼成製品）は、摂取することができる。
- うずらの卵は、食品表示法において特定原材料「卵」の範囲に含まれる。

② 牛乳アレルギー

【本院の対応】

- 除去は牛乳と乳製品等を分けて対応する

<牛乳>

- ・「つなぎは○」：牛乳、牛乳を調理に直接使用した料理（シチュー、ポタージュスープ等）は提供しないが、加工食品の原材料として牛乳、乳製品、乳糖を含む食品は提供する。
例）ヨーグルト、チーズは提供あり

<乳製品>

- ・「つなぎは○」：牛乳、牛乳を調理に直接使用した料理（シチュー、ポタージュスープ等）は提供しないが、加工食品の原材料として牛乳、乳製品、乳糖を微量程度含む食品は提供する。

<牛乳> <乳製品>

- ・「つなぎも×」：牛乳、乳製品並びに、材料として本院での調理に直接牛乳、乳製品を使用した料理（シチュー、ポタージュスープ等）を提供しない。また加工食品の原材料として牛乳、乳製品、乳糖を微量程度含む食品の提供も行わない。

【手引き2017の見解(抜粋)】

- 牛肉は、牛乳とアレルギーが異なるため、基本的に除去する必要はない。
- 牛乳以外のやぎ乳やめん羊乳などは、アレルギー表示の範囲外であるが、牛乳と強い交差抗原性*があり、使用できない。
- 乳糖には、ごく微量（数 $\mu\text{g/g}$ ）のたんぱく質が含まれる場合があるが、加工食品中の原材料レベルでの除去が必要な場合はまれである。摂取可否については医師に確認する。

③ 小麦アレルギー

【本院の対応】

- 醤油、大麦、ライ麦は除去の対象外とする。
(除去が必要であれば主治医にお申し出ください)

- ・「醤油・味噌など調味料、つなぎは○」
：小麦製品、小麦粉を使用した料理の提供は行わないが、加工食品の原材料として微量程度含む食品は提供する。
- ・「味噌、つなぎなども×」
：小麦製品、小麦粉を使用した料理の提供を行わない。また、加工食品の原材料として微量程度含む食品の提供も行わない。

【手引き2017の見解(抜粋)】

- 大麦やライ麦などの麦類と小麦は、交差抗原性*が知られている。しかしすべての麦類の除去が必要となることは少ない。
- 麦茶は大麦が原材料で、タンパク質含有量もごく微量のため、除去が必要なことはまれである。
- 米や他の雑穀類（ひえ、あわ、きび、たかきびなど）は、摂取することができる。
- 醤油の原材料に利用される小麦は、醸造過程で小麦アレルギーが消失する。したがって原材料に小麦の表示があっても、基本的に醤油を除去する必要はない。

④ 大豆アレルギー

【本院の対応】

- 大豆以外の豆類は当該指示の対象外とする。
(除去が必要であれば主治医にお申し出ください)
- ・「調味料は○」 : 大豆並びに大豆加工品(豆乳、豆腐等)の提供を行わないが、味噌、醤油や加工食品の原材料として微量程度含む食品は提供する。
例) みそ汁、煮炊きもの(醤油味付け)、菓子類等は提供あり
- ・「醤油、味噌なども×」 : 大豆並びに大豆加工品(豆乳、豆腐、味噌、醤油等)の提供を行わない。また、加工食品の原材料として微量程度含む食品の提供も行わない。
(代替食品として粟醤油を使用)

【手引き2017の見解(抜粋)】

- 大豆アレルギーで、他の豆類の除去が必要なことは非常に少ない。このため豆類をひとくくりに除去する必要はない。
- 大豆油は精製されており、基本的に除去する必要はない。
- 醤油や味噌は、醸造過程で大豆アレルゲンの大部分が分解されるため、摂取可能なことが多い。
- 豆腐が摂取可能であっても、納豆や豆乳のみ症状が誘発されることがまれにある。

⑤ 魚アレルギー

【本院の対応】

●魚種ごとの除去とする。

- ・「だし、エキスは○」
 - ：魚料理の提供を行わないが、加工食品の原材料として、また煮汁、エキス等として微量程度含む食品は提供する。
例) ブイヨン、だし汁（かつお、さば）を使用した料理等は提供あり
- ・「だし、エキスも×」
 - ：魚料理の提供を行わない。また、加工食品の原材料として、また煮汁、エキス等として微量程度含む食品の提供も行わない。

【手引き2017の見解(抜粋)】

- 魚は魚種間で交差抗原性*があるが、すべての魚の除去が必要とは限らない。このため、問診や経口負荷試験で摂取可能な魚を見つけることが望ましい。
- 魚は、鮮度が低下すると魚肉中にヒスタミンが作られ、かゆみ、じんましんなどの症状をもたらすことがある。これは食物不耐症であり、食物アレルギーとは異なる病態で、区別して考える。
- 小児はまれであるが、魚に寄生したアニサキスが原因のアレルギーが報告されている。
- 青魚、赤身魚など、魚皮や身の色などの区別による除去には根拠がない。
- かつお、いりこなどのだしの除去は、不必要なことが多い。

⑥ 魚卵アレルギー

【本院の対応】

●使用する頻度が極めて低い（正月料理のみ使用する）ため、フリーコメントでの指示とする。

・魚卵の提供を行わない。また、加工食品の原材料として、微量程度含む食品の提供も行わない。

【手引き2017の見解(抜粋)】

○乳幼児期では初めてイクラを摂取して症状が誘発される場合がある。

○魚卵類（イクラ、タラコ、シシャモの卵、ワカサギの卵、カズノコ、とび子など）は、ひとくくりにして除去をする必要はない。

⑦ 甲殻類、軟体類、貝アレルギー

【本院の対応】

●各食品ごとの除去とする。

・「だし、エキスは○」

：指定食材を使用した料理の提供を行わないが、加工食品の原材料として、微量程度含む食品は提供する。

例) だし汁（エキス）を使用した料理等は提供するが、えびせんべいなどの菓子類は提供しない。

・「だし、エキスも×」

：指定食材を使用した料理の提供を行わない。また、加工食品の原材料として、微量程度含む食品の提供も行わない。

【手引き2017の見解(抜粋)】

○甲殻類(特にエビ)は食物依存性運動誘発アナフィラキシーの原因食物として頻度が高い。

○エビ・カニなどの甲殻類間や、イカとタコなどの軟体類間、貝類間に交差抗原性*がある。エビアレルギー患者の65%は、カニにも症状を示すが、甲殻類と軟体類、貝類の交差反応性*は20%程度である。

○甲殻類、軟体類、貝類をひとくくりにして除去をする必要はない。血液検査、食物経口負荷試験などで個々に症状の有無を確認する必要がある。

⑧ ピーナッツ（落花生）アレルギー

【本院の対応】

・ピーナッツを使用した料理の提供を行わない。また、加工食品の原材料として、微量程度含む食品の提供も行わない。

【手引き 2017 の見解(抜粋)】

- ピーナッツは豆類であり、種実（ナッツ）類とまとめて除去する必要はない。食物経口負荷試験などによって個々に症状の有無を確認する。
- ローストする（炒る）ことでアレルゲン性が高まる。
- ピーナッツオイルを含めた除去が必要である。

⑨ 種実（ナッツ）類アレルギー

【本院の対応】

●各食品ごとの除去とする。

- ・指定食材を使用した料理の提供を行わない。また、加工食品の原材料として、微量程度含む食品の提供も行わない。

【手引き2017の見解(抜粋)】

- 種実（ナッツ）類（クルミ、カシューナッツ、アーモンド、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、ココナッツなど）は、ひとくくりにして除去をする必要はない。個別に症状の有無を確認する。
- カシューナッツとピスタチオ、クルミとペカンナッツの間には強い交差抗原性*がある。どちらかにアレルギーがあれば、両者を除去する必要がある。
- クルミとカシューナッツは、アレルギー表示の推奨品目であり、表示されない場合があることに留意する。他のナッツ類は推奨品目にもなっていない。

⑩ ゴマアレルギー

【本院の対応】

- ・「ごま油は○」：ゴマを使用した料理の提供を行わないが、ゴマ油や加工食品の原材料として、微量程度含む食品は提供する。
- ・「ごま油も×」：ゴマ、ゴマ油を使用した料理の提供を行わない。また、加工食品の原材料として、微量程度含む食品の提供も行わない。

【手引き 2017 の見解(抜粋)】

- 他の種実（ナッツ）類、ピーナッツなどとひとくくりにして除去をする必要はない。
- ごま油は使用可能な場合が多い。除去の必要性は主治医に相談する。

⑪ 野菜、果物アレルギー

【本院の対応】

●食材ごとの除去とする。

・「微量使用、つなぎ等は○」

：指定食材を使用した料理の提供を行わない（指定食品を含むジュースを含む）が、加工食品の原材料として、微量程度含む食品は提供する。

例）カレールーや菓子等に果汁が微量含まれる食材、不特定の食物繊維として原材料に含む食品は提供する。

・「微量使用、つなぎ等も×」

：指定食材を使用した料理の提供を行わない（指定食品を含むジュースを含む）。また、加工食品の原材料として、微量程度含む食品の提供も行わない。

【手引き2017の見解(抜粋)】

○花粉症をもつ患者の一部が、生の果物や野菜を摂取した時に、口の中やのどの痒みなどを感じることもある。これを花粉-果物アレルギー症候群（PFAS）という。

○PFASの原因となる野菜や果物の多くは、特定の花粉と交差抗原性*がある。主なものに、シラカバ花粉とバラ科果物（リンゴ、モモ、スモモ、サクランボ、西洋ナシなど）、ブタクサ花粉とウリ科果物・野菜（メロン、スイカ、キュウリなど）がある。

○PFASの多くは、加熱調理した野菜や果物は摂取可能である。違和感を感じたら摂取を中止することで症状がおさまるので、厳密な除去は必要ないことが多い。

○微量でアナフィラキシーを呈する別の病型もあり、注意が必要である。原因となる食物は、キウイ、バナナ、モモ、リンゴなどが多い。

⑫ そばアレルギー

【本院の対応】

- ・そば料理の提供並びに、加工食品の原材料として、そばを微量程度含む食品の提供も行わない。
また、そばを茹でたゆで汁も他の調理に使用しない。

【手引き 2017 の見解(抜粋)】

- そば殻を吸い込むことで、喘息症状を誘発する可能性がある。
- そばアレルギーは、水に溶けやすく熱に強い性質がある。このため、そばと同じ釜でゆでたうどんなどは、そばのコンタミネーション（混入）が生じうる。

⑬ 肉アレルギー

【本院の対応】

●肉の種類ごとの除去とする。

・「だし、エキスは○」

：肉料理の提供を行わないが、加工食品の原材料として、また肉汁、エキス等として微量程度含む食品は提供する。

例) コンソメやブイヨンを使用した料理は提供する。

・「だし、エキスも×」

：肉料理の提供を行わない。また、加工食品の原材料として、また肉汁、エキス等として微量程度含む食品の提供も行わない。

【手引き 2017 の見解(抜粋)】

○肉アレルギーの患者は少なく、全ての獣肉（牛肉、豚肉、鶏肉など）の除去が必要になることは極めてまれである。

○肉アレルギーがあっても肉エキス（だし）は食べられる場合が多い。

○まれであるが、マダニの成分が咬傷（こうしょう）により感作され、交差反応*よる肉類アレルギーが報告されている。

⑭ その他の食品

【本院の対応】

特定の食品に食物アレルギー症状が明確である場合やアレルゲンとなる対象食品が多種にわたる場合は、早期に主治医にお申し出ください。状況をお伺いし、患者様個別の対応とさせていただきます。