

『保育の場で役立つ食物アレルギー対応－職種間連携から考える』

補 遺

2026年4月1日に消費者庁より食品表示基準の一部を改正する内閣府令が公表され、食物アレルギー義務表示対象品目に「カシューナッツ」が追加されたため、以下のように修正する。

●15頁 （1）食品に関する表示と法律 を以下に差し替える。

あなたは、加工食品などを購入するとき、その原材料や栄養成分表示をどの程度参考に行っているだろうか。現在、日本での食品の表示に関する業務は**消費者庁**が担当し、**食品表示法**という法律を根拠に、アレルギー物質を含む食品の表示などが行われている。

現在、アレルギーの症例数（患者数）が多い食品、ひとたび症状が出ると重症化しやすい食品9品目を**特定原材料**として表示を義務づけている。また、**特定原材料に準ずるもの**として20品目は、表示することが推奨されている。つまり、この20品目については、必ずしも表示されていない場合があることに注意が必要である。

なお、2023年に「くるみ」が特定原材料に追加され、特定原材料に準ずるものとされていた「まつたけ」が削除となり、新たに「マカダミアナッツ」が追加となった。また、2026年には「カシューナッツ」が特定原材料に、特定原材料に準ずるものには「ピスタチオ」が追加された。今後も消費者庁が概ね3年毎に実施している「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」の結果等を受け見直しが予想されるため、常に最新の情報にアップデートする必要があるだろう。

表1-7 食品表示法によって定められたアレルギー表示対象品目

特定原材料 (9品目) (表示義務)	えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に 準ずるもの (20品目) (表示推奨)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカデミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

●掲載レシピ中〈エネルギーおよび栄養素量〉 を以下に差し替える。

レシピ紹介 特定原材料8品目除去

53頁 おまめカレー

エネルギー	340kcal	カルシウム	53mg
たんぱく質	11.9g	鉄	1.8mg
脂質	6.8g	食塩相当量	1.4g
炭水化物	56.4g		

55頁 サラダ風豆腐パスタ

エネルギー	95kcal	カルシウム	27mg
たんぱく質	4.7g	鉄	0.9mg
脂質	6.0g	食塩相当量	1.1g
炭水化物	6.0g		

56頁 和風ポトフ風スープ

エネルギー	92kcal	カルシウム	28mg
たんぱく質	4.1g	鉄	0.4mg
脂質	5.9g	食塩相当量	2.4g
炭水化物	6.3g		

57頁 おさつプリン

エネルギー	102kcal	カルシウム	18mg
たんぱく質	2.1g	鉄	0.8mg
脂質	1.1g	食塩相当量	0g
炭水化物	21.1g		

58頁 レッドビーンズクッキー，以下に差し替える。

〔材料・分量〕

米粉…50g
ベーキングパウダー…2g
ゆであずき（缶）…80g
ヴィーガンソフト（油脂加工食品）…30g

<エネルギーおよび栄養素量>（1人分）

エネルギー	90kcal	カルシウム	15mg
たんぱく質	1.4g	鉄	0.3mg
脂質	1.4g	食塩相当量	0.2g
炭水化物	18.5g		

〔つくり方〕

- ① 米粉とベーキングパウダーを合わせて振るう。
- ② ①にゆであずきとヴィーガンソフトを加えてよくこねる。
- ③ ②を食品用ラップに包み直方体に成形し，6本に切り分ける。
- ④ 180℃のオーブンで13～15分焼く。

レシピ紹介 事例1のミニ講座で実習した卵・乳・小麦を使用しないお菓子

109頁 紙コップでつくる大福

エネルギー	103kcal	カルシウム	15mg
たんぱく質	2.9g	鉄	0.7mg
脂質	0.3g	食塩相当量	0g
炭水化物	21.6g		

110頁 ビニール袋でつくるすはま団子

エネルギー	244kcal	カルシウム	38mg
たんぱく質	7.3g	鉄	1.6mg
脂質	5.1g	食塩相当量	0g
炭水化物	45.6g		

111頁 かわりおさつ茶巾

エネルギー	122kcal	カルシウム	21mg
たんぱく質	1.1g	鉄	0.4mg
脂質	0.2g	食塩相当量	0g
炭水化物	29.1g		