

研修名 食育・アレルギー対応研修（講習）

平成29年11月20日（月）10:00～16:00

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 講演要旨

### 1) 保育所の食事

- ・個々の対応が大切ですが集団であることをきっちりと認識する必要があります。
- ・衛生管理、アレルギー対応等も同じ認識をします。個人の家庭なら問題ないことも「集団である」ということを認識し対応していく必要があります。
- ・保育所に入所する子どもは、0歳～6歳までで年齢差が大きくまた同じ年齢児であっても個人差も大きいので、給食室があると対応しやすくなります。

### 2) 食物アレルギーへの対応

- ・一番大切なことは安全性を最優先にすることです。学校給食では安全性確保の為、原因食物の完全除去対応（提供するか、提供しないか）を原則としてみんなの給食を確保していますが、保育所では同じメニューでも食物アレルギーに配慮した内容で栄養価の確保も行い提供しています。（アレルギー除去で不足する栄養素…鉄分・カルシウム）
- ・栄養士が配置されている場合は専門性を生かして対応を図り、献立を作成します。
- ・医師の診断書や指示書のもと対応します。勝手に判断してはいけません。  
\*診断書・指示書については1年の期間のものではなく3ヶ月ぐらいの期間のものを提出してもらうのが良い。
- ・誤飲誤食でアナフィラキシーが起こった時、エビペンを使用します。その後、救急車を呼び対応します。

### 3) 給食での取り組み

- ・みんなが一緒に食べられる給食にする為、おいしく、彩りよく、栄養素の高いメニューを考えることが大切です。
- ・アレルギー食は使用食材が限られているので食感を大切にします。
- ・作業が複雑になるとミスが起こりやすので声に出して共通認識し確認を行います。
- ・コンタミネーション（異物混入）防止を意識しながら、調理器具を分けたり、食器の色や柄、材質を変えたり、トレーの色を分ける等対応は様々でその保育所にあった内容で考え実施していくことです。

## 2 感想

食物アレルギー児の対応食について、私はただ除去すれば良いと思っていました。除去することによって、鉄分・カルシウムが不足していることを初めて知りました。代替の食材の栄養価を計算し、不足している栄養素を補う献立を考える大変さも分かりました。調理実習で、身近な食材を使い、彩りや味付けに美味しく出来上がり感動しました。

アレルギー児がみんなと同じ物を食べれるということは食への楽しさにつながると調理実習を通して学ぶ事ができました。アレルギー児の対応について、職員間でしっかりと共通認識を再度確認する必要があると思いました。私の保育所でもアレルギー児一覧表や食器の色を変えたり、トレーにのせたりなど徹底しているのですが、全職員がアレルギー児の共通認識が出来ているとは言い切れません。再度、全職員に共通認識を確認し伝え、しっかりと声の掛け合いを行い、誤飲誤食を防止していきたいです。安心・安全に努めながら、食のおいしさ、楽しさを伝えていきたいと思っております。

(記録 大宮北保育所 平岡 恵)