

食物アレルギー対応セミナー

アレルギー対応は情報整理が8割

2026年6月13日（土）

主催：株式会社東洋システムサイエンス×株式会社CAN EAT

講師：田ヶ原 絵里

株式会社CAN EAT 代表取締役／CEO

一般社団法人外食アレルギー対応協会 代表理事

本日のアジェンダ（3時間）

アレルギーは情報整理が8割。正しい知識を入れて、形骸化させない取り組みを。

1	自己紹介	講師とCAN EATについて	5分
2	当事者に寄り添う	現状の可視化と、気持ちへの理解	15分
3	対応のポイント	外食と給食のステップ／事故原因の構造	25分
	休憩		10分
4	食品表示 — 超基礎	どこに何が書いてあるか／油断ポイント	40分
5	食品表示 — 応用	個別／一括、代替／拡大、改正史と移行期	40分
6	コミュニケーション	交差抗原性／現場発の寄り添いの言い回し	25分
8	理解度確認	WEBテスト（8割取得目安）	20分

1

自己紹介

導入 / 5分

このセクションのねらい

「食べられないもの」がある31億人の外食を救うサービス

アレルギー事故防止 ITサービス



Mission

アレルギー対応を、誰でも正確&簡単に実施できる ITツールの開発



代表取締役 田ヶ原 絵里 (たがはら えり)

アレルギー対応食アドバイザー／中級食品表示診断士／一般社団法人外食アレルギー対応協会代表理事／著書『アレルギー対応の教科書』（ファストブック [ラーニングス株式会社]

飲食店での勤務を経て、大日本印刷株式会社にて新規事業開発に従事。家族が食物アレルギーを発症したことをきっかけに、「アレルギー対応を誰でも簡単に実施できるインフラ」を目指し2019年に株式会社CAN EATを創業。現在は、CAN EATの事業運営に加え、企業や自治体向けに食のバリアフリーに関するアドバイザー・講演なども行い、2026年2月『アレルギー対応の教科書』を出版。



◆CAN EAT テックリーダー 赤間



東京工業大学 知能システム科学 博士。

大規模データ解析・AI開発の専門家として、大企業〜スタートアップのAI導入を支援し、現在は株式会社Heliks Data代表としてCAN EATの技術面をリード。

◆CAN EAT 顧問

NPO法人アレルギーっこパパの会 理事長 今村 慎太郎



娘の食物アレルギーをきっかけにNPO法人アレルギーっこパパの会を設立。研修・講演、メニュー開発、コンサルティングを通じて、ホテルや飲食店のアレルギー対応を支援している。

◆CAN EAT 顧問 中濱 敏弥



衛生・品質管理コンサルタント／上級食品表示診断士。
大手食品・冷凍食品メーカーでの商品開発・食品表示・生産管理の経験を活かし、食品事業者の製造品質管理やOEM商品の品質支援を行っている。

告知

2026年発売！『アレルギー対応の教科書』

(ファストブック [ラーニングス株式会社])

「アレルギーだから」で断らなくても大丈夫。
安全と売上を両立させる、現場の新しい教科書。



食物アレルギーや宗教・体質による食事制限は、今や「特別なお客様」ではなく、5～6人に1人が関わる“当たり前”のニーズになります。

本書は、ホテル・旅館、レストラン、婚礼・宴会、修学旅行受入れなど、あらゆる現場で使える**6つのステップの実務ノウハウ**を、実際の事故例・成功事例・当事者の声とともに分かりやすく整理しました。

- 誤食事故とクレームを防ぐ「しくみ」と「伝え方」がわかる
- アレルギーのお客様とそのご家族を“生涯のファン”に変える考え方がわかる
- 小さな個人店から大規模ホテルまで使えるフォーマット・考え方を収録

「怖いから断る」から、「安心して任せてもらえる」お店・施設へ。
責任者と料理人の“不安”を“自信”に変える一冊です。

スマートフォンで撮影するだけ、簡単アレルギー判定

アレルギー管理サービス



アレルギー対応業務効率化 & 教育コスト削減

アレルギーヒアリングシステム

ご出席・ご欠席

どちらか○でお囲みください

Address (ご住所)

Name (ご芳名)

Message (メッセージ)

アレルギーのご申告について

すべてのゲスト様へお食の安全を考えた
い。そんなお気持ちをお伝えすべ
く、弊社では、スマートフォンでの食事制限申
込システムを採用しております。アレルギーや
妊娠・授乳中、ご持病といった事項でお困りし
がりにくい食べものがある場合は、Q&Aフ
ォードよりご入力に合わせて2022年4月20日までにご
確認ください。



総務式部キョーイート



※本システムは、アレルギー対応メニューの提供を目的として開発されています。アレルギー対応メニューの提供は、お客様のアレルギー情報に基づき、スタッフが判断させていただきます。アレルギー対応メニューの提供は、お客様のアレルギー情報に基づき、スタッフが判断させていただきます。

あなたの食物アレルギーを教えてください
リストにないアレルギーはその他から追加できます

- | | | |
|---|--|--------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> たまご | <input type="checkbox"/> 乳 | <input type="checkbox"/> 麦類 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 甲殻類 | <input type="checkbox"/> 貝類 | <input type="checkbox"/> 軟体動物 |
| <input type="checkbox"/> 魚卵 | <input checked="" type="checkbox"/> 魚類 | <input type="checkbox"/> アニサキス |
| <input type="checkbox"/> 落花生 | <input type="checkbox"/> ナッツ | <input type="checkbox"/> そば |
| <input type="checkbox"/> 大豆 | <input type="checkbox"/> こま | <input type="checkbox"/> やまいも |

(一社) 外食アレルギー対応協会とは



一般社団法人
外食アレルギー対応協会
Prevent Allergy Accident Association

Vision

アレルギー対応の基礎をつくり、安全な外食を実現して生活者と事業者をつなぐ

事業者横断型研修会
の開催

アレルギー対応ポリシー
ひな型の提供

アレルギー対応認証制度や
資格制度の創設



設立発起人一覧

- NPO法人アレルギーっこパパの会 理事長 今村慎太郎
- 東京海洋大学 准教授 小川美香子
- 株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 執行役員 木村実根子
- 株式会社八芳園 料理長 香山浩一
- 株式会社CAN EAT 代表取締役CEO 田ヶ原絵里
- 株式会社優久 料理長 辻正博
- ザ・リッツ・カールトン日光 総料理長 中村健介
- シャングリ・ラ東京 衛生管理マネージャー チーフスチュワード 原島正彦
- あてま高原リゾートベルナティオ 総料理長 三橋正俊
- ザ・リッツ・カールトン日光 スチュワーデイング 衛生管理マネージャー 森山利
- 株式会社日本旅行 執行役員 事業共創推進本部長 吉田一成

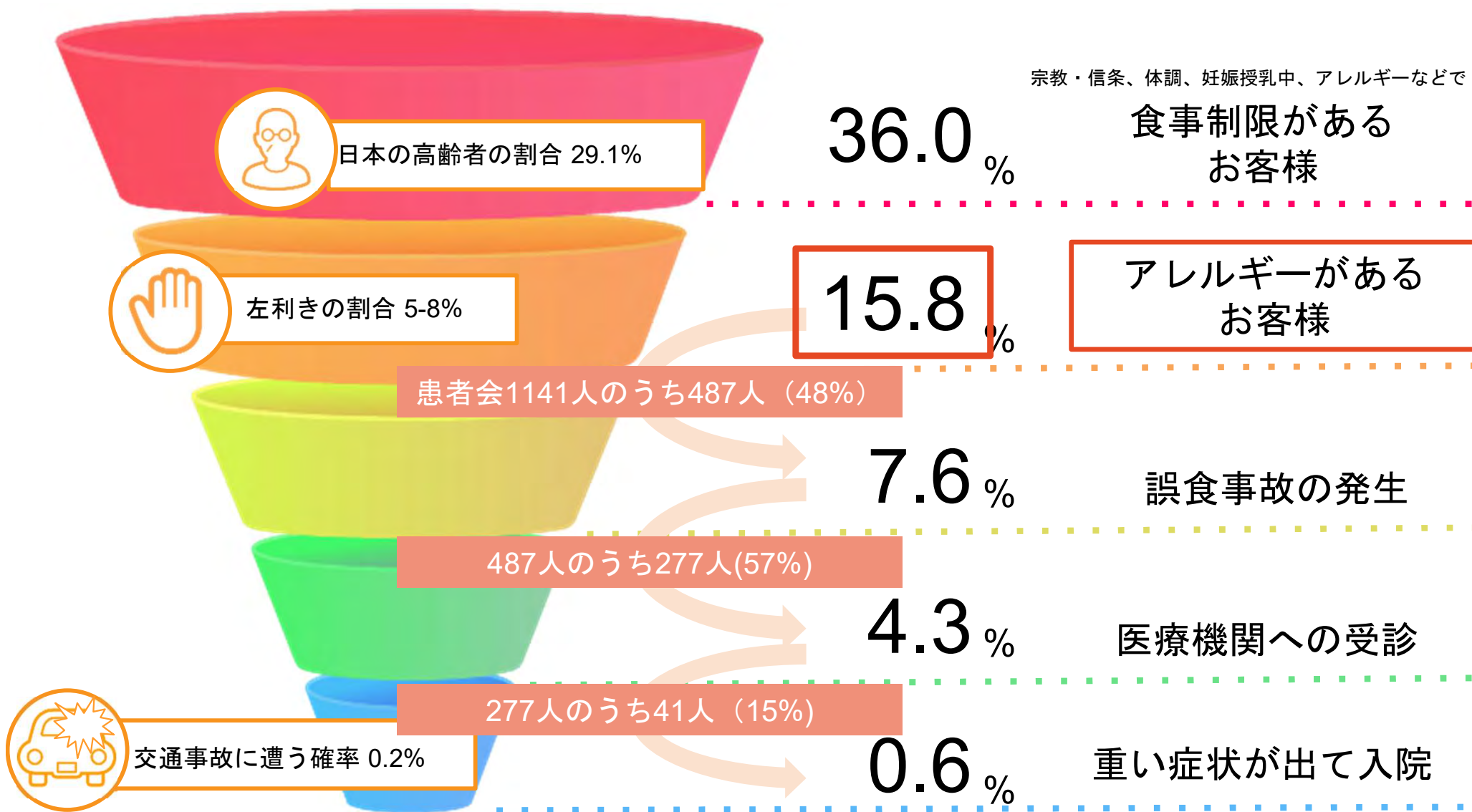
2

当事者、保護者の 気持ちへの寄り添い方

導入 / 15分

このセッションのねらい

食事嗜好は多様化 「もはやイレギュラーではない」



※1 ホテルニューオータニ天皇家即位の礼晩餐会にて、600名の出席者のうち216名が食事制限があり特別対応を求めた。NHK即位の礼晩餐会密着ホテルマンの1か月より抜粋
※2 アレルギーがある人の正式な統計は発表されていないが、CAN EATアレルギーヒーリングシステムでのアレルギー申請割合は約6割で、結婚式では10%が食事制限申告をする。※3
2021/8-2021/9 食物アレルギー患者を対象としたWEBアンケート調査 有効回答数1141人のうち487人(43%)が「外食アレルギー原因食品を誤って食べたことがある」と回答。またこのうちの57%が医療機関への受診が必要となり、更に15%が重い症状が出て入院したという結果が出ている。 2021/11/11 NHKおはよう日本より抜粋 ※4 交通事故に遭う確率は「ちょっと共12
(<https://chokottokyosai.jp/>)より抜粋 ※5 令和4年度「アレルギー疾患の多様性、生活実態を把握するための疫学研究」研究班 研究者代表 足立雄一より抜粋

今回は食物アレルギーによる事故事例を紹介いたします。加入者は、お客が乳製品のアレルギーを有していることを申告していたにもかかわらず、バターに乗ったステーキを提供してしまいました。しかも、作り直しを求められたステーキは、バターに乗った部分のみを交換し、溶けたバターが残った同じ鉄板で再度提供するという対応をしてしまいました。その結果、アナフィラキシーショックを発症し、それに伴う高次脳機能障害が発生した事例です。この例では、5日間の入院費を含む治療費211,480円、慰謝料930,500円、通院交通費35,418円に加え、加入者が治療費等の支払いを拒絶したことにより仮処分の申し立てが行われたため、弁護士費用801,351円もお支払いしています。食物アレルギーによる事故は重篤な症状を起こし、場合によっては死亡することも十分に考えられ、損害賠償金額も高額になるおそれがあります。消費者保護だけでなく、企業の経営安定のためのリスク管理として賠償共済へのご加入をおすすめくださいますようお願いいたします。

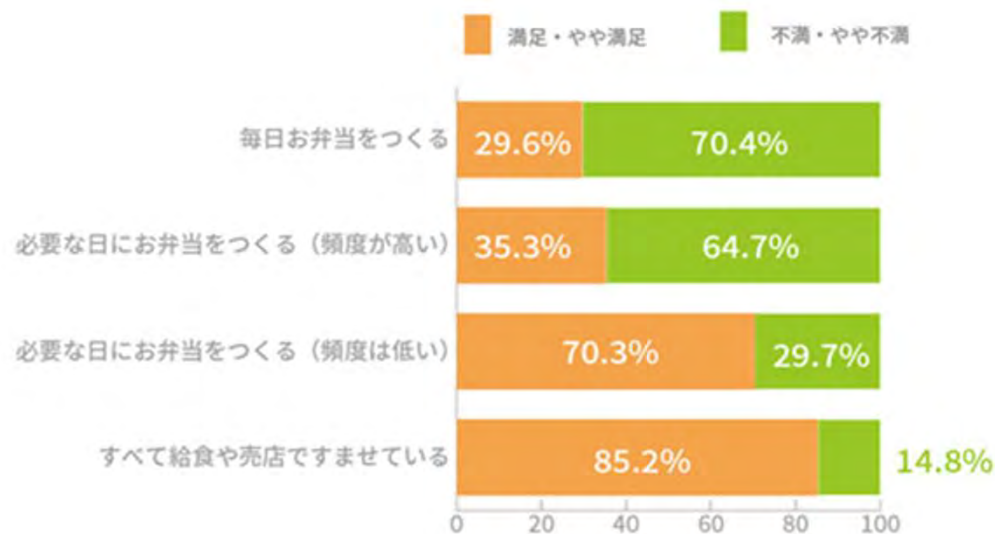
原因物質等	事故発生日	支部名	支所名	加入コース	業種名	年間掛金(円)	事故の概況	被害者数	共済金額(円)
						休業掛金(円)			
アレルギー	2014.6.27	千葉県	市川	あんしん フード君	飲食店	9,000	お客から乳製品アレルギーがあることを申告されていたが、誤ってバターを使用した料理を提供しアレルギー症状を発症。低酸素脳症による高次脳機能障害が発生した。	1	賠：1,294,138 弁：801,351
	2016.6.25	京都市	伏見	レギュラー	飲食店	12,000 施：4,100	卵アレルギーの乳児を連れお客から事前に卵の使用を確認された際、誤って従業員が使用していない旨の回答をし、喫食した乳児がアレルギー症状を発症。お客が感情的になり示談困難と判断し弁護士へ委任した。	1	賠：55,372 弁：329,400
	2016.10.3	長野県	佐久	レギュラー	飲食店	10,000	おやきを販売する際にお客から乳製品の使用について確認があったが誤って回答をしたため、喫食したお客の子供がアレルギー症状を発症。	1	弁：54,000
	2016.12.22	福岡県	南筑後	あんしん フード君	仕出し・弁当 給食施設 飲食店	99,500	卵アレルギーを持つ園児に誤って卵を使用した給食を提供し、アレルギー症状を発症させた。各種費用にて見舞品代を支払う。	1	賠：10,549 被：3,412

保育園では満足、給食では不満。なぜ？

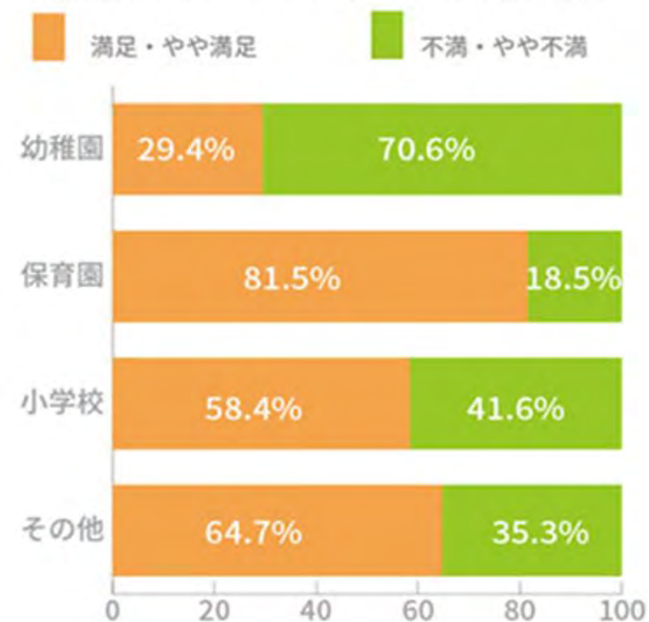
NPO法人アレルギーっこパパの会と株式会社CAN EATが、2020年にアレルギー当事者の保護者を対象に実施した調査（n=131件）では、保育園期と小学校期で、給食対応への満足度に明確なギャップが現れます。

「お子様のアレルギー対応のために実施していることを教えてください」という質問に対し、3割を超える人が、「毎日お弁当をつくる」または「必要な日にお弁当をつくる（頻度が高い）」と回答しました。また、お弁当をつくる頻度が高い家庭ほど、園や学校のアレルギー対応への満足度が低い傾向があることがわかりました。

アレルギー対応のために家庭で実施していること別にみた園や学校でのアレルギー対応満足度



施設別のアレルギー対応満足度



保育園と学校給食、現場の声

保護者向け定性アンケートより

満足・やや満足

不満・やや不満

保育園 幼稚園

「定期的に園長・担任・栄養士と面談があり、その都度アレルギー状況を確認してもらえる」

「なるべく『みんなと同じもの・似たもの』を食べられるようメニューを工夫してくれる」

「代替食を出してくれ、材料を変更して食べられるメニューを増やしてくれる」

「園全体の方針が見えず、いつも不安を感じる」

「詳しい献立表が配られない」

「豆まき・サンドイッチ作り・もちつきなどイベントは『参加しない』しか選択肢がない」

学校給食

「担任や栄養士と何度も面談の機会があり、一緒に対応を考えてもらえる」

「全生徒のカレーを米粉で作るなど、みんなと同じ給食を食べられるよう工夫してくれる」

「材料・調味料・既製品の原材料まで、わかりやすくアレルギー表示してもらえる」

「共同センター方式で除去対応なし。飛散が怖いので別室で食べるよう言われた」

「保育園では細やかな対応だったのに、小学校では毎日弁当持参になった」

「食べられないと弁当持参、それでも給食費は満額。減免制度を整備してほしい」

満足の声には「面談・代替食・情報開示」が、不満の声には「情報開示がない・対応が画一的・保育園から後退する」が共通する。

3

対応のポイント

第1部 / 25分

このセクションのねらい

外食は給食のLv4相当の対応がマストになっていた。
給食の対応の際に参考にできることを学びます。

学校給食の4つの対応レベルは、すべて「情報整理」の上に立つ

施設の関与度が低い ←

→ 高い



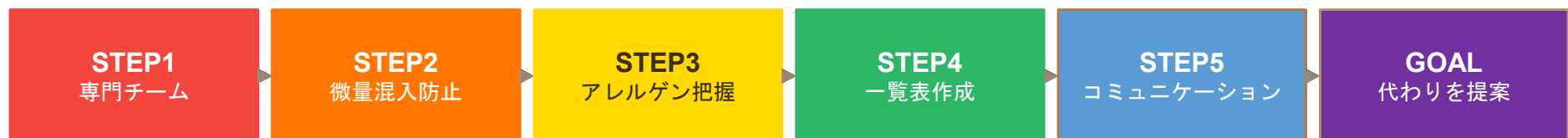
どのレベルも、これが無いと判断不能 ▼

共通の土台

情報整理 — アレルゲンと対象者を正確に把握し、一覧化する

外食はサービスの性質上、Lv.4まで必須 —

だからこそ、外食現場で「情報整理 → Lv.4到達」の方法論が積み上げられた



事故事例

2012年12月

東京都調布市

学校給食 死亡事故

- ・粉チーズを除いたチヂミを配膳
- ・他児童分のチヂミを誤っておかわり
- ・担任が一覧表を確認せず提供
- ・エピペン注射までに14分

STEP4
一覧表作成

→ この事故をきっかけに全国でアレルギー対応マニュアルが整備された

2023年（上越ジャーナル）

新潟県上越市

マニュアル違反 + 虚偽記載

- ・栄養教職員が配合成分表を取り寄せず
- ・調理員はチェック不可なのに「済」と虚偽記載
- ・担任・教員がトイレで児童の状態を未確認
- ・発症からエピペンまで18分

STEP3
アレルギー把握

→ マニュアルはあった。全員がそれを守らずに、事故になった

2025年6月（愛媛新聞）

愛媛県内子町

センター方式 記載漏れ

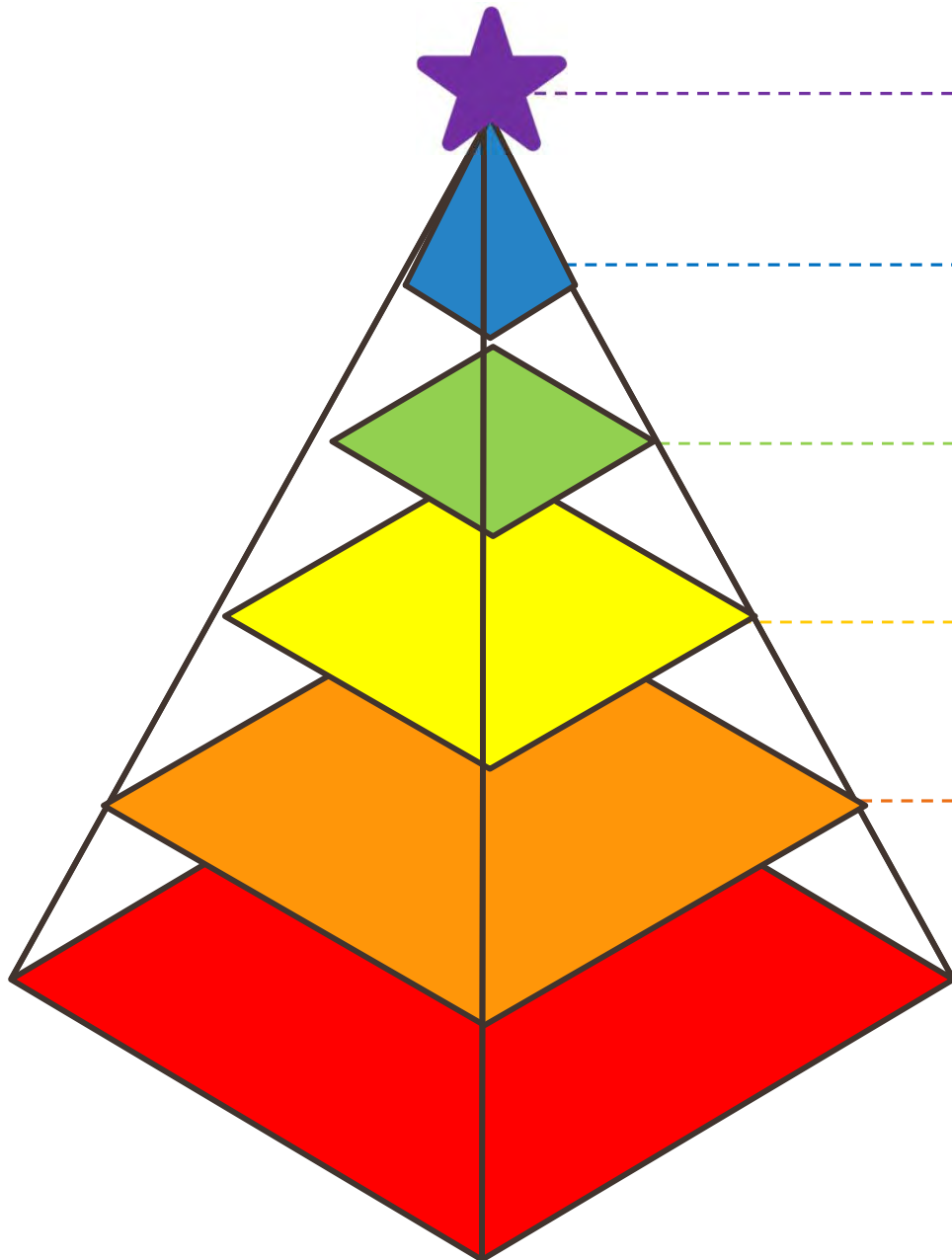
- ・対応食一覧表に対象児童の記載漏れ
- ・通常給食がそのまま学校へ配送
- ・学校側でも献立のチーズ確認が不十分
- ・対応書類のチェック機能が停止

STEP5
コミュニケーション

→ 複数段階で防げたはずの穴が、いずれの段階でも埋まらなかった

Lv4相当の対応は、どのステップが抜けても事故につながる。

外食のアレルギー対応の基本ステップ（学校給食Lv4相当）



GOAL 代わりの提案・提供ができる

別メニューのご案内や、特別対応を行い
正しく提供をする

STEP5 お客様とコミュニケーションする

お客様の情報を正しく把握し、
適切なお案内と合意を取る

STEP4 一覧表の作成・提示をする

チームに共有できるよう、アレルギー一覧表を
正しく作成し、運用する

STEP3 使用しているアレルギーの把握

食品表示ルールを把握し、
アレルギーを正しく答えられるようにする

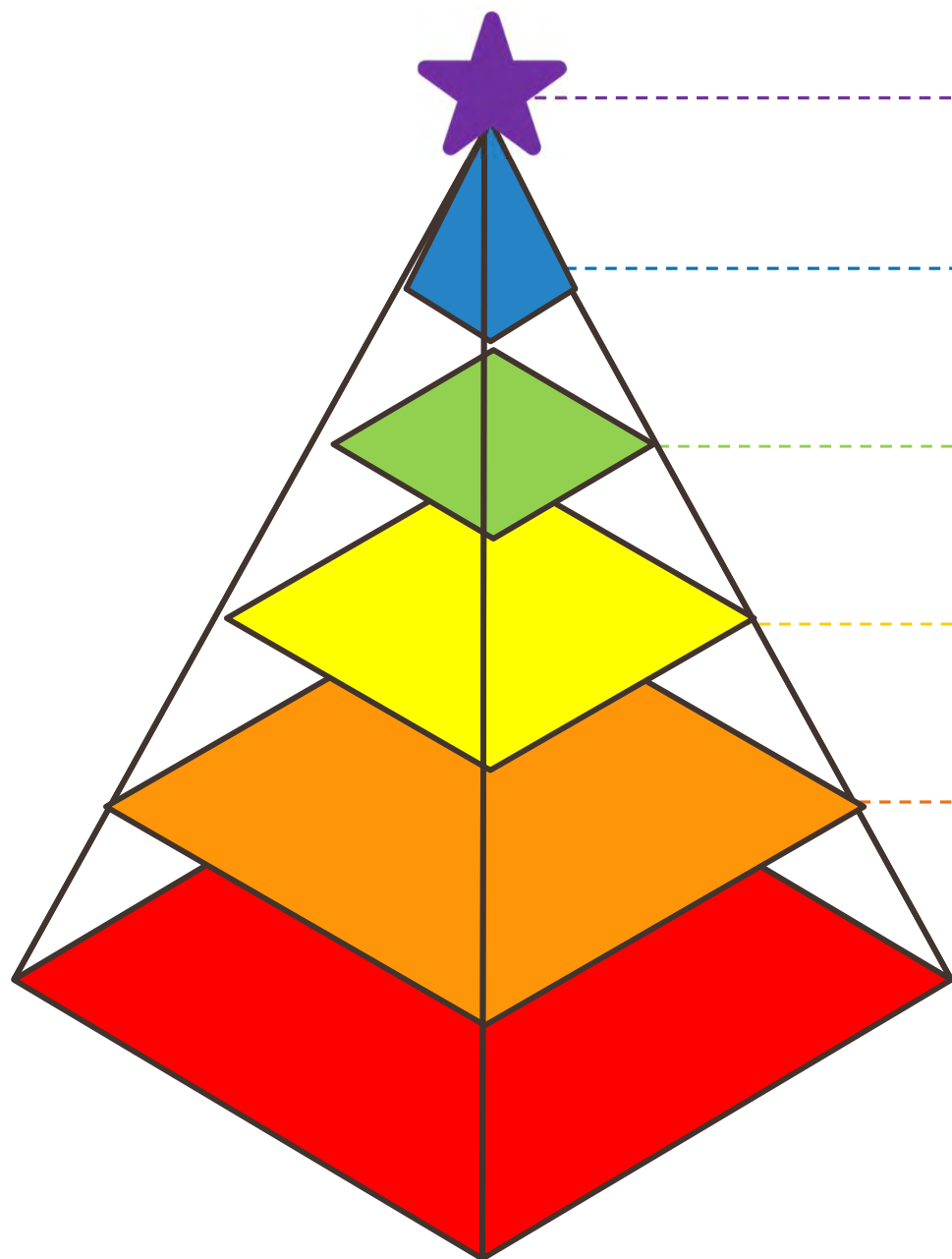
STEP2 微量混入を防ぐ

コンタミネーションを防ぐための
基本的なオペレーションを確立する

STEP1 専門（担当）チームを編成する

リーダー、運用ルール、教育体制を決定する

外食のアレルギー対応の基本ステップ（学校給食Lv4相当）



GOAL 代わりの提案・提供ができる

別メニューのご案内や、特別対応を行い
正しく提供をする

STEP5 お客様とコミュニケーションする

お客様の情報を正しく把握し、
適切なお案内と合意を取る

STEP4 一覧表の作成・提示をする

チームに共有できるように、アレルギー一覧表を
正しく作成し、運用する

STEP3 使用しているアレルギーの把握

食品表示ルールを把握し、
アレルギーを正しく答えられるようにする

STEP2 微量混入を防ぐ

コンタミネーションを防ぐための
基本的なオペレーションを確立する

STEP1 専門（担当）チームを編成する

リーダー、運用ルール、教育体制を決定する

STEP1 専門チームを作成する

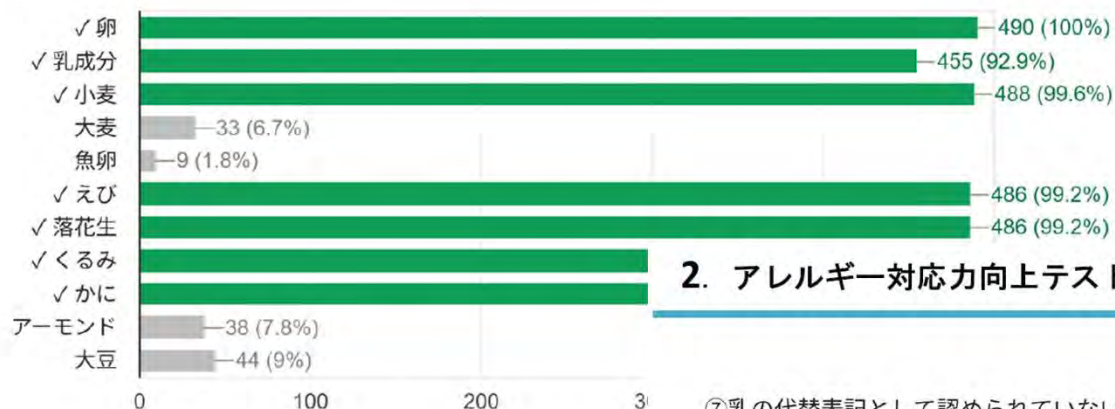
定期的な学習が不可欠！

2. アレルギー対応力向上テストの分析①ー1



①特定原材料8品目に該当するものをすべて選んでください

正解 341/490 件

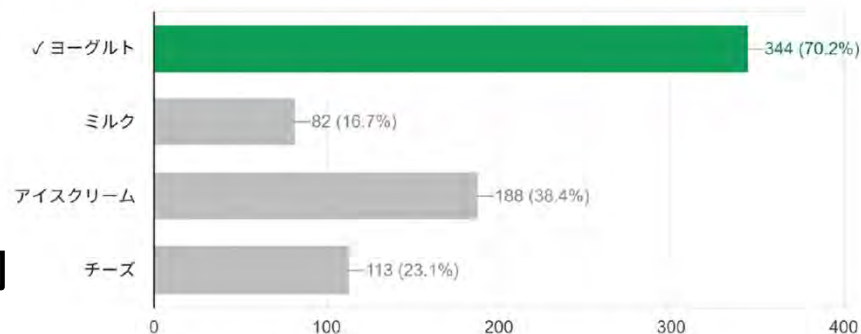


2. アレルギー対応力向上テストの分析⑦ー1



⑦乳の代替表記として認められていないものをすべて選んでください

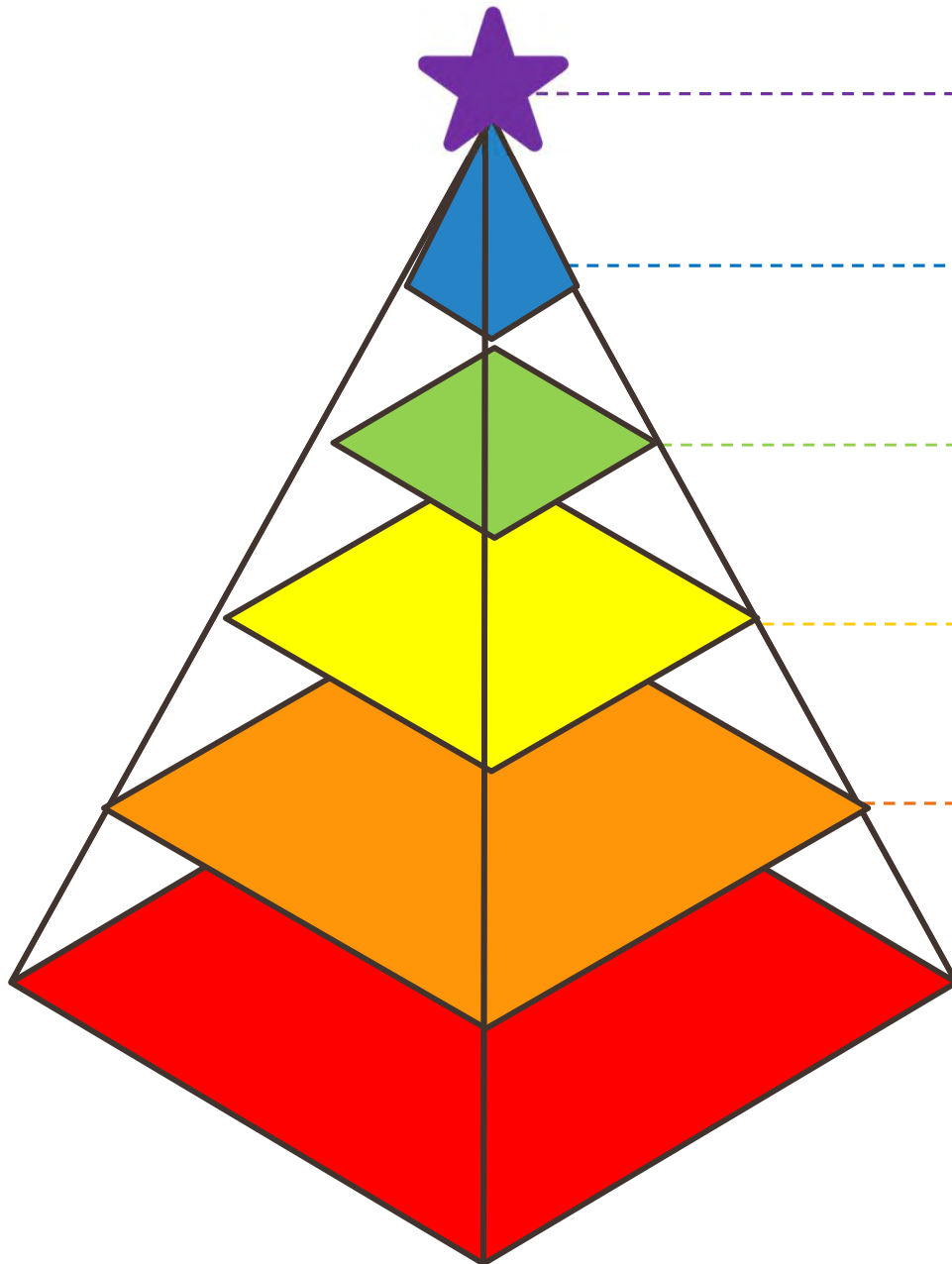
正解 239/490 件



↑表示義務は正答率が高いが...

→食品表示はやや弱い傾向

外食のアレルギー対応の基本ステップ（学校給食Lv4相当）



GOAL 代わりの提案・提供ができる

別メニューのご案内や、特別対応を行い
正しく提供をする

STEP5 お客様とコミュニケーションする

お客様の情報を正しく把握し、
適切にご案内と合意を取る

STEP4 一覧表の作成・提示をする

チームに共有できるよう、アレルギー一覧表を
正しく作成し、運用する

STEP3 使用しているアレルギーの把握

食品表示ルールを把握し、
アレルギーを正しく答えられるようにする

STEP2 微量混入を防ぐ

コンタミネーションを防ぐための
基本的なオペレーションを確立する

STEP1 専門（担当）チームを編成する

リーダー、運用ルール、教育体制を決定する

タッパーにうつした加工品や、前の使用状態がわからないもの



未開封の加工品を出してきて、使う！

よく利用する箸、トング、スプーンなどの器具

何をつまんだ箸…？

浸けている水は
大丈夫？

さっきパスタ
掴んだような…？



念のため、もう一度丁寧に洗う！

アレルギー食材と、非アレルギー食材の距離



非アレルギー食材と他の食材を近づけない
調理順番を先にする

電子レンジ



爆発や沸騰による
飛び散り...

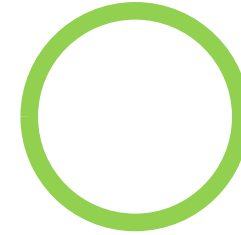
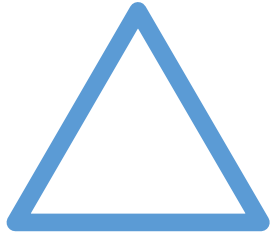
アレルギー食材と同時にあたためない
庫内を一度拭く

手指



アレルギー食材を触るときは手袋を交換する

洗剤

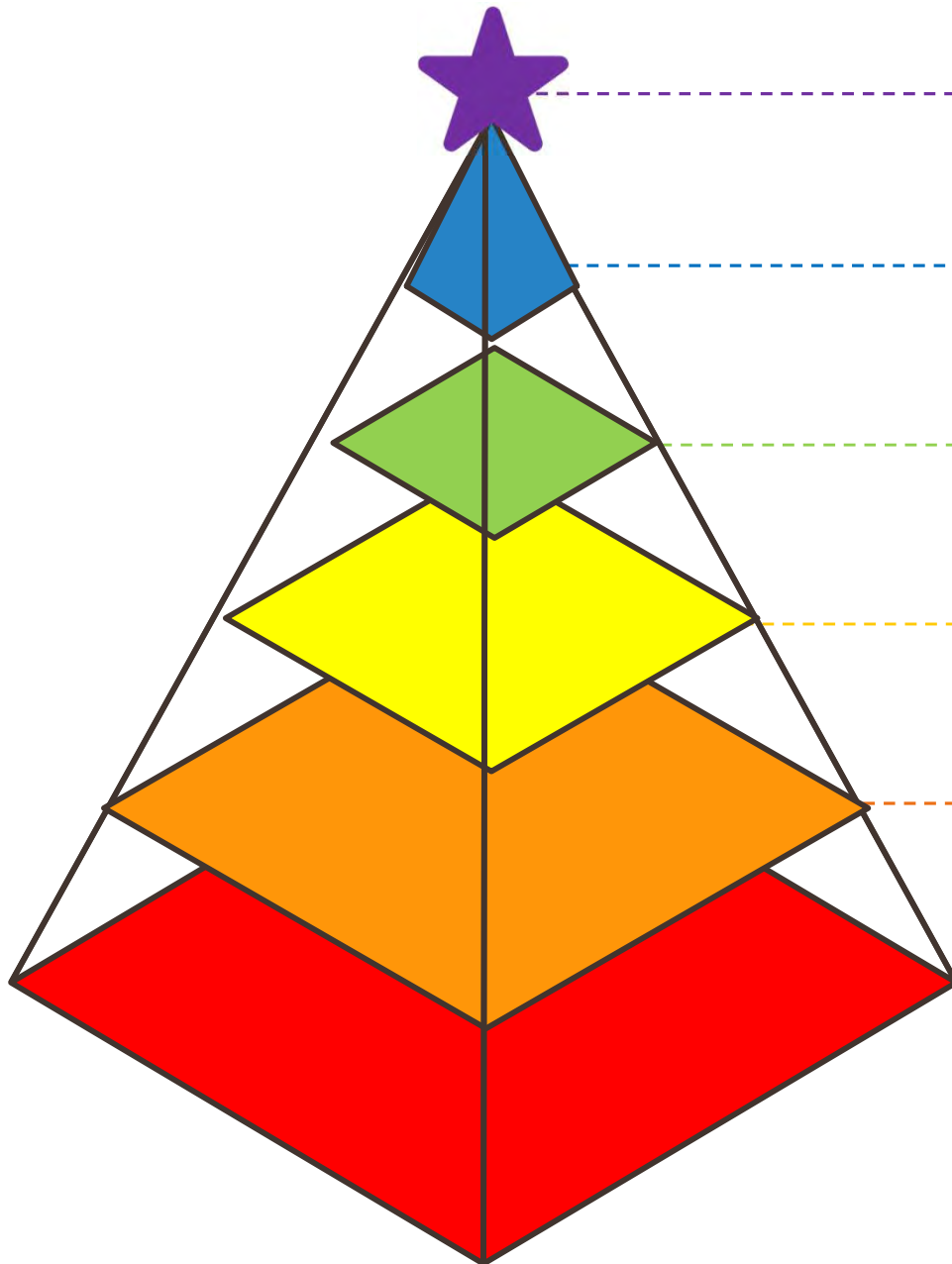


菌ではないので熱湯消毒やアルコール消毒は
効果がありません



**中性洗剤またはアルカリ性洗剤で
しっかりと洗う**

外食のアレルギー対応の基本ステップ（学校給食Lv4相当）



GOAL 代わりの提案・提供ができる

別メニューのご案内や、特別対応を行い
正しく提供をする

STEP5 お客様とコミュニケーションする

お客様の情報を正しく把握し、
適切にご案内と合意を取る

STEP4 一覧表の作成・提示をする

チームに共有できるよう、アレルギー一覧表を
正しく作成し、運用する

STEP3 使用しているアレルギーの把握

食品表示ルールを把握し、
アレルギーを正しく答えられるようにする

STEP2 微量混入を防ぐ

コンタミネーションを防ぐための
基本的なオペレーションを確立する

STEP1 専門（担当）チームを編成する

リーダー、運用ルール、教育体制を決定する

休憩

10分

4

STEP3
アレルギー把握

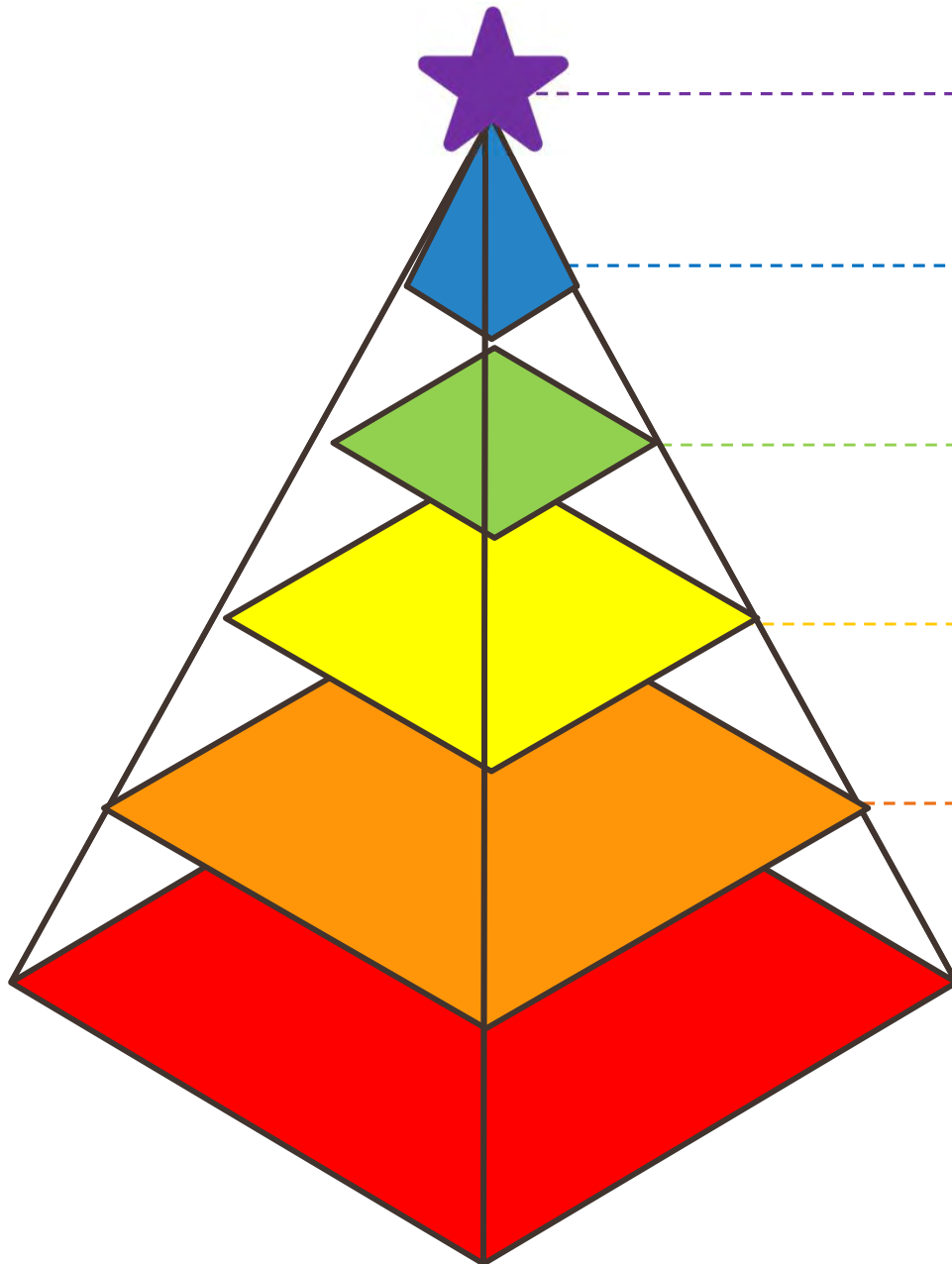
食品表示の読み方 超・基礎

第2部 / 40分

このセクションのねらい

ラベルを「見る」だけでは防げない。
「読む」うえでの落とし穴を、事例とともに習得する。

外食のアレルギー対応の基本ステップ（学校給食Lv4相当）



GOAL 代わりの提案・提供ができる

別メニューのご案内や、特別対応を行い
正しく提供をする

STEP5 お客様とコミュニケーションする

お客様の情報を正しく把握し、
適切にご案内と合意を取る

STEP4 一覧表の作成・提示をする

チームに共有できるよう、アレルギー一覧表を
正しく作成し、運用する

STEP3 使用しているアレルギーの把握

食品表示ルールを把握し、
アレルギーを正しく答えられるようにする

STEP2 微量混入を防ぐ

コンタミネーションを防ぐための
基本的なオペレーションを確立する

STEP1 専門（担当）チームを編成する

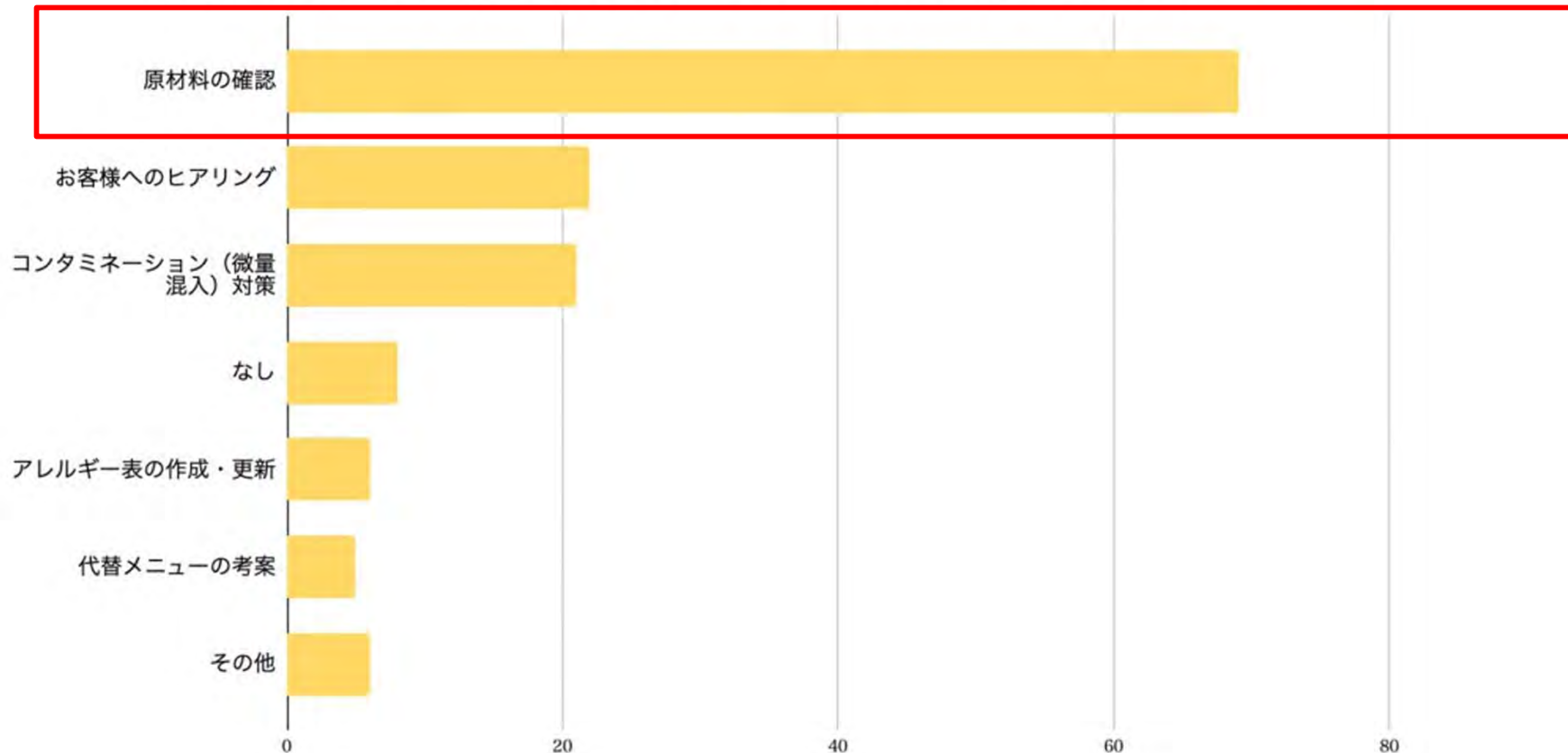
リーダー、運用ルール、教育体制を決定する

加工品は必ず
原材料ラベルを
確認すること

みんなの悩みごと

140件の宿泊・婚礼関係事業者（支配人・料理長等）へのアンケート結果
今困っていることは？

アレルギー対応で困っていることは何ですか？（複数回答最大3つまで）



アレルギーはどこに書いてある？



一般社団法人
外食アレルギー対応協会
Prevent Allergy Accident Association

書いている



書いてないかも



アレルギーはどこに書いてある？



一般社団法人
外食アレルギー対応協会
Prevent Allergy Accident Association

名称	焼き菓子
原材料名	バター（国内製造）、グラニュー糖、アーモンドプードル、小麦粉、加糖卵黄、米粉、フランボワーズパウダー、食塩、ラズベリーシロップ／酸味料、香料、着色料（赤102）、保存料（ソルビン酸K）、V.C、（一部に卵・乳成分・小麦・アーモンドを含む）
内容量	23個
賞味期限	2026年2月17日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者	株式会社CAN EAT東京都新宿区天神町7-11

この製品は落花生、大豆を含む製品と同じ製造ラインで製造しています。

特定原材料等28品目

卵・乳成分・小麦・アーモンド



フタ
本体

栄養成分表示（100gあたり推定値）

熱量	300kcal
たんぱく質	3.9g
脂質	9.1g
炭水化物	25.2g
食塩相当量	0.2g

アレルギーはどこに書いてある？



一般社団法人
外食アレルギー対応協会
Prevent Allergy Accident Association

名称	焼き菓子
原材料名	バター（国内製造）、グラニュー糖、アーモンドプードル、小麦粉、加糖卵黄、米粉、フランボワーズパウダー、食塩、ラズベリーシロップ／酸味料、香料、着色料（赤102）、保存料（ソルビン酸K）、V.C、 （一部に卵・乳成分・小麦・アーモンドを含む）
内容量	23個
賞味期限	2026年2月17日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者	株式会社CAN EAT東京都新宿区天神町7-11

この製品は落花生、大豆を含む製品と同じ製造ラインで製造しています。

特定原材料等28品目

卵・乳成分・小麦・アーモンド



フタ
本体

栄養成分表示（100gあたり推定値）

熱量	300kcal
たんぱく質	3.9g
脂質	9.1g
炭水化物	25.2g
食塩相当量	0.2g

アレルギーはどこに「絶対」書いてある？



一般社団法人
外食アレルギー対応協会
Prevent Allergy Accident Association

名称	焼き菓子
原材料名	バター（国内製造）、グラニュー糖、アーモンドプードル、小麦粉、加糖卵黄、米粉、フランボワーズパウダー、食塩、ラズベリーシロップ／酸味料、香料、着色料（赤102）、保存料（ソルビン酸K）、V.C、 （一部に卵・乳成分・小麦・アーモンドを含む）
内容量	23個
賞味期限	2026年2月17日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者	株式会社CAN EAT東京都新宿区天神町7-11

この製品は落花生、大豆を含む製品と同じ製造ラインで製造しています。

特定原材料等28品目

卵・乳成分・小麦・アーモンド



フタ
本体

栄養成分表示（100gあたり推定値）

熱量	300kcal
たんぱく質	3.9g
脂質	9.1g
炭水化物	25.2g
食塩相当量	0.2g

アレルギーはどこに「絶対」書いてある？



一般社団法人
外食アレルギー対応協会
Prevent Allergy Accident Association

名称	焼き菓子
原材料名	バター（国内製造）、グラニュー糖、アーモンドプードル、小麦粉、加糖卵黄、米粉、フランボワーズパウダー、食塩、ラズベリーシロップ／酸味料、香料、着色料（赤102）、保存料（ソルビン酸K）、V.C、（一部に卵・乳成分・小麦・アーモンドを含む）
内容量	23個
賞味期限	2026年2月17日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者	株式会社CAN EAT東京都新宿区天神町7-11

この製品は落花生、大豆を含む製品と同じ製造ラインで製造しています。

特定原材料等28品目 卵・乳成分・小麦・アーモンド	栄養成分表示（100gあたり推定値）	
 フタ 本体	熱量	300kcal
	たんぱく質	3.9g
	脂質	9.1g
	炭水化物	25.2g
	食塩相当量	0.2g



テーマ 現場で発見される表示の間違い事例・隠れアレルギーについて

アレルギー表示が**一括表示方法**で表示されている

名称：菓子パン

原材料名：

小麦粉（国内製造）、牛乳、加糖練乳、グラニュー糖、卵、砂糖、バター、こめ油、パン酵母、食塩、モルトエキス、**（一部に小麦・卵・乳成分を含む）**

内容量：1個

賞味期限：〇〇年〇〇月〇〇日

製造者：〇〇株式会社

東京都〇〇区△△市1-2-3

<ポイント>

- ①「一部に・・・含む」の中にアレルギーが一括で表示されている。
- ②アレルギー間は「・」中黒点で区分。
- ③含まれているアレルギーは全て「一部に・・・含む」箇所に表示する。



テーマ 現場で発見される表示の間違い事例・隠れアレルゲンについて

アレルギー表示が**個別表示方法**で表示されている

名称：醤油加工品
原材料名：しょうゆ（**大豆・小麦を含む**）（国内製造）、大根、たまねぎ、ぶどう糖果糖液糖、**りんご**果汁、砂糖、**りんご**酢、醸造酢、食塩、しいたけエキス、動物性たん白加水分解物（**豚肉を含む**）、香辛料／アルコール、調味料（アミノ酸等）
内容量：500g
賞味期限：〇〇年〇〇月〇〇日
製造者：〇〇株式会社
東京都〇〇区△△市1-2-3

<ポイント>

- ①当該アレルギーが含まれている原材料の後ろに括弧でアレルギーを個別に表示する。若しくはアレルギー食材名が記載されている。
- ②アレルギー間は「・」中黒点で区分。
- ③一括表示方法「一部に・・・含む」の表現と混ぜて表示しない。

色々なアレルギーの追加・義務化予定

特定原材料 8 → 9 品目

2025年4月
義務化

2026年4月
義務化



卵



乳



小麦



えび



かに



そば



落花生



くるみ



カシューナッツ

特定原材料に準ずる20品目

2026年4月
追加



あわび



いか



いくら



さけ



さば



ごま



ピスタチオ

2019年11月



アーモンド



大豆



りんご



キウイ



バナナ



オレンジ



もも

2024年3月追加

2024年3月削除



やまいも



まつたけ



豚肉



鶏肉



牛肉



ゼラチン



マカダミアナッツ

アニサキスアレルギーは日本の国民病？ 魚を生食する国に多く

2023/4/20 08:40

X ポスト X 反応 f BI 印刷

平沢 裕子 ライフ | からだ

アニサキス症とアニサキスアレルギーの違い

	アニサキス症	アニサキスアレルギー
関連する生活習慣・環境因子	魚介類の生食	魚介類の生食 海産物の摂取 マリンスポーツ、釣り すし職人、水産業関係者
症状	激しい腹痛 悪心(吐き気) 嘔吐	じんましん 腹痛 呼吸困難 意識障害 アナフィラキシー

食中毒の原因として近年、トップとなることも多い寄生虫、アニサキス。寄生したサバやイカなどを生で食べて激しい腹痛を起こすことで知られるが、アレルギーを引き起こすことは意外と知られていない。最近では、成人のアナフィラキシー（重篤なアレルギー症状）の原因のうちアニサキスが2割以上を占める可能性があることが分かってきた。

全体の約15.8%の方が「食物アレルギーあり」と回答

● 調査の概要

参加施設 47都道府県 77病院

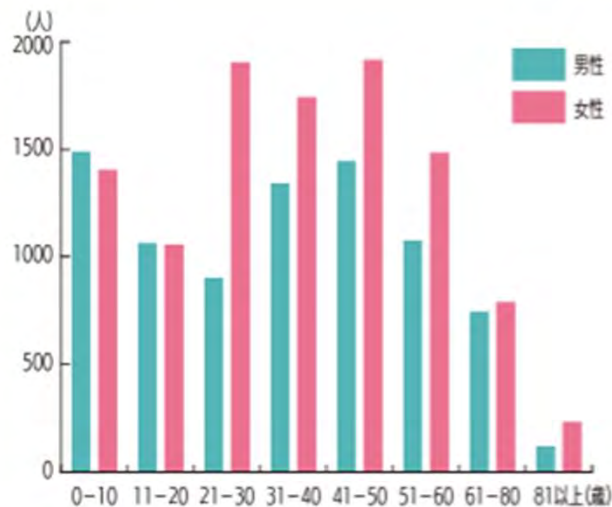
調査期間 2023年1月6日～2月18日

調査方法 ウェブアンケート

調査内容 アレルギー有病率(有症率)

気管支喘息、アトピー性皮膚炎、食物アレルギー、アレルギー性鼻炎、アレルギー性結膜炎、金属アレルギー、薬剤アレルギー、アナフィラキシー

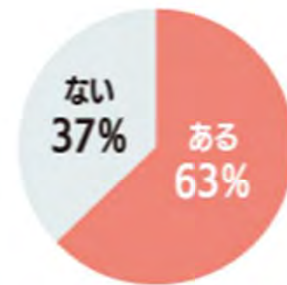
● 対象者数



対象者 24,444人
[男性] 10,668人 [女性] 13,776人

年齢 中央値: 36歳 (0-103歳)

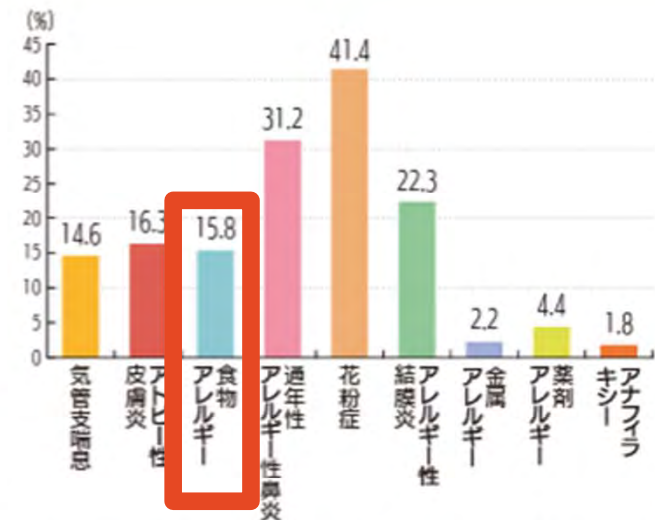
● 全体のアレルギー疾患有病率



アレルギー疾患がある割合

いずれかのアレルギー疾患について、「医師に診断されている」もしくは「診断されていないがそう思う」と回答した割合

全年齢を対象とした場合、63%の方が「いずれかのアレルギー疾患がある」と回答しました。最も多いアレルギー疾患は「花粉症」でした。



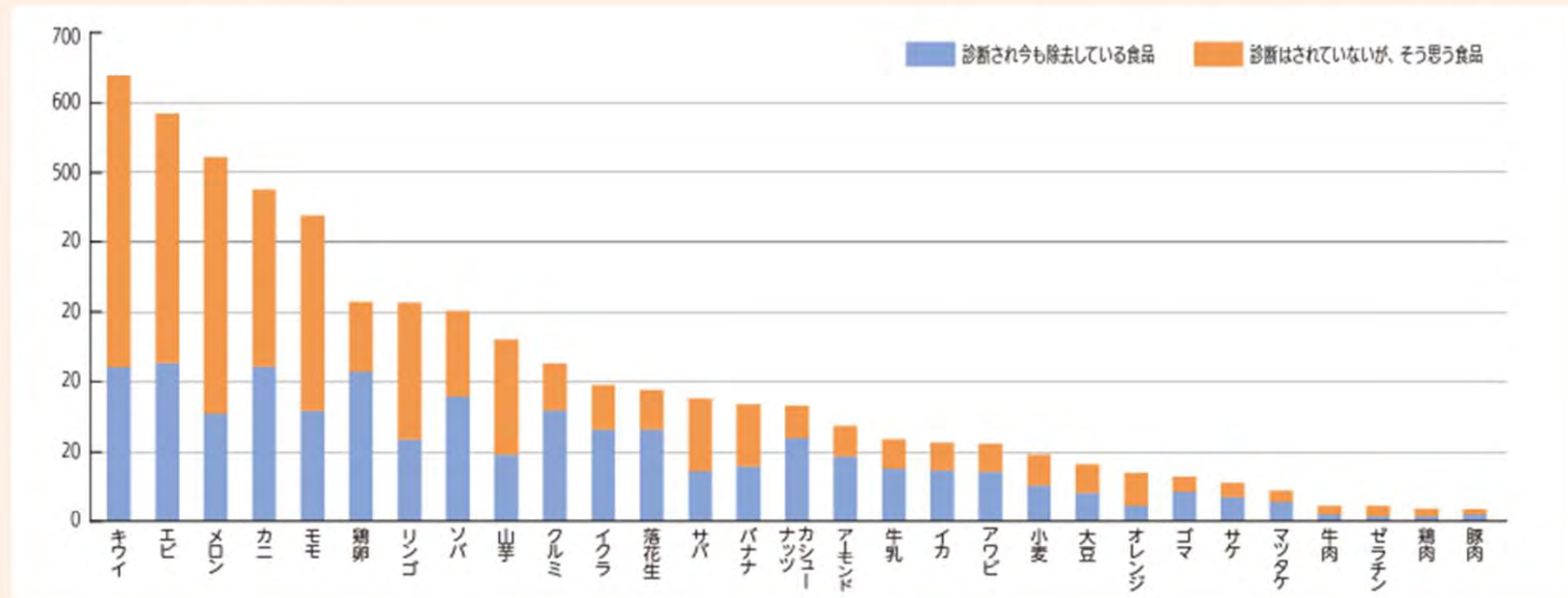
どんなアレルギーが多いのか ー全年齢ー

第3位に「メロン」、28品目に指定されていないものが入っている
また半分以上の方が「診断されていないが、そう思う食品」と回答している



食物アレルギー
原因食品（全年齢）

定義 現在、症状のある食品



最も多いのはキウイであり、メロンやモモなどの果物や、エビ・カニなどの甲殻類が多く見られました。
また、「診断されていないがそう思う」と回答した方が約半数でした。

カッコを探しちゃダメ！



一般社団法人
外食アレルギー対応協会
Prevent Allergy Accident Association

ハムには豚が入っているはずだから、豚アレルギー以外のお客様にはお出しできそうかな。



原材料名

豚ロース肉、糖類（水あめ、砂糖）、卵たん白／発色剤（亜硝酸Na）（一部に卵・豚肉を含む）

“思い込み”に注意！

加工品は必ず、
アレルギーのチェックを！

朝食ビュッフェの表示に「小麦・乳成分・大豆」と記載しました。



原材料名

小麦、ピーナッツ、カカオバター／乳化剤（大豆由来）、膨張剤

“見落とし原材料”に注意！

このケースでの表示は
「小麦・落花生・大豆」！

「大豆」は書いていないから大豆アレルギーのお客様に提供しても大丈夫だよね？



原材料名

ココアバター、小麦粉、生クリーム、砂糖／乳化剤（一部に小麦・乳成分を含む）

“隠れアレルゲン”に注意！

大豆は義務表示事項ではないので、含まれていることも。

ハムはトップクラスに事故が多い！必ず原材料ラベルを確認する習慣を

豚ロース肉(輸入又は国産(5%未満))、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、かつおぶしエキス、こんぶエキス、たん白加水分解物/リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)

豚ロース肉(外国産)、還元水あめ、大豆たん白、食塩、卵たん白、発酵調味料、砂糖





えっ、フルーツジュースに卵！？

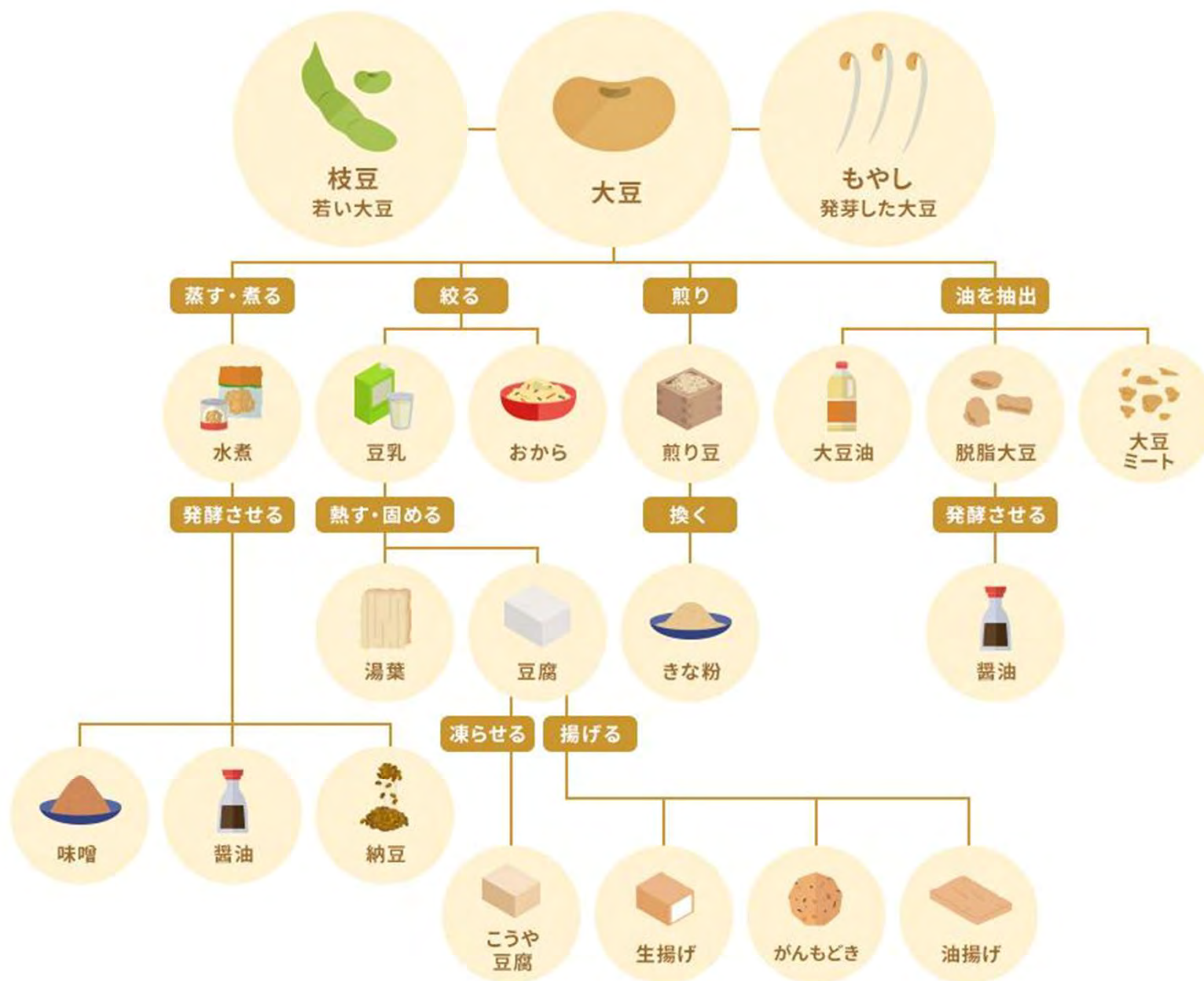
みっくちゅじゅーちゅ 500mlペット：果汁20%
熱による風味の劣化が少ない無菌充填法採用
アレルギー物質：乳、りんご、オレンジ、もも、バナナ

みっくちゅじゅーちゅ 190g缶：オレンジ・りんご・
パインアップル・もも・バナナの5種類の果実をバラ
ンスよくブレンドし、喫茶店の味を忠実に再現しまし
た。果汁20%
アレルギー物質 卵、乳、オレンジ、バナナ、もも、
りんご、大豆



ペットボトルには入っていないアレルゲンが、缶には入っていることも。

Case3 ー 大豆アレルギーと言ったのに枝豆提供





アレルギー（特定原材料）・原材料変更のお知らせ

<アレルギー（特定原材料）・原材料変更のお知らせ>

2022年11月より、アレルギー（特定原材料）・原材料を順次変更いたします。

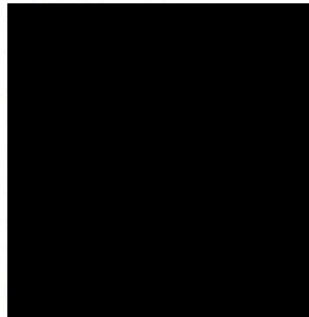
平素より ██████████ にご愛顧いただき誠にありがとうございます。

2022年11月中旬頃より順次、一部商品のアレルギー（特定原材料）、原材料が変更となります。

（なお、対象以外のページルに関しても、調整が出来次第順次変更となります。その際は改めてこちらにてお知らせいたします。）

今後も更なる品質の向上に努め、お客様にご満足いただける商品のお届けが出来るよう、より一層の努力を続けてまいりますので、何卒ご理解賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

<2022年11月～変更商品>



<変更点>

・アレルギー（特定原材料）

※対象商品すべてに乳成分・大豆が追加されます。

・原材料

・成分表示

<変更日>

2022年11月より現行の商品がなくなり次第、順次変更

※新しい商品は、品質が保てるよう配合した生地を使用しておりますので、品質保持剤が入っておりません。

※ページは新しい情報となっておりますが、商品によって変更前のものと混在して販売される場合がありますので、ご承知おま下さい。

原料高騰の影響を受けて
アレルギーの変更が発生すること
も多々あります。
アレルギー表は一度作って終わり
ではなく、定期的な見直しが必要
です。

██████████ · 2023年4月28日 ...
あっぶね事故起きるとこやった
毎回買う時と食べる直前に原材料確認する癖ついてよかった

同じ商品でも急に原材料変わることとかあるからみんなも気をつけてね！



Case5 - 「書いてないから大丈夫かと思って」



「大豆」は書いていないから大豆アレルギーのお客様に提供しても大丈夫だよね？

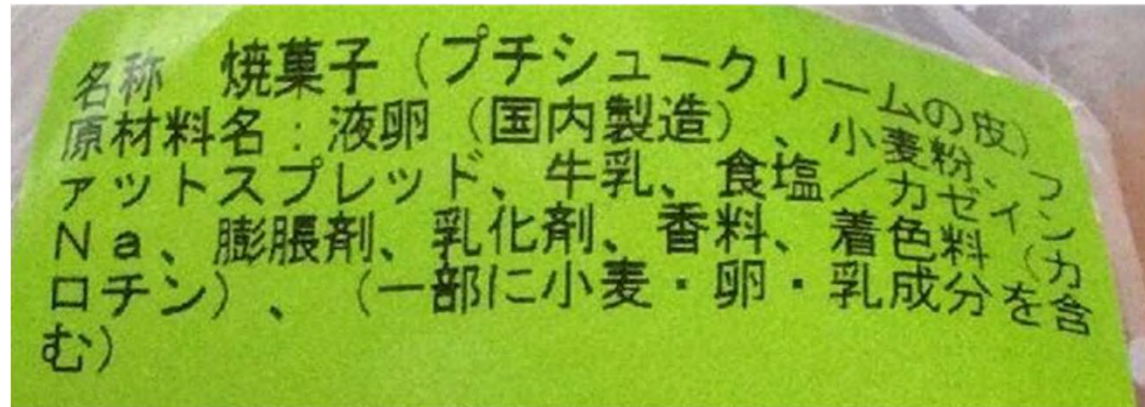


原材料名

ココアバター、小麦粉、生クリーム、砂糖／乳化剤（一部に小麦・乳成分を含む）

"隠れアレルゲン"に注意！

大豆は義務表示事項ではないので、含まれていることも。



小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉

乳化剤に「豚肉(グリセリン脂肪酸エステル)・大豆(レシチン)」

●名称: 乳化液状ドレッシング
●原材料名: 食用植物油(国内製造)、かぼす果汁、砂糖、醸造酢、たまねぎ、食塩、日向夏果汁、かぼす果皮、チキンエキス調味料、卵黄(卵を含む)、香辛料、酵母エキス、たんぱく加水分解物／増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、香辛料抽出物
●内容量: 270g

卵・大豆・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉・ゼラチン



**加工品は必ず
原材料ラベルを
確認すること**



5

STEP3
アレルギー把握

STEP4
一覧表作成

食品表示の読み方 応用

第2部 / 40分

このセクションのねらい

ラベルを「見る」だけでは防げない。
「読む」うえでの落とし穴を、
4つの類型と表示範囲の知識で習得する。

スマートフォンで撮影するだけ、簡単アレルギー判定

アレルギー管理サービス

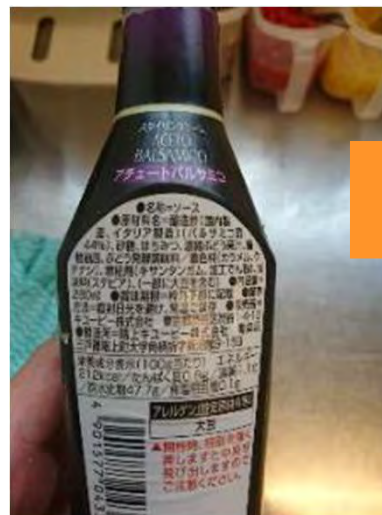


アレルギー管理サービス ご利用の流れ

スマートフォンで原材料ラベルを撮影するだけで、簡単にアレルギー表示を作成できるサービスです。

食品表示法の知識がなくてもミスのないアレルギー表示が可能となります。

- ① メニューごとに利用している食材をまとめる
- ② キッチンで原材料ラベルの撮影
- ③ いろいろな形で活用



① Excelのアレルギー表

② ビュッフェカード (PDF/PPT)



③ 多言語アレルギー表 WEBページ



CAN EATでの作業

アレルギー自動判定エンジン

専門家による目視チェック

メーカー等への問い合わせ代行



判定実績30,000件以上

新しいアレルギーの制度に対応するには？

外食・給食事業者と製造メーカーの間で
法改正時にアレルギー表示に対する対応時期のズレが生じている

外食事業者

法改正があったから早くアレルギー表示の修正と更新をしなければ・・・



製造メーカー

アレルギー情報の確認等全ての情報がわからない、揃っていないから全て情報がわかってから表示の対応をしよう



外食・給食事業者様へ

法改正直後は製造メーカー側の表示対応がまだ追いついていない場合が多いです。実際にカシューナッツ、ピスタチオが含まれているにもかかわらず、ラベル上に表示されていないケースもあります。

法改正直後のアレルギー情報の更新は、**おおよそ2年ほど**様子を見てから動いていただく方が、結果的に正確な情報につながります。

外食・給食事業者のアレルギー対応の最新の動向

製造メーカーや卸事業者の皆様がアレルギー表示を間違っているわけでも対応を怠っているわけでもありません

食品表示の現場では、食品事業者によって食品表示法で定められたルールの中で様々な表示方法でアレルギーの表示がされています。

新しく追加されたアレルギーは移行期間が設置されており

移行期間内に完了をさせれば違反ではない。

アレルギー情報の提供が推奨品目を含む表示が主流になりつつある中で、食品を取り扱う、提供する事業者のみなさまにとっては**食品表示を読み解ける力**が非常に重要になってきます。

外食・給食事業者のアレルギー対応の最新の動向

製造メーカー・卸事業者様へ

商品のアレルギー表示の**表示範囲が明確**であれば
外食事業者としては大変助かる！

義務のみ表示

くるみ含む
8品目

カシューナッツ含む
9品目

推奨品目を含む全て表示

マカダミアを含む
(28品目)

ピスタチオを含む
(29品目)

法律が改正された直後の時期は特に細分化された表示範囲が
明確であることが重要

表示範囲がわからないまま、商品のパッケージに記載されているアレルギー情報を信じ、アレルギー情報やアレルギー台帳を作成してしまうと、正確なアレルギー情報の取得ができておらずに重大なアレルギーもれが起こってしまい、事故につながる可能性があります。←実際こういう飲食店も多い・・・

テーマ

現場で発見される表示の間違い事例・隠れアレルギーについて

わかりやすい事例①

名称 洋生菓子
 原材料名 クリームチーズ（北海道製造）、生クリーム、砂糖、チョコレート、ココアパウダー加工品、蜂蜜、バター、ココアパウダー、生乳、乳等を主要原料とする食品、砂糖加工品/トレハロース、安定剤（ゼラチン）、乳化剤、保存料（ソルビン酸K）、香料、（一部に卵・乳成分・小麦・ゼラチン・大豆を含む）

※アレルギー表示は28品目を対象としております。

種類別 氷菓
 原材料名： 苺加工品（苺、砂糖）（国内製造）、砂糖、苺果汁、水あめ、異性化液糖、植物油脂/安定剤（増粘多糖類）、酸味料、乳化剤、香料

●アレルギー物質（28品目）を使用していません。

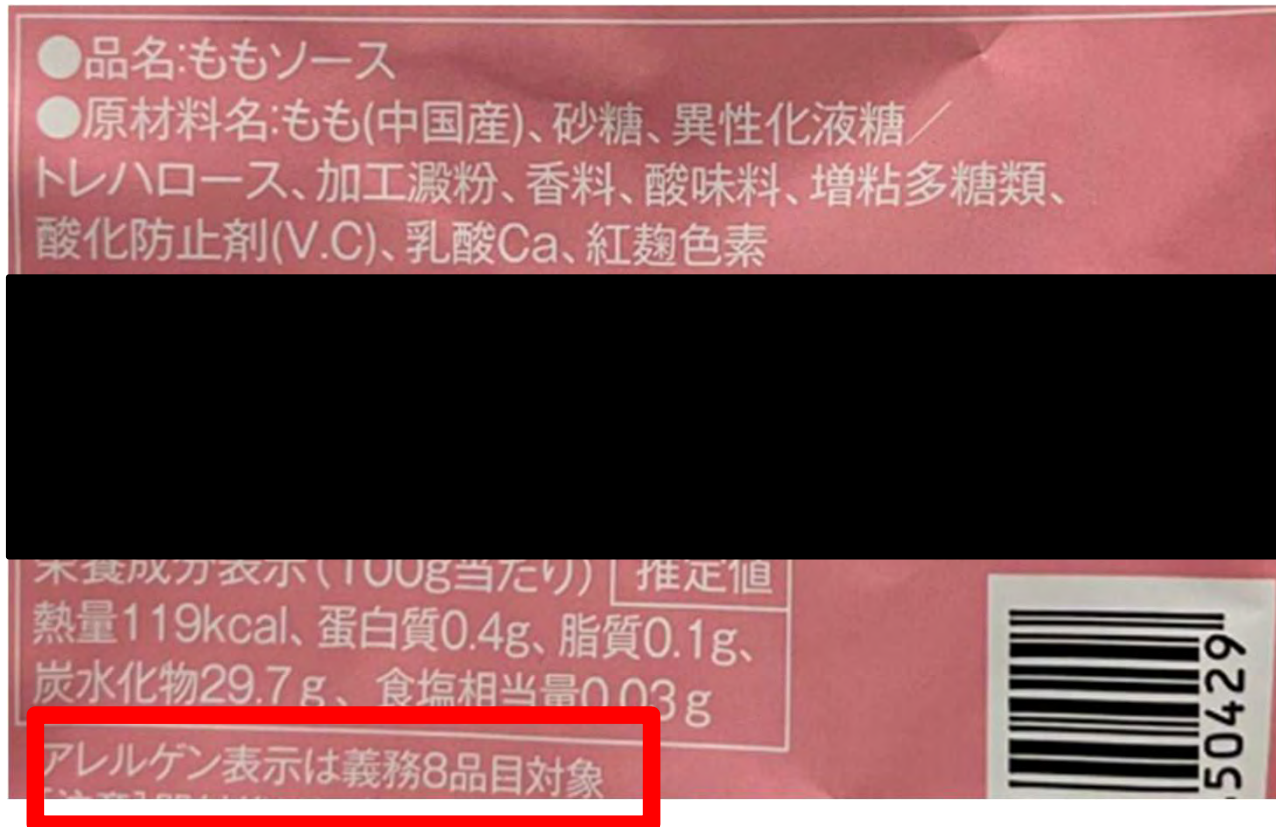
本品に含まれるアレルギー物質
 （特定原材料とそれに準ずるもの）
 卵・乳・小麦・大豆・鶏肉

この製品には、下記のアレルギー物質の内、■色が付いているものを含む原材料を使用しています。

小麦	そば	卵	乳成分	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ
もも	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	ごま	アーモンド

現場で発見される表示の間違い事例・隠れアレルギーについて

わかりやすい事例②



反対に使用している原材料の表示方法や表示範囲に不安があると、アレルギーの情報など正確さに欠けていることを疑ってしまう・・・(外食事業者)

テーマ

現場で発見される表示の間違い事例・隠れアレルギーについて

隠れアレルギーの事例①

名称	惣菜
原材料名	れんこん(中国産)、人参、醤油(小麦を含む)、砂糖、昆布、ごま油、菜種油、いりごま、鰹節だし、昆布エキス、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、ビタミンC

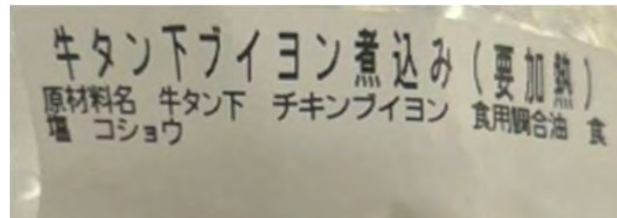
実際のアレルギー：
小麦・ごま・大豆

解説：
「小麦」と「ごま」の他にも醤油に「大豆」が含まれている。

隠れアレルギー：大豆

表示アレルギー：小麦・ごま

隠れアレルギーの事例②



実際のアレルギー：牛肉・鶏肉・大豆

解説：
原材料から「牛肉」と「鶏肉」は判断できるものの、問合せを実施後、「大豆」が含まれていることが判明。

隠れアレルギー：大豆

表示アレルギー：牛肉・鶏肉

※原料原産地表示がないことから表示に対する不安がある

落とし穴 ① 代替表記・拡大表記の見落とし

特定原材料を含むことが明らかな表記は、「（乳成分を含む）」などの注釈を省略できる。

代替表記

チーズ

「乳」表記を省略可

代替表記

バター・生クリーム

同じく省略可

拡大表記

脱脂粉乳・チーズケーキ

「乳」を含む表記の派生

要注意

ホエイパウダー

メーカー側の表示漏れが多発

「乳」という文字だけを探していると、見落とす。

テーマ

現場で発見される表示の間違い事例・隠れアレルギーについて

隠れアレルギーの事例③

名 称	ソース
原 材 料 名	デミグラスベース(鶏がら、仔牛骨、玉ねぎ、牛骨、牛筋、チキンブイヨン、その他)(国内製造)、トマトピューレ、還元水あめ、トマトペースト、バター、チキンブイヨン、赤ワイン、ミートペースト、ビーフエキス、ウスターソース、酵母エキス、マッシュルームエキス、食塩、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、(一部に小麦・乳成分を含む)

含まれているアレルギーは何かわかりますか？

隠れアレルギーの事例④

名 称	冷凍食品 (クレープ)
原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、鶏卵、食用植物油脂、全粉乳、砂糖、食塩/ソルビトール、カゼインNa、乳化剤、安定剤(セルロース、増粘多糖類)、香料、カロチン色素、(一部に乳成分・小麦・卵を含む)

含まれているアレルギーは何かわかりますか？

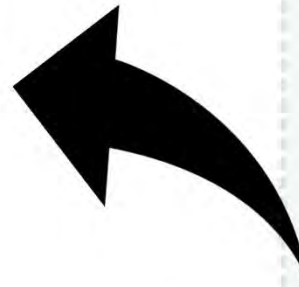
テーマ

弊社での対策 →メーカーや卸様からの入稿時に連絡

完全無料！お手元の商品規格書をドラッグ&ドロップするだけ！

- お取引先様へ手軽に商品規格書を送付できます。
- 原材料やアレルギーを簡単にテキストデータに変換できます。
- CAN EATにて原材料/添加物の誤字脱字、アレルギー記載漏れ、食品表示規定の確認ができます。

商品規格書アップロード



ファイルを選択する

対応ファイル形式 : jpg png pdf heic heif

③規格書アップロード画面が表示されます。これでユーザー登録完了です。

④「ファイルを選択する」をクリックしてアップロード若しくはドラッグ&ドロップで簡単にできます。



**規格書をドラッグ&ドロップ
どんなフォーマットでもOK**

テーマ 弊社での対策 →メーカーや卸様からの入稿時に連絡

アレルギーの表示範囲を明確にできる

完全無料！お手元の 商品規格書 をドラッグ&ドロップするだけ！

- お取引先様へ手軽に商品規格書を送付できます。
- 原材料やアレルギーを簡単にテキストデータに変換できます。
- CAN EATにて原材料/添加物の誤字脱字、アレルギー記載漏れ、食品表示規定の確認ができます。

まつたけを含む旧28品目以前の規格書はご登録いただけません。28品目（マカダミアナッツを含む）以降の最新の規格書をご用意の上ご登録ください。

規格書サンプル
キャンイート商事

商品名: チョコレートソース

メーカー名: CANEAT製造株式会社

原材料: ぶどう糖果糖液糖、コーンシロップ、

名称

顧客

アレルギー範囲

義務表示のみ (マカダミアナツ)

28品目 (マカダミア含)

29品目

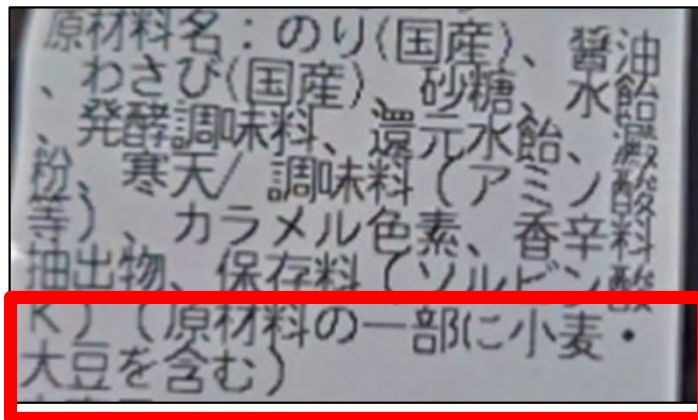
不明

戻る

テーマ

現場で発見される表示の間違い事例・隠れアレルギーについて

NG例①



原材料の一部にという表現が使われている

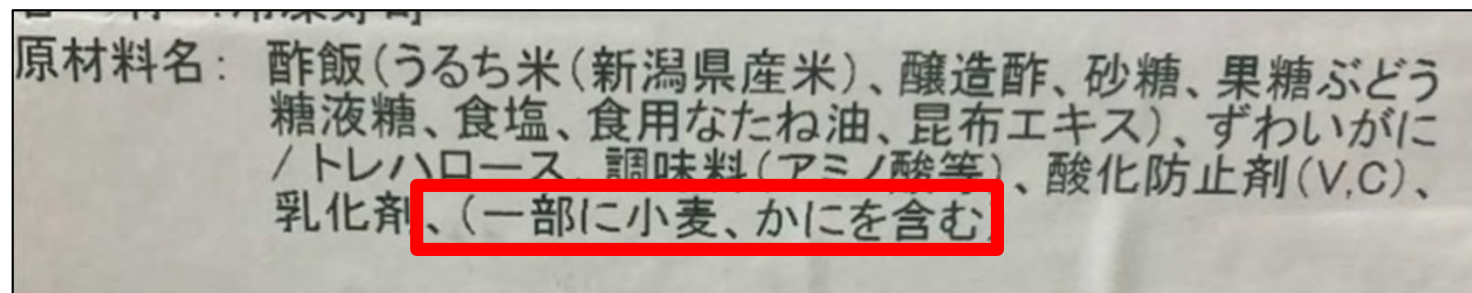
「一部に・・・含む」という表現でない

→ 表示が法改正前？（食品表示法以前）

→ 原材料やアレルギーの変更はされていない？



NG例②

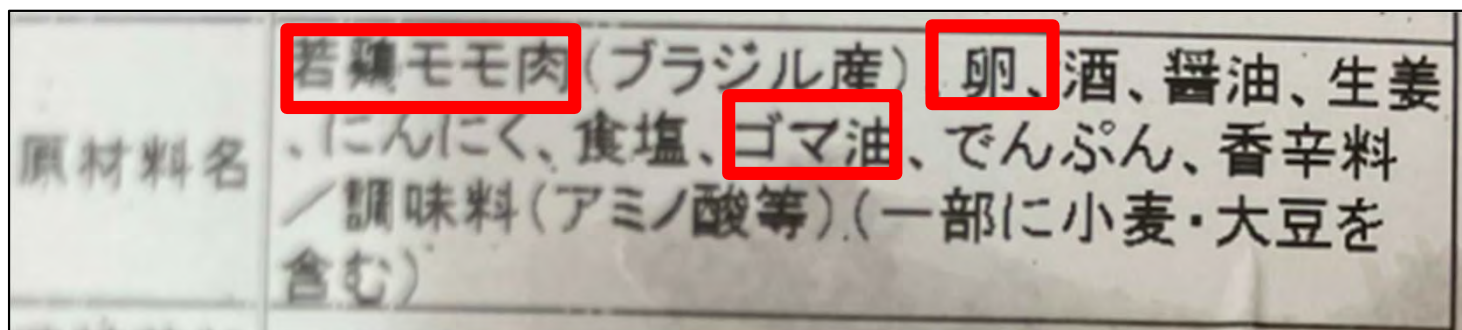


アレルギー間は「・」中黒点で区分されていない



現場で発見される表示の間違い事例・隠れアレルギーについて

NG例③ (要注意)

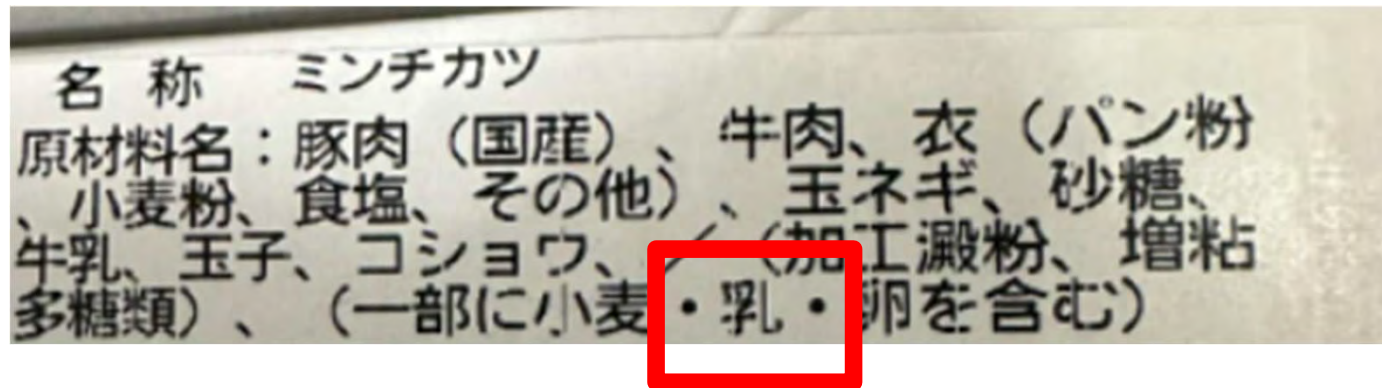


含まれているアレルギーが全て「一部に・・・含む」の一括表示方法の中に表示されていない。「卵・鶏肉・ごま」の表示抜け。
 → 他のアレルギーは表示がもれていないか不安

※**一括表示方法**とは、原材料名欄の最後に「一部に・・・含む」のように、含まれているアレルギーをまとめて表示する方法です。

現場で発見される表示の間違い事例・隠れアレルギーについて

NG例



一括表示ラベルで「乳」アレルギー表示する場合は「乳成分」と食品表示法で定められている。（一部例外あり）

（2015年4月1日～2020年3月31日移行経過措置期間終了）

法改正前から更新されていない？
他の表示箇所は大丈夫？

現場で発見される表示の間違い事例・隠れアレルギーについて

NG例（要注意）

名 称	むしやきそば
原材料名	めん(小麦粉(国内製造)、植物油脂(大豆を含む) 食塩/かんすい、 乳化剤、pH調整剤、クチナシ色素)、ソース(糖類(砂糖、ブドウ糖) (国内製造)、食塩、粉末醤油、香辛料、ガーリックパウダー、コショウ パウダー、カレー粉、ポークエキスパウダー、オニオンパウダー、 シナモンパウダー、もやしエキスパウダー、パプリカ、けい皮、しょうが、 ナツメグ、クローブ、唐辛子、植物油脂、タイム、セイジ、ローレル/ 調味料(アミノ酸など)、カラメル色素、酸味料、加工でんぷん、酸化 防止剤(ローズマリー抽出物)、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉を含む)

一見、どちらにもアレルギー表示があって親切に見えますが、
 「一部に・・・含む」の表示方法に個別でもアレルギーが表示されている。
 (NGです)

アレルギーを一括表示方法と個別表示方法を混在表示することは禁止です。

落とし穴 「醤油の小麦は大丈夫です」の罠

ルール

繰り返しになるアレルギーは省略可

特定原材料等すべてを個別表示する場合

原材料名	食用植物油脂（国内製造）、玉ねぎ、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、にんじん、醸造酢、卵黄（卵を含む）、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、にんにく、食塩、酵母エキス（小麦を含む）、すりごま／増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、香料
------	---

繰り返しになる特定原材料等を省略する場合

原材料名	食用植物油脂（国内製造）、玉ねぎ、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、にんじん、醸造酢、卵黄（卵を含む）、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、にんにく、食塩、酵母エキス、すりごま／増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、香料
------	--

落とし穴 認知度が低いアレルギーの表記

業界では当たり前でも、生活者には自明ではない。最近ルールが変わったものは特に注意。

表記	正しい扱い	備考
卵白・卵黄	「卵を含む」表示が必要	以前は拡大表記として省略可だった
マヨネーズ	「卵を含む」表示が必要	卵由来は自明とされていたが、現在は必要
生クリーム	「乳成分を含む」表示が必要	同上
ます（鱒）	「さけを含む」表示が必要	代替表記として認められていない
枝豆・もやし・黒豆	「大豆を含む」表示が必要	大豆であることが認知されていない

→ 加工品は表示が丁寧になるようになったが
生鮮食材を扱う給食では、献立に登場する頻度が高い

表示範囲の落とし穴 ① 「これは含む？含まない？」

同じカテゴリに見えても、表示対象に含まれるものと含まれないものがある。

原因食物	含まれる	含まれない（対象外）
乳	牛乳由来のすべて	水牛乳・山羊乳・めん羊乳
卵	食用鳥卵（鶏卵・うずら卵・あひる卵）	魚卵（たらこ・いくら）
えび	えび・さくらえび・小えび・ロブスター	しゃこ・おきあみ・あみ類・コオロギ
さけ	サケ属・サルモ属（海洋性）	陸封性（にじます・いわな・やまめ）
オレンジ	バレンシア・ネーブル	みかん・はっさく・グレフル・清見

表示範囲の落とし穴 ② 「これは含む？含まない？」

原因食物	含まれる	含まれない（対象外）
小麦	全種類の小麦	大麦・ライ麦・オーツ麦
大豆	黄・青・黒、レシチン由来も	ひよこ豆・小豆・いんげん・レンズ豆
やまいも	やまのいも・ながいも・じねんじょ・つくね	（全て対象）
ごま	ごま全般	エゴマ・ごまさば（→さば扱い）
くるみ	くるみ	ペカンナッツ（交差抗原性はある）
ナッツ	tree nuts 各種	落花生（マメ科）

一覧表示、探し方の工夫 ~WEBサイトバージョン~

アレルギーでメニューを
絞り込むことができる

言語を選択 ① 表示対象のアレルゲンについて

すべて グランドメニュー ランチ (11:00 - 15:00) 季節のメニュー 夏の〇〇コース

海鮮グラタン

判定済

#あさり #貝類 #魚類 #甲殻類 #肉類 #魚介類 #動物性 #ふどう #果物 #アルコール #小麦以外の麦 #コチニール色素 #香辛料 #米 #たまねぎ #鳥肉 #牡蠣 #軟体動物 #きのこ

卵	乳	小麦	エビ	カニ
イカ	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆

▼ 詳細

とろとろオムライス

卵 小麦

グランドメニュー

海老パエリア

判定済

#ふどう #果物 #アルコール #香辛料 #トマト #たまねぎ #魚介類 #甲殻類 #動物性 #米 #軟体動物 #柑橘類 #レモン

エビ イカ

▼ 詳細

ライス

× 絞り込み 検索

アレルギー物質

選択したアレルギー物質を含まない

選択したアレルギー物質を含む

卵	乳	小麦
そば	落花生	エビ
カニ	クルミ	イカ
アワビ	さけ	さば
イクラ	牛肉	豚肉
鶏肉	ゼラチン	大豆
やまいも	まつたけ	胡麻
カシューナッツ	オレンジ	キウイ
バナナ	桃	リンゴ
アーモンド		

6

STEP5
コミュニケーション

コミュニケーション

第2部 / 25分

このセクションのねらい

アレルギーの聞き取りに必要な情報の範囲や
気を付けたい言葉遣いを学ぶ

アレルギーヒアリングシステム サービス概要

これまで幹事を通してでしか確認できなかったアレルギー情報をQRコードで本人から直接収集することができる仕組みです。（特許取得済）

婚礼・宴会・修学旅行など幅広い団体会食の対応や
宿泊施設、グルメサイトのご予約時にご利用いただけます。

交差抗原性を加味したサジェスト

The screenshot shows a search interface titled "食べられないものについて" (About things I can't eat). A search bar contains the word "えび" (shrimp). Below the search bar, there are icons for "理由別に検索" (Search by reason), including "妊娠・授乳中" (Pregnant/Breastfeeding), "ベジ・ヴィーガン" (Vegetarian/Vegan), "ムスリムフレンドリー" (Muslim-friendly), and "魚介類" (Seafood). A message states: "「えび」を検索したところ、以下の食材が見つかりました。" (When I searched for "shrimp", the following ingredients were found). A list of ingredients is shown, with "えび" (shrimp) highlighted with a green checkmark. Below this, a question asks: "当てはまるものがない場合、こちらも食べられないですか？" (If there are no matches, are these also things you can't eat?). A grid of icons for "かに" (crab), "いか" (squid), "あわび" (abalone), "すべての貝類" (all shellfish), "えび" (shrimp), and "すべての魚介類" (all seafood) is displayed. A "つぎへ" (Next) button is at the bottom.

食べられないものだけでなく
食べられる範囲が聞ける

The screenshot shows a confirmation interface titled "食物アレルギーについて" (About food allergies). It features a "追加" (Add) button with a plus sign and a "もも" (Mango) icon with a minus sign. A question asks: "微量混入（揚げ油やゆで湯の共有など）への配慮が必要ですか？" (Do you need special care for trace amounts (shared frying oil, boiling water, etc.)?). The answer is "NO". Another question asks: "もも成分が入っているもので、次の食べものは提供して良いですか？" (For items containing mango components, is it okay to provide the following items?). A list of items with toggle switches is shown: "非加熱のもも" (Non-heated mango) - NO, "加熱したもも" (Heated mango) - YES, "果汁やエキス" (Juice or extract) - YES, "ドライフルーツ" (Dried fruit) - NO, "皮" (Skin) - YES. A "備考" (Remarks) section has a text input field with a note: "普段代わりに食べているものや、食べてしまった場合に出る症状など、なるべく詳しくお書きください。" (Please write as much detail as possible about items you usually eat instead, or symptoms that occur if you eat them). "もどる" (Back) and "つぎへ" (Next) buttons are at the bottom.

事前同意事項も
設定できる

The screenshot shows a consent form titled "参加者情報" (Participant Information). It includes fields for "氏名" (Name), "氏名（フリガナ）" (Name (Kana)), "メールアドレス" (Email address), and "電話番号" (Phone number). Below these is a section for "お店からの確認事項" (Confirmation items from the store). It contains three checkboxes: "好き嫌いなどご体調に影響のないお食事制限については、ご申請いただいても対応いたしかねますので、予めご了承ください。" (Regarding dietary restrictions that do not affect your health, we cannot respond to your application, so please understand in advance.), "本システムで「提供しても良い」にチェックをいただいた場合でも、安全のためご提供を控えさせていただく場合があります。予めご了承ください。" (Even if you checked "It's okay to provide" in this system, we may refrain from providing for safety reasons. Please understand in advance.), and "このお店では小麦を利用したお料理と同じ環境で調理しています。そのため、完全な除去が難しいこと、ご心配な方はお持ち込みをご検討いただきますようお願い申し上げます。" (In this store, we cook with wheat in the same environment as our dishes. Therefore, complete removal is difficult. We request that you consider bringing your own food if you are concerned.). A final checkbox asks: "以上の情報をホテルキャンペーンに送信します。" (I agree to send the above information to the hotel campaign.). A "送信" (Send) button is at the bottom.

情報が少ないと…



×



×



×



○



×



卵アレルギー

何も出せないよ…

情報が多いと！



OK



ゆで卵抜き



○



○



○



○

卵アレルギー

- ・ 生 & 加熱卵NG
- ・ マヨネーズOK
- ・ ドレッシングOK
- ・ ケーキOK

ほぼ変更なしだった！



交差性の確認 ～ナッツ～

“ナッツ”を検索したところ、
以下の食材が見つかりました。
配慮が必要なものをチェックしてください。（複数選択可能）



落花生



くるみ



カシューナッツ



アーモンド



ピーカンナッツ



ピスタチオ



ヘーゼルナッツ



ココナッツ



マカダミアナッツ



カカオ（ココア）



ブラジルナッツ



栗



ぎんなん



ひまわりの種



ごま

当てはまるものがない場合

交差性の確認 ～バラ科のフルーツ～

“バラ科”を検索したところ、以下の食材が見つかりました。配慮が必要なものをチェックしてください。(複数選択可能)

アーモンド	もも	りんご	すもも
梨	いちご	フランボワーズ/ラズベリー	さくらんぼ
あんず	びわ	バラ	さくら
うめ			

当てはまるものがない場合

A	BA	BB	BC	BD	BE	BF	BG	BH	BI	BJ	BK	BL	BM	BN	BO	BP	BQ	BR	BS	BT	BU	BV	BW	BX	BY
	栗	ぎんなん	その他のナッツ類	そば	大豆	ごま	やまいも	すべてのきのこ類	まつたけ	すべての果物類	すべての柑橘類	オレンジ	みかん	レモン	グレープフルーツ	ゆず	もも	りんご	すもも	梨	いちご	フランボワーズ/ラズベリー	さくらんぼ	あんず	びわ
オレンジ	03%	02%	00%	007%	003%	000%	003%	000%	000%	000%	000%	046%	022%	044%	022%	034%	028%	023%	024%	019%	008%	023%	018%	019%	
みかん	02%	02%	00%	004%	003%	000%	003%	000%	000%	000%	000%	046%	000%	019%	033%	018%	024%	023%	019%	020%	016%	007%	020%	015%	017%
レモン	01%	01%	00%	003%	001%	000%	001%	001%	000%	000%	000%	022%	018%	000%	024%	016%	011%	009%	008%	007%	007%	003%	007%	007%	008%
グレープフルーツ	03%	01%	00%	004%	004%	000%	004%	001%	000%	000%	000%	044%	033%	024%	000%	034%	027%	026%	024%	018%	010%	022%	023%	023%	023%
ゆず	00%	00%	00%	002%	002%	000%	001%	000%	000%	000%	000%	022%	018%	016%	024%	000%	015%	012%	013%	013%	006%	006%	011%	013%	014%
もも	11%	08%	00%	026%	074%	007%	023%	001%	001%	000%	002%	034%	024%	011%	034%	015%	000%	5.10%	3.17%	3.61%	1.54%	0.65%	4.64%	1.86%	2.43%
りんご	08%	06%	00%	023%	072%	010%	017%	000%	000%	000%	002%	028%	023%	009%	027%	012%	5.10%	0.00%	2.50%	3.68%	1.50%	0.57%	3.87%	1.55%	2.17%
すもも	06%	04%	00%	010%	037%	002%	011%	001%	000%	000%	001%	023%	019%	008%	026%	013%	3.17%	2.50%	0.00%	2.17%	1.13%	0.63%	2.54%	1.82%	2.02%
梨	06%	03%	00%	010%	053%	002%	013%	000%	000%	000%	000%	024%	020%	007%	024%	013%	3.61%	3.68%	2.17%	0.00%	1.28%	0.55%	2.89%	1.43%	1.89%
いちご	02%	000%	000%	006%	019%	001%	005%	000%	000%	000%	000%	019%	016%	007%	018%	006%	1.54%	1.50%	1.13%	1.28%	0.00%	0.56%	1.40%	0.80%	0.91%
フランボワーズ/ラズベリー	01%	000%	000%	002%	012%	000%	002%	001%	000%	000%	000%	008%	007%	003%	010%	006%	0.65%	0.57%	0.63%	0.55%	0.56%	0.00%	0.64%	0.54%	0.53%
さくらんぼ	06%	004%	000%	012%	060%	004%	014%	002%	000%	000%	001%	023%	020%	007%	022%	011%	4.64%	3.87%	2.54%	2.89%	1.40%	0.64%	0.00%	1.65%	2.14%
あんず	04%	002%	000%	006%	025%	001%	006%	001%	000%	000%	001%	018%	015%	007%	023%	013%	1.86%	1.55%	1.82%	1.43%	0.80%	0.54%	1.65%	0.00%	1.74%
びわ	05%	003%	000%	010%	033%	003%	008%	001%	000%	000%	001%	019%	017%	006%	023%	014%	2.43%	2.17%	2.02%	1.89%	0.91%	0.53%	2.14%	1.74%	0.00%
バラ	03%	003%	000%	004%	019%	000%	004%	000%	000%	000%	000%	005%	004%	002%	008%	004%	1.14%	1.02%	0.93%	0.89%	0.59%	0.36%	1.01%	0.68%	0.76%
さくら	01%	001%	000%	001%	007%	000%	002%	000%	000%	000%	000%	002%	002%	001%	004%	003%	0.31%	0.27%	0.31%	0.26%	0.19%	0.18%	0.30%	0.28%	0.29%
うめ	01%	001%	000%	001%	007%	000%	002%	000%	000%	000%	000%	004%	004%	002%	007%	004%	0.42%	0.34%	0.39%	0.33%	0.24%	0.19%	0.40%	0.34%	0.33%

	すもも	梨	いちご	フランボワーズ/ラズベリー	さくらんぼ	あんず	びわ	バラ	さくら	うめ	キウイ	バナナ	ぶどう	パイナップル	スイカ	マンゴー	パッションフルーツ	メロン	アボカド
いちご	1.13%	1.26%	0.00%	0.00%	1.40%	0.80%	0.91%	0.39%	0.19%	0.24%	0.80%	0.39%	0.20%	0.40%	0.40%	0.40%	0.00%	0.60%	0.28%
フランボワーズ/ラズベリー	0.63%	0.55%	0.56%	0.00%	0.64%	0.54%	0.53%	0.36%	0.18%	0.19%	0.41%	0.19%	0.12%	0.25%	0.20%	0.25%	0.00%	0.27%	0.17%
さくらんぼ	2.54%	2.89%	1.40%	0.64%	0.00%	1.65%	2.14%	1.01%	0.30%	0.40%	1.92%	0.60%	0.38%	0.85%	0.87%	0.99%	0.00%	1.39%	0.53%
あんず	1.82%	1.43%	0.80%	0.54%	1.65%	0.00%	1.74%	0.68%	0.28%	0.34%	1.09%	0.47%	0.30%	0.66%	0.64%	0.79%	0.00%	0.94%	0.41%
びわ	2.02%	1.89%	0.91%	0.53%	2.14%	1.74%	0.00%	0.76%	0.29%	0.33%	1.42%	0.54%	0.30%	0.78%	0.74%	0.98%	0.00%	1.17%	0.45%
バラ	0.93%	0.89%	0.59%	0.36%	1.01%	0.68%	0.76%	0.00%	0.31%	0.27%	0.53%	0.19%	0.09%	0.27%	0.26%	0.28%	0.00%	0.36%	0.20%
さくら	0.31%	0.26%	0.19%	0.18%	0.30%	0.28%	0.29%	0.31%	0.00%	0.20%	0.15%	0.08%	0.04%	0.09%	0.08%	0.09%	0.00%	0.12%	0.07%
うめ	0.39%	0.33%	0.24%	0.19%	0.40%	0.34%	0.33%	0.27%	0.20%	0.00%	0.18%	0.08%	0.08%	0.10%	0.11%	0.11%	0.00%	0.14%	0.10%
キウイ	1.55%	1.75%	0.85%	0.41%	1.92%	1.09%	1.42%	0.53%	0.15%	0.18%	0.00%	1.70%	0.44%	2.68%	1.55%	1.87%	0.03%	2.86%	1.29%
バナナ	0.57%	0.61%	0.39%	0.19%	0.60%	0.47%	0.54%	0.19%	0.08%	0.08%	1.70%	0.00%	0.23%	0.75%	0.81%	0.69%	0.00%	1.19%	0.75%
ぶどう	0.34%	0.36%	0.25%	0.12%	0.38%	0.30%	0.30%	0.09%	0.04%	0.08%	0.44%	0.23%	0.00%	0.27%	0.30%	0.34%	0.01%	0.40%	0.17%
パイナップル	0.83%	0.79%	0.40%	0.25%	0.85%	0.66%	0.78%	0.27%	0.09%	0.10%	2.68%	0.75%	0.27%	0.00%	0.72%	1.21%	0.02%	1.49%	0.50%
スイカ	0.79%	0.91%	0.46%	0.20%	0.87%	0.64%	0.74%	0.26%	0.08%	0.11%	1.55%	0.81%	0.30%	0.72%	0.00%	0.85%	0.00%	2.83%	0.69%
マンゴー	1.00%	0.91%	0.46%	0.25%	0.99%	0.79%	0.98%	0.28%	0.09%	0.11%	1.87%	0.69%	0.34%	1.21%	0.85%	0.00%	0.01%	1.53%	0.62%
パッションフルーツ	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.03%	0.00%	0.01%	0.02%	0.00%	0.01%	0.00%	0.00%	0.00%
メロン	1.21%	1.34%	0.65%	0.27%	1.39%	0.94%	1.17%	0.36%	0.12%	0.14%	2.86%	1.19%	0.40%	1.49%	2.83%	1.53%	0.00%	0.00%	0.97%
アボカド	0.47%	0.53%	0.28%	0.17%	0.53%	0.41%	0.45%	0.20%	0.07%	0.10%	1.29%	0.75%	0.17%	0.50%	0.69%	0.62%	0.00%	0.97%	0.00%

卵入りハムと卵なしハムの、あえて両方を仕入れています。

栃木県内某小学校

「ハムには、あの子が食べられるものと、食べられないものがある」
クラス全員がそう認識することで、誤食を防ぎ、互いを思いやる心が育つ。

本人にとっても、社会に出たときに
「ハムは全部食べられる」と認識させない。
うちの給食はそんな風に考えています。



「アレルギー」はリスクではなく、
お客様の心を掴むチャンス！

言っても良いひとこと
言ってはいけないひとこと

事例編

**「原材料に含まれていない
ものと思われれます」**

「原材料に含まれていない ものと思われれます」

ちゃんと確認したの？

「多分」じゃ困る！
「大丈夫そう」ではなく「大丈夫でした」が欲しいお客様。
早く回答してもらおうことよりも、時間がかかっても正確な情報が欲しいので、あいまいな回答は嫌う傾向にあります。



**「アレルギーを
お持ちということですが」**

「アレルギーを お持ちということですが」

こっちが好きで持ってるものじゃ
ないんだよなあ

「持つ」という言葉には「主体性」がうかがえるということで
ちょっと「もやっ」と感じる方もいらっしゃるそう。
「アレルギーがある」という表現のほうが無難です。



**「事前に、えびがお苦手だと
伺っております…」**

「事前に、えびがお苦手だと伺っております…」

苦手とアレルギーは違うのに！

アレルギーは場合によっては命に関わるもの。
それをちゃんと認識してるのかな？と心配になります。
あと、冗談で「女性アレルギー」とか「数字アレルギー」とか言われるのも嫌う方が多いです。



「〇〇と、〇〇は、アレ
ルゲンが含まれているの
でお召し上がりになれま
せん」



「××と××はお召し上がりになれます。これなんか、美味しいですよ」

アレルギーがある人の中で重篤度の高い人にとっては、外食はややネガティブな経験をすることが多い。
そんな中、食べられるものを提案してくれるだけでなく、
更に食べる楽しみを勧めてくれるひとことが嬉しかった、というお客様が喜びのブログをアップしてくださいました。



「こちらのメニューには
小麦成分が含まれていま
した」



「こちらのメニューには 小麦成分が含まれていま した」



実際に小麦アレルギー表示がある場合でも、醤油や味噌の小麦はOKである場合などレベル感は人によってさまざまです。
実際にパッケージ裏の原材料表示ラベルや、アレルギー表などで一緒に確認できる体制ができていると、お客様も安心してくださいます。



**「アレルギーなど
お苦手な食材は
ございますか？」**

「ご申請はこちらの内容で承っておりますが、お間違いがないでしょうか」



「はい」 or 「いいえ」 で
完結できる質問で
当日の急な申告を
防ぎます。



7

理解度確認テスト

第2部 / 20分

このセクションのねらい

8割以上の正解を目指す

これからの時代は 「食の多様化」がますます進みます！

宗教や体質に関わらず、すべてのお客様が平等に、
外食でのひと時を安心・安全・健康に楽しむことができる
世界を目指します。



「食べられない物を残す」
行為を減らし、
フードロスを削減



食べられないものを正しく
認識できることで、
外食の安全・安心を提供



食べられないことが
ハンデになり
外食の機会が奪われない