



otafuku



ケンミン

味ひとすじ
永谷園

Nipponham



House

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11月27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出前授業
今年度3回目をオンラインで実施
～栃木県の小学6年生 111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無料で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、2021年より出前授業を行っています。2023年度3回目となる今回の出前授業は、11月6日（月）に栃木県の小山市立小山城東小学校において、オンラインで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【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。

(※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。

プロジェクトAが実施する小学校向け出前授業も今年で3年目。今年度3回目はハウス食品が講師を担当

この出前授業は、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プロジェクトAが作成し、全国の小学校向けに無料で配布している副読本を活用し、さらに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取り組みを盛り込み、児童が楽しく学べる授業を小学校5・6年生向けに実施しています。2021年度は計4校、2022年度は計5校で実施し、これまでに2年間で延べ601名の児童が参加しました。

今回の授業は「ハウス食品」が講師を担当し、小学6年生4クラス111名を対象に授業を実施しました。

■ 出前授業内容 <<2023年11月6日 小山市立小山城東小学校>>

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. ハウス食品の食物アレルギー配慮商品に触れ、表示の工夫や見方を学習
3. ハウス食品の食物アレルギー配慮商品ができるまでの解説、事前質問への回答
4. 児童からの質問・感想



「特定7品目不使用パーモントカレー」は、
特定原材料7品目を使用していない食品です。
パッケージのおもて面・うら面を見て、
それが分かるところにOを付けてみよう！

ヒント！
【特定原材料(7品目)】
卵・乳・小麦・そば・
落花生(ピーナッツ)・
えび・かに



【オンライン出前授業の様子】

■ 授業の様子と感想

小山市立小山城東小学校の6年生は修学旅行を控えており、班での自由行動の際、児童自らお店やメニューを選ぶことから、事前に食物アレルギーの知識を深めるため、出前授業に申し込まれました。

45分の授業では、食物アレルギーに関するクイズに答えてもらったり、食物アレルギー配慮商品の表示の見方を学ぶワークに取り組んでもらったりするなど、終始積極的に授業に参加いただきました。

児童からは「食物アレルギーについて学んだことを、修学旅行の食事選びに生かしていきたい」「友達とご飯を食べる機会も多くなるので、周りをよく見て行動することが大切だと思った」「これからは食品表示をしっかり見ようと思った」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かげえました。

先生からも「児童が楽しそうに取り組んでおり、食物アレルギーについて深く知るきっかけとなった」という嬉しい感想をいただきました。

授業で使いやすい食物アレルギーの教材として、副読本配布も3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月に配布を開始し、2021年度、2022年度ともそれぞれ全国の500を越える小学校から応募があり、配布校数は延べ1042校となりました。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、今年で3年目となる2023年度も、全国への無料配布を5月より開始しています。

プロジェクトAは、この副読本や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。

2023年度も「副読本」「出前授業」のお申し込みを受付中

2023年度も、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お申し込みを、受け付けています。（お申込みいただいた小学校へ、出前授業もご案内）

食物アレルギーを学ぶ機会がない、小学生でも理解できる教材がないなどのお声をいただく中で、授業で食物アレルギーについて取り上げられる際におすすめです。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し込みについて

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。

●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（副読本） / demae@zenkyozu.co.jp（出前授業）

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（小児アレルギーエドゥケーター 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バの会 理事長 今村 慎太郎氏 NPO法人アトピー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クター
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 <small>の</small> 小学校で実施
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 <small>の</small> 小学校で実施
2022年12月	2022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大阪府 <small>の</small> 小学校で実施
2023年2月	2022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和歌山県 <small>の</small> 小学校で実施
2023年2月	2022年度 第5回食物アレルギーに関するオンライン出前授業を香川県 <small>の</small> 小学校で実施
2023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～」 3年目配布開始
2023年7月	2023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岡山県 <small>の</small> 小学校で実施
2023年10月	食物アレルギー配慮レシピ 第8弾発表 4つのイベントを彩るレシピを協同開発
2023年10月	2023年度 第2回食物アレルギーに関する初の対面での出前授業を大阪府 <small>の</small> 小学校で実施

本件は、農政クラブ、東京商工会議所記者クラブ、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、広島商工会議所経済記者クラブに同様の資料を配布しております。

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】



●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ども向けの「1歳からのシリーズ」は、現在では7アイテムを展開。

【家族みんなで困る商品】



●お好み焼・たこ焼、トンカツなど子ども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

【グルテンフリー冷凍商品】【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年に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「黄金の鶏油しょうゆラーメン」、2023年には「鶏清湯のすっきり柚子塩ラーメン」を発売。「GF中華麺(中太麺)」を含めた3アイテムを通販サイト「GF RAMEN LAB」で販売。小麦原料を一切使わず仕上げている。「めんもソースもまるごとぜんぶグルテンフリー焼そば」も2022年8月に発売し、ラーメンと焼そばの冷凍食品3アイテムを展開。

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13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)

(常温品)



(冷凍品)



●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、アレルギー検査キットを販売。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、家庭用商品および業務用商品を全33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。