



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

各位

2023年1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」 食物アレルギーに関するオンライン出前授業 実施 ～大阪府の小学5年生4クラス123名が参加～



プロジェクトA^(※1)では、2021年5月より小学校向けに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おいしく食べよう～」を活用し、子どもたちに食物アレルギーに対する理解・関心を深めてもらう取り組みの一つとしてオンライン出前授業を実施しています。2022年12月14日（水）に大阪府にある豊中市立西丘小学校において、プロジェクトAとして食物アレルギーに関するオンライン出前授業を開催いたしました。

(※1) 食物アレルギー配慮商品を持つ食品メーカー【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。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。

(※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。

オンライン出前授業の2年目は10月から実施し、今期3回目は「永谷園」が講師を担当

オンライン出前授業は、プロジェクトAが2021年5月から発行・全国の小学校へ無料配布している副読本を活用し、子どもたちの記憶に残る機会をつくり、食物アレルギーに対する理解・関心を深めてもらうことを目的に、小学校5・6年生向けに2021年10月からスタートしました。2021年度は計4校で実施し、延べ287人の児童が参加。2022年度も副読本10万部を全国で配布しており、オンライン出前授業も10月から開始しました。

今回の授業は、「永谷園」が講師を担当し、小学5年生4クラス・123名を対象に授業を実施しました。

■ オンライン出前授業内容 <2022年12月14日 大阪府の豊中市立西丘小学校で5年生を対象に実施>

1. 副読本を活用した食物アレルギーについてのクイズと解説
2. 食物アレルギー配慮商品を作っている、永谷園の工場についての説明とクイズ
3. 実際に食物アレルギー配慮商品を手に取り、表示の工夫や見方を学習
4. 児童からの事前質問への回答



【〇×クイズで楽しみながら学習】



【表示の見方を学ぶワーク】



【ワークに取り組む様子】

■ 授業の様子

食物アレルギーに関するクイズや、実際に商品を手にしながら表示を見てもらうワークを実施しました。また、食物アレルギー配慮商品に取り組む企業として、普段見ることのできない製造の様子などを紹介しながら、少しでも食物アレルギーに興味を持ってもらえるように楽しく学べる内容にしました。児童からは「自分は食物アレルギーではないから興味がなかったけれど、授業を受けて興味がわいた」「同じ料理でも人やお店によって使う材料が違うことを初めて知ってびっくりした」「これからは色々な食品の表示を見たり聞いたりして確認してみたい」等の感想をいただき、食物アレルギーへの関心や知識が深まった様子がうかがえました。

■ 先生からの感想

「アレルギーを持っている児童が学年にいますので、アレルギーについて理解を深めてもらいたいと思って出前授業を申し込んだ」「質問に答えてもらえたり、工場の様子の写真など調べてもわからないことが聞けたりするのもとても良かった」という感想をいただきました。また、小学校のHPにも授業の様子を掲載していただきました。

【西丘小学校HP掲載内容】

<https://www.toyonaka-osa.ed.jp/cms/nisioka/index.cfm/1,4119,80,html>



授業で使いやすい食物アレルギーの教材への需要に応えることを目指し、副読本配布も2年目に

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おいしく食べよう～』は、2021年5月に3万部を配布開始。好評のため9月には5万部を増刷して全16のエリア^(※3)の小学校を中心に案内し、お申込みをいただいた学校に希望数を無料配布しました。先生から「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」という声や、「授業で使いやすい教材がなかった」という声もあり、この副読本が先生の現場で抱える悩みの解決に寄与できたと考えています。保護者からも「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。それを受け、2年目となる2022年度は、10万部を全国で配布しています。

この副読本や、オンライン出前授業を通して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よう今後も活動してまいります。

(※3) 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

2022年度の＜副読本＞は現在もお申込み受付中

現在も、2022年度発行の副読本『知ろう！学ぼう！食物アレルギー～みんなでいっしょにおいしく食べよう～』について、希望される小学校からの申込みを受け付けています。

2月のアレルギー週間に合わせて、また新年度に向けての児童の意識づけなどで、授業で食物アレルギーについて取り上げられる際などにもおすすめです。ご希望の場合は、必要部数を、無料で配布させていただいています。

■副読本制作・配布／オンライン出前授業お申込みについて

副読本の制作・配布とオンライン出前授業実施は、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。（今年度のオンライン出前授業の受付は終了）

●副読本・出前授業のお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

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おいしく食べよう～』

■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養護教諭）

編集協力：長谷川 実穂（小児アレルギーエデュケーター 管理栄養士）

発行：プロジェクトA（オタフソース株式会社・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ありません。そのため、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この副読本を発行しました。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。



「プロジェクトA」活動履歴

年月	内容
2018年9月	オタワクソース株式会社・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	2021年度 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	2021年度 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	2021年度 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	2021年度 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供で実施
2022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～」2年目配布開始
2022年7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～」全国へ案内拡大
2022年10月	2022年度 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
2022年12月	2022年度 第2回食物アレルギーに関するオンライン出前授業を神奈川県の子供で実施

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



©Disney

【1歳からのシリーズ】



©Disney

【家族みんなで困む商品】



●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

【グルテンフリーラーメン】【お米のめんシリーズ】



●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年にはライスパスタを発売。

●2022年 お米のめんで作ったグルテンフリーで本格的な中華麺を開発。お店で食べる本格的なラーメンの美味しさを再現した冷凍食品、「TSURUMEN x GF RAMEN LAB黄金の鶏油しょうゆラーメン」と「GF中華麺(中太麺)」を通販サイト「GF RAMEN LAB」で発売を開始。小麦原料を一切使わずに仕上げています。

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、みんなが安心しておいしく食べられる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。

●同時期に発売を開始した「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。10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14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)



●「食物アレルギーのあるお子さまと、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。