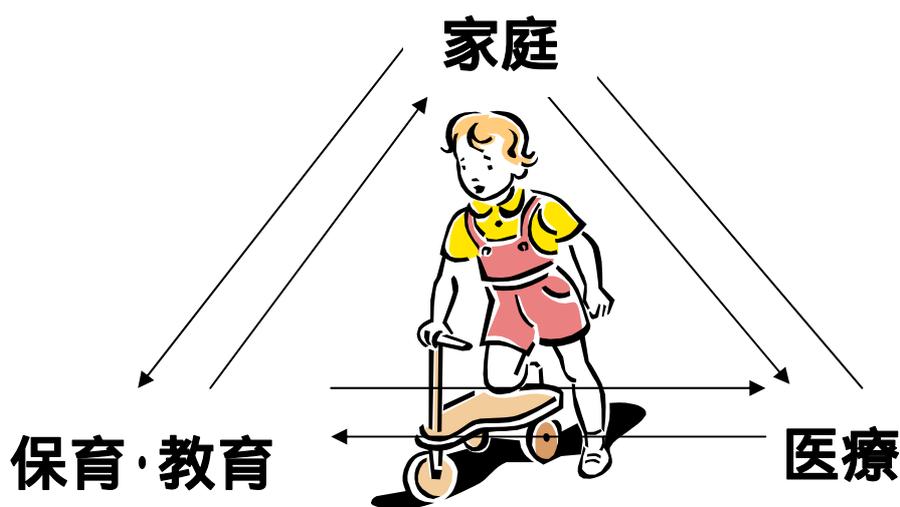


第6回
愛媛こどもの食物アレルギーシンポジウム
保育・教育・家庭・医療が手をつなごうー
プログラム・抄録集



会場

愛媛県総合科学博物館 多目的ホール
新居浜市大生院2133-2 TEL 0897-40-4100

開催日時

H23年8月7日(日) 13時半から16時 (13時受け付け開始)

参加費: 無料

主催: 愛媛県医師会・西条市医師会・新居浜市医師会・宇摩医師会

共催: 愛媛県小児科医会・西条市小児科医会

後援: 愛媛県・西条市・愛媛県教育委員会・西条市教育委員会・愛媛県私立幼稚園協会・愛媛県保育協議会・愛媛県看護協会・愛媛県栄養士会・愛媛県薬剤師会

#####

新居浜市立高津小学校 2年

近藤 光晟

#####

ぼくは、しょう学校2年生で、ソフトボールをしています。

アレルギーでたべれないものがたくさんあります。

おかしをたべたり、うどんをしたあと、体がかゆくてたまらないときがあります。

そのときは、ポリポリとかいています。

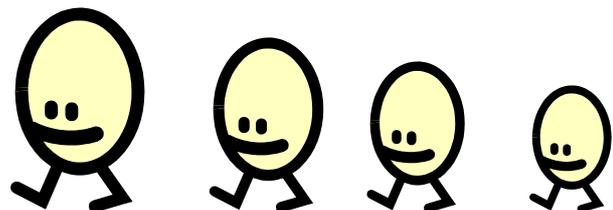
小さいころ、あいだいびょういんに2週かんにゆういんしました。

だいずやたまごなどのふかテストをして、すこしずついろんなものがたべられるようになりました。

でもまた、友だちがたべられるぜんぶは、たべれないので、れんしゅうして、たべれるようになりたいです。

そして、ソフトボールもじょうずになりたいです。

先生もがんばってください。



愛媛こどもの食物アレルギーシンポジウム

「保育教育 家庭 医療が手をつなごう」開催に向けて。

近年、アレルギーのこども達の除去食物療法については様々な媒体で情報が錯綜し、その対応をめぐって混乱が生じています。このような状況の中で、保護者の自己判断に基づく多種食物にわたる極めて厳格な除去のための悲惨な事例(栄養失調、知能発達障害)も報告されています。

また、幼稚園、保育園を対象にした除去食の実態調査では、医師の判断に基づく除去よりも保護者の自己判断に基づく除去食の希望が多い地域の存在も報告され、必要以上の項目にわたる食品の除去や、必要以上の長期間にわたる漫然とした除去も見受けられるところです。

一方で、極微量の食物アレルギーでも生命の危険を伴うような重篤な症状が惹起される重症例でありながら、周囲の理解や協力が不十分なために、その子どもと保護者が地域の中で孤立し過大なストレスや不安を抱え込んでしまっている例も経験されます。

本シンポジウムでは、偏りのない最新の食物アレルギー関連情報をお知らせするとともに、こども達、保護者家庭、幼稚園、保育園、学校、医療関係者それぞれの、より親密な連携の輪を構築していくことを目指しています。

皆様方のご理解とご協力の下に、本来、不必要な除去に対しては歯止めをかけたいと願います。本当に食物除去が必要な子ども達には、安全で安心できる除去食を提供できる体制とともに、除去の期間をできるだけ短期間にとどめるための体制の構築を目指します。

子ども達のご家族はもとより、保育、教育、医療関連職種の方がたなど、こどもの食物アレルギーに関心のある方がた、多数のご参加をお待ちしています。

愛媛県医師会および愛媛県小児科医会、愛媛こどものアレルギー対策委員会

くす小児科 久壽正人、愛媛県立新居浜病院小児科 楠目和代、
松山赤十字病院小児科 小谷信行、高岡眼科小児科 高岡知彦、
済生会今治病院小児科 高橋龍太郎、市立宇和島病院小児科 中野威史、
愛媛県立中央病院小児科 林 正俊、福岡小児科アレルギー科 福岡圭介

<プログラム (敬称略)> 13:30 - 16:00

1)開会あいさつ: 愛媛県医師会会長 久野 悟郎

2)食物アレルギーについて(基礎知識):
宮島小児科医院 宮島一郎

3)西条市保育園・幼稚園における食物アレルギーの現状と
除去食連絡票について:
西条中央病院 小児科 千阪 綾

4)保育士の立場から: 飯岡保育園園長 瀬川 政子

5)患者・保護者の立場から:
新居浜市立高津小学校2年 近藤 光晟
祖父 東田 司

6)食物負荷試験の重要性と実際、
アナフィラキシーについて(エピペンの紹介):
愛媛県立新居浜病院 小児科 楠目和代

===== 休憩:15分 =====

7)総合討論・質疑応答 (15:15-16:00)

8)閉会あいさつ: 西条市医師会会長 松浦 裕

司会進行: 高橋こどもクリニック 高橋 貢
松山赤十字病院小児科 小谷 信行

2) 食物アレルギーについて

宮島小児科医院

宮島一郎

* 食物アレルギーについての基本的知識をご紹介します。

目次

1. 食物アレルギーの定義、頻度、および症状
 2. 食物アレルギー = アトピー性皮膚炎？
 3. アレルギーはなぜ増えているのか？
 4. アレルギーを起こす食物
 - ・卵、牛乳、小麦、ソバ、ピーナッツ、大豆、甲殻類
 5. 特殊な食物アレルギー
 - ・食物依存性運動誘発アナフィラキシー
 - ・口腔アレルギー症候群(OAS)
 - ・新生児・乳児アレルギー性胃腸炎
 6. 食物アレルギーの検査と診断
 - ・問診、食物日記、皮膚テスト、血液検査
 - 食物除去試験、食物負荷試験
 7. 食物アレルギーの治療
 - ・除去食物療法、薬物療法(エピペンなど)、妊娠中の除去食、代替食品
- * 食物アレルギーに関する各種のガイドラインと診療の手引きの紹介

=====

MEMO

3) 西条市保育園・幼稚園における食物アレルギーの現況と

除去食連絡票について

西条中央病院小児科

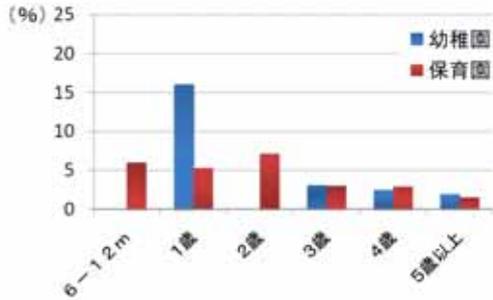
千阪 綾

H23年5月、シンポジウムに先駆けて西条市の食物アレルギーの現況を知るために保育園・幼稚園を対象に食物アレルギーのアンケート調査を行った。西条市の公立・私立の保育園・幼稚園園にアンケート用紙を配布し、46園(91%)から回答を得た。そのうち、除去食が行われていたのは42園(91%)、対象児は全部で129名(3.5%)内訳は幼稚園で28名(2.8%)、保育園では101名(4.1%)であった。除去食品は鶏卵・乳製品・甲殻類・魚・そば・ピーナッツ・ゴマ・小麦の順に多かった。除去食が行われている児の保育園では99%から医師の指導票が出されていたが、幼稚園では保護者の希望だけで対応するところが多かった。医師からの情報提供は「ほぼ満足」が45%、「医師によりばらつきがある」が21%、不十分が5%にであった。鶏卵と乳製品については保育園のほとんど、幼稚園の半分から、除去食について「二次製品まで対応可能」との回答があったが、大豆・小麦では二次製品への対応が困難なところが比較的多くなった。12園(29%)で、誤食(あやまって食べてしまう)が経験されており、重篤な症状がみられた例も2件あった。しかし、誤食時対応に関する保護者との事前協議が未施行の施設が幼稚園で3施設(21%)、保育園で3施設(11%)あり、今後の課題と思われた。愛媛県食物アレルギー委員会による「アレルギー除去食に関する連絡書2011」についてもご紹介する。

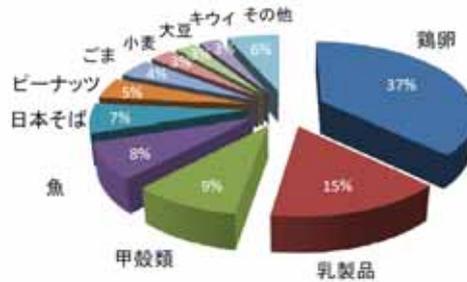
＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝

MEMO

除去率



除去食品



除去食品を誤って食べたことがあるか？

	経験園数
幼稚園 (14)	1 (7%)
保育園 (28)	11 (39%)
合計 (42)	12 (29%)



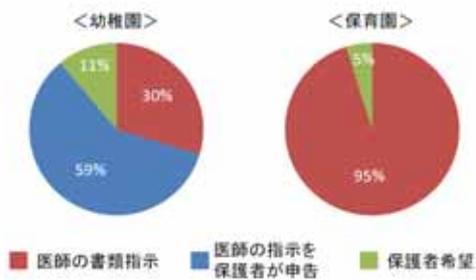
うち2例は重篤な症状を呈していた

* 平成22年の松山市調査: 幼稚園64.5% 保育園25.8%

誤食時の対応について
事前に保護者と相談できているか？



除去食対応の根拠は？



幼稚園・保育園の園児数
および食物除去園児数

	園数	園児数	除去園児数	除去率 (%)
幼稚園	14	1117	28	2.5%
保育園	28	2561	101	4.1%
合計	42	3678	129	3.5%

* 平成22年の松山市調査: 幼稚園2.7% 保育園6.5%

4) 保育園の立場から:

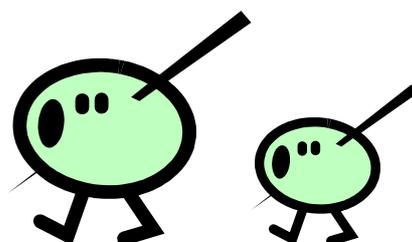
飯岡保育園園長

瀬川政子

* 西条市飯岡保育園では食育に関するとりくみが熱心に行われています。園長の瀬川政子先生に、保育園における食物アレルギーに対するとりくみの実際について、具体的にご紹介いただきます。

=====

MEMO



5)患者・保護者の立場から:

新居浜市立高津小学校2年 近藤 光晟(冒頭掲載)

祖父 東田 司

食物アレルギーとのつながり

アレルギーは複数の原因が積み重なって発症します。それゆえ、個々の原因を探し求めて治療を行っても、なかなか治りにくいのが現状です。(中略)

孫の光晟は平成16年生まれの現在7歳(小学校2年生)の男の子です。生まれながら皮膚の状況は良くなく、0歳の時は兄の海楓が食物アレルギー、アトピー性皮膚炎なので、個人病院(小児科)で早めに血液検査をし、たまご、乳、小麦が陽性だったので除去食の治療を行ってきましたが、改善の方向になりませんでした。それは痒みがひどく、余り良く眠れない状況でした。毎日が本人もつらく、家族も本当に大変でした。1歳6カ月の時……県病院での検査治療を決意しました。それが、永い永いアレルギー、アトピー性皮膚炎の治療への本格的な始まりでありました。(中略)

おやつは芋けんぴ、ポテトチップス、ポップコーン・キャンディと最初は限られたものだけで、祖父としては症状が出るのがこわいのでお菓子類の原材料をチェックして与えました。孫も自分が他の人と違うと理解しており、食べられないものは絶対に欲しがらないし、自分で買う場合は必ず原材料を見て選んでいます。今ではかなりのものが食べられるようになりました。食事の準備も同様の注意が必要で、最初2 - 3歳頃は肉は豚肉のみ、和食中心で他の家族とは別々に料理をする、また普通の醤油が使えなくて大変な様子でありました。その上に、私の家に泊りに来た時は調理器具は光晟専用であり、同じものばかりの料理になります。

毎月1回の割合で県病院で検診し、何度も負荷試験を実施しました。……負荷試験の入院は点滴があり、長時間の試験などで最初は孫はイライラ、グズグズと大変でしたが、なれるに従って、点滴、注射を嫌がらなくなりました。(中略)負荷試験が終了する毎に負荷試験した食物を毎日少しずつ食べさせ、練習し食べられるようになりました。……最近では外食したり、市販の弁当などを食べられるようになりました。(中略)

孫は3歳で保育園に入園しました……特に給食が心配でしたが、事前に献立表をもらって全てをチェックし、除去食を作ってもらえました。しかしながら、年少組(3歳の時)のある日、頭の天辺から足の先まで体中がピンク色になって帰宅してきました。見るからにアレルギー症状(アナフィラキシーショック)でありました。これを私どもの間では「黒い牛乳事件」と言っています。……この時、私は食物アレルギーはまだまだ世の中には「認知」されておらず、「市民権」を得ていないような気がしました。(中略)

今では、体力がつきソフトボールに夢中になっています。……毎日が楽しい様子です。ただ痒みがあり、「じいじい」背中搔いて、手 をかいて、足をかいてと言われます。……確かに痒みで苦しむ孫をみるとかわいそうで、かわってやりたい気持ちになります。

皮膚がきれいになった。ある程度食べられるようになった。皆とソフトボールができるようになった。これも本人の頑張りと努力、医療関係者の皆様はもとより、家族の努力と協力のほかはありません。まだ、永い永いアレルギーの戦いはこれからも続きますが、改善に向かって無理をせず、ゆっくりと焦らずに一生けんめい頑張っしてほしいと思います。

6) 食物負荷試験の重要性と実際、アナフィラキシーについて:

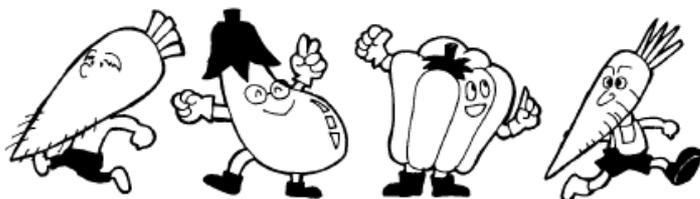
愛媛県立新居浜病院 小児科 楠目和代

食物アレルギーの診断には食物負荷試験が重要です。本来の目的は原因食物の診断することですが、現在は耐性獲得の確認(今まで除去していた食べ物が食べられるようになっているかどうか調べる)や閾値量(どのくらいの量まで食べられるか)を決めるために行うことがあります。いずれにしても、安全な方法で正確に行うことが必要です。負荷試験の場所や方法は年齢や重症の度合いによっても変わってきます。県立新居浜病院で行われている負荷試験の様子を例にとって、実際の負荷試験の方法と結果、どんな症状が出る場合があるかをご説明します。また、アナフィラキシーを起したの時の対処の方法やエピペンの使用方法なども併せてご紹介します。

＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝

MEMO

8) 総合討論・質疑応答



MEMO

=====

- * シンポジウムにご参加いただきましてありがとうございました。
- * お配りした資料集も是非ご参照ください。
- * 今後とも、食物アレルギーを持つ子どもたちのためにご理解とご協力をお願いいたします。

- * 今後の参考にさせていただきたいと存じますので、ご記入いただきましたアンケート用紙をお帰りの際に受付にお出してください。
- * 恐れ入りますが、ごみは各自でお持ち帰りいただきますよう、お願い申し上げます。

第6回 愛媛こどもの食物アレルギーシンポジウム実行委員会

【別添資料】

食物アレルギーの原因食品と表示義務

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課
<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin12.pdf>参照

特定原材料(表示義務食品): 罰則規定がある。

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目

特定原材料に準ずる食品(表示を奨励する品目): 努力目標

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの18品目

注意1) 容器包装の面積が30センチ平方メートル以下のものについての表示等については省略できることとされています。

注意2) 「同一製造ライン内で」、「同一工場内で」のアレルゲンの微量な混入の可能性についての記述について。製品中のアレルゲン量が数 $\mu\text{g/g}$ または、数 $\mu\text{g/ml}$ 以下の場合には省略してよいことになっています。食物アレルギーを起こす可能性があるアレルギー物質の含有量は、数 $\mu\text{g/g}$ レベルまでで、 ng/g レベルでは、一般的には、アレルギー反応を誘発することは少ないであろうと考えられています。(1 μg は1gの100万分の1、1 ng は1gの10億分の1)

【紛らわしい食品表示の例・・・卵製品】

(冒頭の は食べてよい、 は食べると危険)

メレンゲ・・・生卵白を泡立てたもの。

和菓子の淡雪。マシュマロ、マカロンなど。

ケーキのクリーム・・・牛乳のクリームだけをホイップしたものと、生卵白を混ぜてホイップ(メレンゲ)したものがあります。メレンゲを混ぜると(泡)立ちとツヤが良くなるので、ほとんどのケーキのクリームに使われています。

ヨード卵・・・卵アレルギーの子は食べると危険です。

うずらの卵、アヒルの卵など鶏卵以外の鳥の卵

鶏肉。卵のアレルギーの子で鶏肉にもアレルギーの可能性は5%未満。卵アレルギーだからという理由で除去する必要はありません。

魚卵も鶏肉と同様の考え方です。但し、イクラと生タラコは偽性アレルギー(本当のアレルギーではないのですが)による蕁麻疹が多いので3才になるまで控えたほうが良いでしょう。

【紛らわしい食品表示の例・・・乳製品】

カゼイン・・・乳固形分の主要蛋白質です。

ホエイ(パウダー)、乳清・・・牛乳上澄みの蛋白質(β-ラクトグロブリン)

乳糖・・・牛乳中の糖分(二糖類)ですが、食品に使う乳糖は乳清蛋白を微量に含むので、重い症状が起きたことがある患者さんでは食べないほうが無難です。

「乳糖」を表示してあると乳清蛋白を使っても表示を省略してよいことになっています。薬品に使用する乳糖は食品に使うものより乳清蛋白の含有量は少なくなっています。

乳化剤・・・「乳」の字に惑わされますが乳成分は含まれていません。

大豆や卵黄のレシチンです。

乳酸ナトリウム、 乳酸カルシウム

スポーツ飲料や、点滴用の薬品に入っていますが乳成分は含まれていません。化学合成、または砂糖大根から精製した果実酸です。

牛肉・・・牛乳アレルギーと牛肉アレルギーを併せ持っている可能性は数%以下です。

牛乳アレルギーだから、という理由で除去する必要はありません。

ショートニング

焼き菓子や揚げ物の「サクッ、パリッ」とした食感をだすためにバターやラードの代用品として使われる植物性油脂で、乳成分は含まれていませんが「トランス脂肪酸」が狭心症など心疾患を増加させるとされていますので、食べないほうが無難です。アメリカやヨーロッパでは「トランス脂肪酸」の使用は禁止されています。

【参考：牛乳(粉ミルク)の主なアレルギー】

チーズを作るときなど、牛乳を温めて酢を加えると白い沈殿物(乳固形分=チーズの原料)と、透明な上澄み(乳清)に分かれます。乳固形分(Curd: カード)の主な蛋白質がカゼイン。乳清(Whey: ホエイ)の主な蛋白質がβ-ラクトグロブリン(β-LG)で、どちらもアレルギーの原因物質(アレルギー)として知られています。β-LGは牛乳や山羊の乳に含まれていますが母乳には含まれていません。

乳固形分(カード)は胃酸に触れると硬い凝塊を作るので消化機能が未発達な赤ちゃんでは消化不良を起こします。このカードを赤ちゃんにも消化しやすいように加工することをソフト・カード(soft curd)化といいます。現在市販されている粉ミルクはすべてソフト・カード ミルクです。

乳清(ホエイ)は、味や風味が良いので「うま味」成分としていろいろな加工食品に添加されています。「ホエイ・パウダー」などとして表示されていますので注意して表示を見てください。

【紛らわしい食品表示…小麦製品】

グルテン…小麦の主な蛋白質です。

小麦粉をねった時の「ねばり、腰」の成分です。薄力粉より強力粉に多く含まれています。生麩、麩(ふ)は小麦粉からでんぷんを洗い流して作ったグルテンの固まりです。

米粉パン…製パン用の米粉は、米粉(上新粉)にグルテンを混ぜてあります。パン屋さんの米粉パンにも殆どの店でグルテンが入っています。

米粉ケーキ…「ケーキ用米粉」や「製菓用米粉」にはグルテンの入っていないものもありますが、グルテン入りのものが多いので充分確認してから購入してください。

増粘多糖類…「とろみ」をだすために食品に混ぜますが、小麦由来のものが多いので確認してください。

注)家庭用製パン器「GOPAN」

グルテン入りの米粉でも、グルテンの入っていない「家庭用の普通のお米」だけでもパンを作ることができます。