NEWS RELEASE

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

2021年5月12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」を製作

5月より小学校へ無料配布開始

　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。「プロジェクトＡ」は2018年9月に4社で活動を開始。2021年1月からケンミン食品が新たに参画し、現在は5社で活動しています。

　この度、食物アレルギーへの理解・関心を高めるため、小学校向けの副読本(※1)「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～」（B5判16ページ）を製作しました。初版は約3万部を予定しており、5月より東京都・大阪府・兵庫県・広島県エリアの小学校を中心にご案内を開始(※2）。その後、お申込みをいただいた小学校に、順次希望数を無料で配布予定です。

（※1）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。
（※2）上記エリア以外からのお申込みにも対応します。

■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。この副読本による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。また小学生が自分ゴトとして捉えやすいように、同年代のキャラクターによる漫画を取り入れたり、給食の時間や放課後の公園といった、小学生の生活場面を通して伝えるといった工夫をしています。（詳細は次ページ）

■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～」

●「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。

■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

■今後の活動予定

小学校への配布を行う以外にも、「副読本」を活用した取り組みを考えていきます。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。

■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おいしく食べる」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おいしく食べる」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。

■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おいしく食べよう～』

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：曽我部 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

「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おいしく食べよう～」 配布開始

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、神戸市政記者クラブ、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 谷川
s-tanigawa@kenmin.co.jp
TEL /FAX　045-504-7770/045-504-7660

■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

参考

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

【家族みんなで囲む商品】

●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

【お米のめんシリーズ】

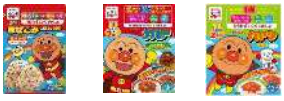
【ライスペーパー】

●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年にはライスパスタを発売。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「アンパンマンミニパックカレー　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。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、ウインナー、ハンバーグなどの食肉加工品から、山形県酒田産米粉を使用した米粉パンなど、全２９アイテムを販売。

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。