

研修名 食育・アレルギー対応研修(講習)

平成30年10月19日(金) 10:00~16:30

講演 「食物アレルギーのある子どもへの対応」

講師 Graïne 伴 亜紀 氏

1 保育園での給食での取り組み

保育園では1日の栄養の50%を乳児には提供し、幼児については主食を110g持参するので40%を提供している。

幼児の献立が基本となり乳児の献立が作成されている。

一度の食事ではあるが大切である。

おいしそう、綺麗だといった見た目も大切である。

乳児は個々対応であるが集団である。

アレルギーにおいては、安全性確保のため原因食物の完全除去対応、提供するかしないかを原則としている。

1) 食物アレルギー

・即時型アレルギー

食物アレルギーといわれる多くは食べた直後から1時間後遅くとも4時間以内で見られ、蕁麻疹や紅斑、浮腫が一番多い症状であるが、咳・喘息発作、嘔吐、腹痛、下痢などまた、血圧が下がって意識が遠のいてしまうアナフィラキシーショックが一番重い症状である。

即時型アレルギーは食べ物に対するIgE交代が働いて起こり、血液検査で疑わしい食品に対するIgE抗体があるかどうかを調べアレルギーの診断をする。実際には症状が出ないこともあり、また陰性であっても症状がでる場合があり食物負荷試験などで実際に食べたときの症状を確認する必要がある。

・遅延型アレルギー

ある食べ物を食べた翌日や二日後に湿疹が悪くなIgE抗体は関係しない。因果関係を確認するのは食物負荷試験を繰り返し行うしかない。

・食物不耐症

特定の食べ物が体に症状を起こすときに、抗体やリンパ球等免疫力が関係しないものは、食物不耐症と違ってアレルギーとは区別する。

2) 保育園としての食物アレルギーへの対応

アレルギーについて安心安全を基本とし、原因食物を完全除去対応とする。

除去食においても栄養補給をする必要があり、また、誰が食べてもおいしい給食であることが大切である。専門性を活かし材料を変えてみたり切り方を変

えてみたりちょっとした工夫をし、レベルアップしていく事も大切。

職員全員が共通認識を持って対応する事が大切であり、それぞれの園としてどのようにして進めていくのがいいのか、どのようにするのがいいのか話し合い考える事が大切である。

調理員同士の声かけや保育士との連携や保育室の中での確認やトレーや食器の色を変えたり名前を付けたリ顔写真を付けたリ、1つの方法としてやってみたり自園としての防止策を考える。

また、アレルギーによって食器の色をかえると確認しやすいが子どもにとっては一人違う事でストレスを持つ事もあり、子への配慮や気持ちに寄り添った対応が必要である。

2 感想

園の中での全職員の共通認識が一番必要であり大切なことだと改めて感じた。

事故防止のためにも皆が同じ物を食べられる日が多くある事も理想ではあるが、排除するだけでなく、おいしく仕上げる事も大切なことだと思った。

また、アレルギーについて正しく理解する事、また、対応策についても正しく知る事で皆が共通認識を持ち、事故防止に繋げていかなければいけない。

(記録：上六人部保育園 和田 久子)

