

研修名 食育・アレルギー対応研修(講習)

平成30年9月5日 (水) 10:00~12:30

講演 「食物アレルギーのある子どもへの対応」

講師 Graine 伴 亜紀氏

1 食物アレルギー

- ・即時型 典型的な食物アレルギーで、原因食物を食べた直後から1時間後、少なくとも4時間以内に症状がみられる。1番重い症状としては血圧、意識レベルの低下、直ちに対応しないと命にかかわる重篤な症状でアナフィラキシーショックを起こす場合がある。
- ・遅延型 原因食物を食べてから翌日や2日後に症状がみられる。そのため症状の発現が遅いため症状と原因食物との関係が分かりにくい。

2 アレルギーの診断・根拠

- ・血液検査 疑わしい食品に対するIgE抗体があるかどうかを調べる。ただしIgE抗体があっても症状がでるとは限らないため、正しい診断のためには食物負荷試験などで症状を確認する必要がある。
- ・食物負荷試験 原因と考えられる食物を試験的に摂取して、それに伴う症状が現れるかどうかを見る。

3 保育所としての食物アレルギーの対応

- ・すべての職員がアレルギー対応について共通認識をもち、個人対応であるけれどもあくまでも集団生活であることを認識し、アレルギー対応することが大事である。
- ・医師の診断のもと、専門性を生かした対応、連携を行うことが大事である。(保護者、主治医、保育所職員)
- ・食物アレルギー除去食の基本は完全除去か解除の両極で対応することが基本であるが、保育所における給食については全く排除するという事ではなく、専門性を生かした対応が必要となってくる。よって調理室の環境整備、対応人員数や能力にあった作業動線、作業工程の工夫を献立作成の時点から配慮する必要がある。
- ・献立作成時点では原因食材を可能な限り少なくし、みんなが安心して一緒に給食を食べられるように配慮することも大事である。また献立名は、はっきりと原因食材がわかるような献立名にし、保護者にも分かりやすく明記する。
- ・食器やトレイをわけることは1つの方法として考え、アレルギー対応はどれがいいのではなく、自園にあった内容を園全体で考え実践することが大切である。また、調理室から保育士へ食材を受け渡す際には、声出し確認をして

必ず複数で確認をする。そして子どもによっては、食器やトレーが違う、食事の形態が違う事でストレスや恐怖心を持つ子どもがいる事への配慮と気持ちに寄り添い対応する事が必要である。

3 感想

アレルギー対応食は献立作成時から考える必要があり、原因食材を少なくして献立作成すること、また調理の工夫次第では調理室、対応する保育士の先生方への負担削減にもつながり事故防止にもつながります。そのため、献立作成時から原因をつくらないこと、みんな一緒給食を少しでも多く取り入れることは、大事なことだと思いました。また、安全性を考えた食器やトレーの色分けに、他の子ども達と違うことで、ストレスを感じる子どもがいることへの配慮も大切だと思いました。そして必要以上に怖がらず、園全体で共通認識をもち、子ども達に関わる全職員できっちりと対応していかなければならないと思いました。

(記録 のぞみ保育園 中神 優美)

