



otafuku



ケンミン



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10月30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 初の対面で実施 ～大阪府の小学5・6年生145名と保護者が参加～



プロジェクトA<sup>(※1)</sup>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<sup>(※2)</sup>「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年よりオンラインで出前授業を行っています。2023年度より、新型コロナウイルス感染症の法上の分類が5類に移行したことから、オンラインと合わせて対面での出前授業の募集を開始。今回は、10月5日(木)に大阪府大東市立灰塚小学校で初の対面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。初の対面授業はケンミン食品㈱が担当

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「ケンミン食品」が講師を担当し、小学5年生79名、小学6年生66名を対象に授業を実施しました。また、対面授業当日はオープンスクールであったことから、保護者も参加されました。

#### ■ 出前授業内容 <<2023年10月5日 大東市立灰塚小学校>>

- ・ケンミン食品の会社紹介
- ・副読本で学んだ内容に関するクイズと解説
- ・食品表示の工夫や見方を学習
- ・永谷園の食物アレルギー配慮商品の表示をみながら、表示に関するワークの実施
- ・ケンミン食品の商品や製造方法、質問が多かったピーンやめんに関する説明
- ・児童からの質問に対する回答



【児童からの質問への回答】

#### ■ 授業の様子・児童からの感想

当日は、副読本を活用したクイズとともに、プロジェクトA各社の食物アレルギー配慮商品への取り組みについて解説しました。また、楽しく学んでもらえるよう、食物アレルギーに関するクイズの出題や、いろいろな商品の表示を見てもらうワークを実施。児童らは「食物アレルギーや特定原材料などについていろいろと知ることができた」と話していました。また、学校で事前に授業がされていたことで「授業で習ったことを詳しく説明してもらえて、わかりやすかったし、初めて知ったこともあって驚いた」「普段生活しているなかでアレルギーについて気にしたことがなかったけれど、食品表示の見方など授業で理解できて勉強になった」と、より食物アレルギーについて関心が深まったようです。



大いに盛り上がった、食物アレルギーについてのクイズの様子



商品のパッケージに記載されている、食物アレルギーの表示について、真剣に話を聞く児童ら



特定原材料についての説明は興味を持った児童が多く、事後のアンケートで「商品を買うときに見るようになった」と回答もみられた

## 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。（お申し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ババの会 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キューター
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
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の小学校で実施
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

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。

## ※ 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 082-553-9961/082-277-7144

■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

■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

■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

■ハウス食品グループ本社株式会社 広報・IR部 竹下・上原  
hf-koho@housefoods.co.jp  
TEL / FAX 03-5211-6039/03-5211-6029

# 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。

### 【家族みんなで囲む商品】



●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、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>、シチューミックス<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。