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

2023年4月20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」の発行3年目

4月下旬より小学校へ案内・10万部を無料配布

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。

2021年度に発行したプロジェクトA発行の副読本(※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)の無料配布も2023年度で3年目を迎えます。今年は10万部を用意し、新年度開始に合わせて使っていただきやすいよう、昨年より約1ケ月ほど早い4月下旬より、全国の47都道府県に案内を開始。お申込みいただいた小学校に順次希望数を無料配布いたします。(お申込書はプロジェクトAのWebページでもご確認いただけます)

[申込書掲載ページ] https://www.otafuku.co.jp/product/otafuku_allergy/pja/

この副読本は、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に、小学5・6年生向けに制作し、2021年5月より無料配布を開始しました。配布エリアも徐々に拡大し、2年目となる2022年度には約7万部を502校へ、2年間で合計約15万部を全国1042校の小学校に配布しました。また、2022年度には先生方から「副読本を活用した授業を行う際の参考にしたい」との要望を受けて、児童からよく受ける質問事項や回答例をまとめた**「児童からの主な質問と回答」**というQ&Aを作成し、いつでも先生方にご覧いただけるよう特設Webページに掲載、随時情報更新を行っています。

(※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。

■食物アレルギーに関する「出前授業」も案内開始。2023年度からは「オンライン」と「対面」の実施方法の希望を受付けます。

2023年度も副読本をお申し込みいただいた小学校を対象に、プロジェクトAのメンバーが講師となって行う「出前授業」の実施を予定しています。副読本を申込まれた学校へ4月下旬より順次ご案内し、2023年度から、従来のオンラインでの実施形式に加え、新たに対面での実施も希望を受け付けます。（対面授業実施の対象地域：東京、神奈川、大阪、兵庫、広島）

2022年度に実施した
オンライン出前授業の様子

出前授業は、子どもたちの食物アレルギーに対する理解・関心を深め、記憶に残る機会をつくることを目的に2021年10月からスタートしました。副読本をお申し込みいただいた小学校の5・6年生を対象とし、2022年度は5校で314人に向けて実施。2年間で計9校の延べ601人の児童が参加しました。副読本を活用した食物アレルギーに関する知識の他、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内容を盛り込み、児童が楽しく学べる授業を実施しています。

副読本制作・配布／出前授業お申し込みについて

副読本の制作・配布と出前授業実施に関しては、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

■2022年度までの実施状況

【副読本の無料配布について】

・2021年5月に無料配布を開始した副読本は、全国16のエリア(※2)の小学校を中心に案内を開始し、2022年度からは案内の範囲を全国へ拡大。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。

・2年続けてご要望いただく小学校もあるほか、教育委員会からもご要望をいただきました。申し込まれた先生からは「アレルギーに特化した教材があると指導がしやすく有難い」というお声もいただいています。

(※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

【プロジェクトAが講師となって行う出前授業について】

・副読本をお申込みいただいた小学校の5・6年生を対象に2021年10月から実施している出前授業は、2021年度、2022年度ともにオンラインで実施し、2年間で計9校、延べ601人に参加いただきました。

・45分の授業では、実際の商品を使っての説明や、副読本に記載していない「食物アレルギー配慮商品製造の裏側」など、製造メーカーならではの話題を盛り込んだ内容で、学校の授業とは別の視点からも食物アレルギーに興味を持ってもらえる工夫をしています。

・お申し込みいただいた小学校からは「学校の中だけでは学べないことを教えてもらい、児童も楽しんで学んでいた」「大人が見ても新しい学びのある授業だった」との声をいただきました。

・2022年度には2年続けてお申し込みいただいた学校や、1年生から６年生まで全校児童に対して実施して欲しいなどの要望もあり、学校現場に合わせたさまざまな形での授業実施となりました。

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。

【内容紹介】

［「食物アレルギー」って何だろう？］の頁

［さまざまな食物アレルギー配慮商品］の頁

同年代のキャラクターが登場し、マンガやイラストを交えてわかりやすく解説する内容は、好評をいただいています。

「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	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おいしく食べ 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おいしく食べよう～」 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の小学校で実施
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の小学校で実施
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。

※ リリースに関するお問合せ先

■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　082-553-9961/082-277-7144

■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　03-3432-2519/03-3432-7082

■ハウス食品グループ本社株式会社広報・IR部 竹下
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・平奥
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
NHpr@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

【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「TSURUMEN×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。また、2023年1月には、冷凍食品「TSURUMEN×GF RAMEN LAB鶏清湯のすっきり柚子塩ラーメン」を発売しました。

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。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）

（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。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、からあげ粉など、家庭用商品および業務用商品を全36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。