

●課題レポート作成手順

課題レポートを作成するにあたり、下記の点に注意をして作成してください。

それぞれ課題レポート用紙に会員番号と氏名を記入してください。

1 課題 No1 のレポート作成について

保育所を利用する食物アレルギーをもつ子どもに対して安全な給食を提供するために、管理栄養士又は栄養士が調理従事者に対して適切な指示をする技術について評価します。

(1) 作成内容と作成に関して配慮すること

- ・事例「食物アレルギー児の状況(生活管理指導表)①～④」を読み取り、調理従事者との情報共有の一覧表を作成する。なお、弁当対応は行わないこと。

(2) 課題提出の際には、次の①②について確認をすること。

- ① 食物アレルギー児の給食対応に必要な除去食物などの情報が記載されていること。
- ② 一覧表の内容は簡潔かつ調理従事者に適切な情報が提供できる内容であること。

※様式は自由です。

2 課題 No2-1、No2-2 のレポート作成について

施設の状況や調理従事者数などを鑑み、普通献立からアレルゲンを除去した対応献立を作成する技術(課題 No2-1) を評価します。

また、コンタミネーションや誤配を起こさないために必要な作業工程表の作成技術(課題 No2-2)を評価します。

(1) 作成内容と作成に関して配慮すること

①課題 No2-1 の作成手順について

- ・事例「食物アレルギー児の状況(生活管理指導表)①～④」、「(様式 4) 調理施設の状況」、「(様式 5) 加工食品の原材料表示」を読み取り、普通献立を展開し、対応献立を作成する。この時に、「加工食品の原材料表示」において除去対象となるアレルゲンを蛍光ペンでマークするか、○で囲み、課題 No2-1 と併せて提出する。
- ・「() 対応」欄に対応するアレルゲンを書き込み、併せて献立名や材料名を記載する。対応献立の作成数の決まりはないので、事例「食物アレルギー児の状況(生活管理指導表)①～④」に適した対応献立を作成する。なお、弁当対応は行わないこと。
- ・加工食品を使用する場合は、「加工食品原材料記入様式(課題 No2-3)」に必要事項を記載し、課題 No2-1 の課題レポートと合わせて提出する。使用する加工食品の原材料表示欄を課題 No2-3 にコピーし貼付も可とする。

②課題 No2-2 の作成手順について

- ・課題 No2-2 は課題 No2-1 をもとに作業工程表を作成する。
- ・「普通食献立名」、「本日の献立で代替が必要な対応アレルゲン名」にそれぞれ記載する。
- ・「献立名」に記載した給食が該当する給食(「普通食」又は「除去・対応食」)にレ点をする。
「除去・対応食」に該当する場合は対応アレルゲンを必ず記載する。

- ・担当者欄には管理栄養士又は栄養士と調理員を記載する。
- ・作業工程は午前中のおやつと昼食に関わる作業のみ記入する。
(今回の課題審査では衛生管理に関する評価は行わないのでエプロンや手袋の交換など、衛生管理に関わる記載は必要ない)

(2) 課題提出の際には、次の①～③について確認をすること。

- ① 課題 No2-1 では食物アレルギー児に配慮した献立であること。
- ② 課題 No2-1 では栄養面にも配慮した献立であること。
- ③ 課題 No2-2 では作業工程表には対応献立の調理工程が記載されていること。
様式はダウンロードできます。

3 活動レポート報告書の作成について

活動レポート報告書では、地域の食物アレルギー対策を推進する管理栄養士又は栄養士として取り組んでいる活動を評価します。

【作成手順】

- 1 「活動区分」の該当する欄にレ点を入れてください。
- 2 「取組項目」の該当する欄にレ点を入れてください。該当する内容がない場合は、その他にレ点をし、内容を記載してください。
- 3 「活動テーマ」に食物アレルギーに関して取り組んでいる業務を記載してください。
- 4 「活動時期及び場所、対象」に必要事項を記載してください。
活動時期については、長期的に取り組んでいる場合は、～を使ってその期間を記載してください。
毎日行っている場合は常時等と記載してください。
特定の場所や対象が記載できない場合は、イニシャルの記載をしてください。
- 5 活動内容
活動内容については、1 活動の狙い、2 活動内容、3 自己評価を記載してください。
個人が特定できる内容は記載しないでください（例：氏名、採血結果等）
内容は簡潔かつわかりやすい文章とし、誤字脱字がないようにしてください。
※採点者から内容の確認を行う場合があります。ご自身の控えもお願いします。