

Press Release

報道機関 各位

この度、名古屋学芸大学管理栄養学部応用栄養学研究室の藤木理代准教授とフルーツライフ株式会社は、学校給食向けのアレルギー対応食品を開発しました。今回開発した「米粉のフォンダンショコラ」は、奈良県北葛城郡広陵町の学校給食に採用されました。

昨年12月、東京都調布市の小学校において、給食を食べた後女児が死亡しました。原因は食物アレルギーによるアナフィラキシーショックとされます。名古屋学芸大学とフルーツライフ株式会社は、このような不幸な事故が繰り返されないよう、誰もが安心して食べることでできるアレルギー対応食の開発に取り組んでいます。

■開発理念

食物アレルギーを理解し誰もが安心して食べることができる学校給食。

■開発製品

米粉のフォンダンショコラ

■アレルギー対応性

卵・乳・小麦除去

現在小学児童の2～3%に食物アレルギーがあるとされています。今や食物アレルギーは社会全体の問題となっています。

名古屋学芸大学とフルーツライフ株式会社は、この度安全で美味しく全ての子供たちが食べることでできるデザートを開発しました。これは教育研究機関と食品メーカーの社会的責務を果たすための産学協同による画期的な試みです。

つきましては以下の日程で記者会見を開催し、食品の詳細、実際にこれを給食で食べた子供たちの反応、学校栄養士の感想などをご紹介します。ご多忙とは存じますが、ご出席賜りますようお願い申し上げます。

2013年2月14日

記

日時	2013年2月19日(火曜日) 15:30～16:30
場所	名古屋学芸大学 5号館 2階 523教室
問い合わせ先	フルーツライフ株式会社 TEL:052-739-3677 携帯:090-1479-9533 (担当:酒井)
交通アクセス	地下鉄東山線「上社」駅、地下鉄鶴舞線「赤池」の各駅より専用バスで15分。 詳しくは大学ホームページまで http://www.nuas.ac.jp/profile/access.html



Eat Together! Happy Dessert!

■産学協同開発

現在食物アレルギーの小学生の割合は全体の2~3%とされています。

食物アレルギーによる不幸な死亡事故も発生しており、学校給食における対応が迫られています。

名古屋学芸大学応用栄養研究室とフルーツライフ株式会社は、子どもたちの食物アレルギーを社会全体のことと捉え、子どもたちが皆で楽しく食べることができるアレルギー対応食品を開発しました。

■理念

食物アレルギーを理解し誰もが安心して食べることができる学校給食。

日本人の急激な食生活の変化は食物アレルギーを増加させました。これは日本人が千年というような長い時間のなかで培ってきた食生活をわずか五十年程で激変させたことに原因があるとも言われています。

いずれにせよ食物アレルギーは、アレルギーの子どもたちや育て方等の個別の問題ではなく、日本の社会そのものに原因があることは間違いありません。

名古屋学芸大学とフルーツライフはこのような視点から、食物アレルギーを社会全体のものとして捉え、学校給食において誰もが安心して食べることができる食品を開発しました。

■開発の目標

名古屋学芸大学とフルーツライフは三つの開発目標を定めました。

- 1.食物アレルギー児童が安心して給食を食べることができる。
- 2.児童にとって給食が楽しく十分な栄養を得ることができる。
- 3.食物アレルギーに関する理解を児童が深めることができる。

■理想の学校給食を目指して

アレルギー対応給食の方法には、代替食・除去食・弁当対応・献立対応の四つがあります。

栄養学的には代替食で対応することが理想ですが、給食の運営上(人員・予算・設備・食材納入等の制約)対応が困難の場合が多く、除去食・弁当持参で対応するケースが多くを占めています。

そのため栄養や外観を配慮した理想的な代替食としてのアレルギー対応食を開発しました。

■製品について

- 1.完全ノンアレルギーではなく、特定の食品を主材料とする食品を製造しない。

具体的には卵・乳・小麦を除去した食品。

- 2.外観や栄養を配慮した食品

見た目は一緒で、フィルムの色が異なる食品を製造。

- 1)フィルムの色を変えることで、製造から食事提供までの誤植による事故を防止。

- 2) 食品の外観を一緒にすることにより皆と同じものを食べているという喜び。
- 3) フィルムが異なる理由を栄養教諭が説明し食物アレルギーに関する理解を深める。

■製造管理

1.食品メーカーとしてディスクロージャー

商品規格書や一括表示だけでは全ての情報を伝えることができません。そこで原材料規格書の情報を集積し開示します。

2.専用の器具を使用し製造します

製造に当たり、アレルギー除去材料が混入しないよう専用の器具を使用します。

