



エスエスケイフーズ株式会社  
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

2025年2月25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」 小学校に向けた食物アレルギーに関する「副読本」 4年間で累計1900を超える小学校に無料配布実施



食物アレルギー配慮商品を持つ食品メーカー6社【エスエスケイフーズ、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年にプロジェクトAが発行した副読本(※1)『知ろう!学ぼう!食物アレルギー ~みんなでいっしょに楽しく食べよう~』(B5判16ページ)の無料配布は今年で5年目を迎えます。

この副読本は、子供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年生向けに制作しています。2021年5月より希望する小学校への無料配布を開始し、累計1932校に配布しました。副読本の発行部数は累計で約27万部となり、多くの小学生に食物アレルギーについて学習していただきました。2025年2月19日から、くろみが特定原材料に加わったことを受けて改訂した副読本の配布を開始いたします。

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。[https://www.otafuku.co.jp/product/otafuku\\_allergy/pja/pdf/faq.pdf](https://www.otafuku.co.jp/product/otafuku_allergy/pja/pdf/faq.pdf)



(※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。

### ■ 2024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。たくさんの小学校から応募があり、2021年度～2024年度までの配布校数は累計1932校となりました。
- ・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「食物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

#### 副読本制作・配布お申し込みについて

副読本の制作・配布に関しては、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

# 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楽しく食べよう～』

## ■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（白百合女子大学人間総合学部初等教育学科教授）  
 桂 恵美（東京都府中市立府中第三小学校主幹教諭〔養護〕）  
 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（エスエスケイフーズ株式会社・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、大人よりも子供にあらわれる傾向がある一方で、子供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、子供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楽しく楽しむために、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 小児アレルギーエドゥケーター
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
2023年11月	2023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栃木県 <small>の</small> 小学校で実施
2024年4月	エスエスケイフーズ株式会社 参画

本件は、農政クラブ、東京商工会議所記者クラブ、静岡県政記者会、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、広島経済記者倶楽部、に同様の資料を配布させていただいております。

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。

## エスエスケイフーズ株式会社

【SSK アレルギー特定原材料8品目不使用シリーズ】



●「SSK アレルギー特定原材料8品目不使用シリーズ」は、2015年より販売を開始し、学校給食等でご使用いただいております。食物アレルギーでお悩みの方だけでなく、みんなが同じ食卓で同じメニューを楽しむことができます。家庭用商品および業務用商品を全11アイテム販売。

●2023年7月にEatreat(株)での管理栄養士149名におけるアンケート調査により「SSK アレルギー特定原材料8品目不使用シリーズ」は管理栄養士の9割以上に推奨いただきました。

## オタフクソース株式会社

【1歳からのシリーズ】



【KAKOMUごはんシリーズ】

●2008年に「1歳からの好みソース」を発売。同商品をはじめ、「卵・乳・小麦・そば・落花生・くるみ・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。素材の味を活かし、塩味や香辛料を極力抑えた野菜と果実のやさしい甘口が特徴。

●2018年より好み焼・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」を、2021年より、野菜と果実を贅沢に配合した濃厚な味わいの「好みソース野菜と果実」を販売。

## 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「黄金の鶏油しょうゆラーメン」など冷凍食品を3アイテム、「グルテンフリー醤油ラーメン」(スープ付き)など常温品2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ます。その他「GF(グルテンフリー)焼そば」や、「ミッキーマウス/ライスヌードルシリーズ」など冷凍・常温で8アイテムを販売。

# 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)



(冷凍品)



●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や商品の販売、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』を開設。

●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・くるみ」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、山形県産のお米を使用した米粉パンなど、家庭用商品および業務用商品を全28アイテム販売。

# ハウス食品株式会社

## 【特定原材料 8 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、ハヤシを提供したいという思いから「小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに・くるみ」を使用しない調理型カレーやシチュー、ハヤシを開発。

●2014年から、食物アレルギー配慮製品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。