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11月10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を初開催
～兵庫県の小学6年生39名が参加～

　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。

　この度、プロジェクトAはお申込みいただいた兵庫県の小学6年生39名（１クラス）を対象に、10月13日（水）に1回目の食物アレルギーに関するオンライン出前授業を開催しました。プロジェクトA初となる今回の授業は、同じ兵庫県に本社のある「ケンミン食品」が講師を担当。2021年5月より小学校向けに配布している副読本(※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～」を活用し、プロジェクトAが授業をおこなうことで、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実施しました。

（※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。

■オンライン出前授業内容

1．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～」を活用した食物アレルギーについてのクイズと解説
2．プロジェクトA各社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．ケンミン食品の商品や製造方法などの説明
4．質疑応答・個人ワーク

■授業の当日の様子

オンラインでも子どもたちにわかりやすく、積極的に参加してもらうために「卵アレルギーの人が食べられない可能性が高い食事は次のうちどれでしょうか？」などクイズを中心に授業を展開。実際の行動につながるよう、身近なプロジェクトA各社のアレルギー配慮商品を実際に見て表示を確認してもらったり、子どもたちの質問に答える時間を充実させたりするなど、コミュニケーションを大切にしながら実施しました。子どもたちからは、「もっとアレルギーについて知りたくなった」、「食物アレルギーのある人がいたらこの授業を思い出して私がごはんを作りたい」、「食物アレルギーのお友達にお菓子をあげる時、相手も表示を見れるように袋ごと持って行くように気をつける」などの感想をいただきました。最後の質疑応答では子どもたちから多くの質問が寄せられ、授業後の食物アレルギーへの関心の高まりがうかがえました。

■先生からの感想

「家庭科の食について学ぶ上で、配慮する事でみんなが楽しく食べられるという気持ちを学べたのでよかった」、「実際に食品を開発しておられる方々のお話を伺える貴重な機会だったので普段の授業と比べて非常に興味を持っていた」という感想をいただきました。

■副読本の反響と今後の展開

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（※2）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ています。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」という声が寄せられ、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いています。

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。

オンライン出前授業は、副読本をお申込みいただいた小学校に案内して随時受け付けしています。プロジェクトA参画企業が順次講師を担当し、授業を行う予定です。

（※2）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

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：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

■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。

■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、学校向けの出版物を得意とする株式会社全教図様に、学校への窓口となる事務局を委託しております。

●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

「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
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おいしく食べよう～」 増刷・追加配布開始
2021年10月	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

本件は、北海道庁道政記者クラブ、宮城県政記者クラブ、千葉県政記者会、埼玉県政記者クラブ、農政クラブ、東京商工会議所記者クラブ、神奈川県政記者クラブ、新潟経済記者クラブ、静岡県政記者会、愛知県政記者クラブ、京都府政記者クラブ、京都経済記者クラブ、京都教育記者クラブ、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、岡山県経済金融記者クラブ、広島商工会議所経済記者クラブ、福岡経済記者クラブ、熊本県政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 田中
kenminpr@kenmin.co.jp
TEL /FAX　078-366-2054/078-366-3043

■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】

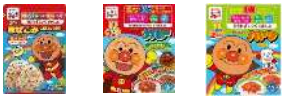
【ライスペーパー】

●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や、山形県酒田産米粉を使用した米粉パンなど、コンシューマ商品および業務用商品を全２９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。