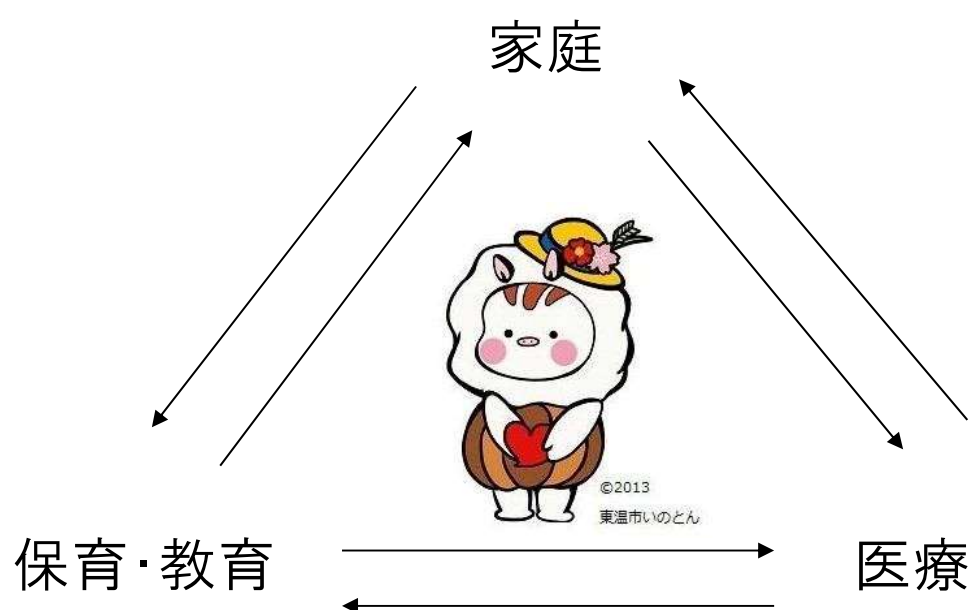


第14回 愛媛こどもの食物アレルギーシンポジウム

in 東温市

—保育・教育・家庭・医療が手をつなごう—

プログラム・抄録集



会場 東温市中央公民館 2F 大ホール
東温市田窪2370 TEL 089-964-1500

開催日時

2019年8月25日(日) 13時半から16時 (13時受付け開始)

参加費: 無料

*“いのとん”使用許可番号#0197

共催: 愛媛県医師会・愛媛県小児科医会

後援: 東温市医師会・松山市医師会・伊予医師会・上浮穴郡医師会・愛媛大学医学部医師会・愛媛県・愛媛県教育委員会・東温市・東温市教育委員会・松山市・松山市教育委員会・松前町・松前町教育委員会・砥部町・砥部町教育委員会・久万高原町・久万高原町教育委員会・愛媛県私立幼稚園協会・愛媛県保育協議会・愛媛県薬剤師会・愛媛県看護協会・愛媛県栄養士会

第14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— の開催に向けて

2006年8月6日の大会宣言の下、第1回愛媛こどもの食物アレルギーシンポジウムが松山市民文化会館(ひめぎんホール)大ホールで800名のご参加をいただき、開催されました。食物アレルギーをもつ子ども達のために、まわりのいろいろな立場の大人たちが協力して取り組むのが目的でした。

お陰様で、好評を博し、2007年と2008年には県下3地区の同時開催、2009年以後は3地区の持ち回りで毎年行われることとなり、今年で14回目の開催を迎えます。

その間、皆様のご協力により、食物アレルギー診療は少しずつ市民権を得て、愛媛県の色々な部署の方々のなかに浸透してきました。今では、愛媛県は県全体でこどもの食物アレルギーに真摯に取り組む県として、全国でも有名となっています。

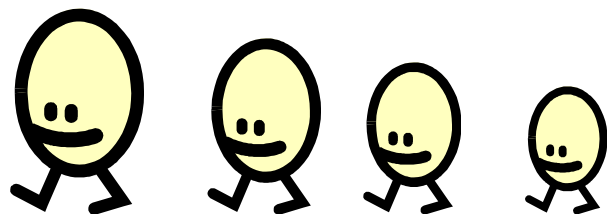
しかし、アレルギー診療は日に日に変化し、診断がつきにくいばかりでなく、その対応についてもまだまだ十分ではないと感じています。過去のように、間違った判断の極端な除去による栄養失調、知能発達障害など悲惨な症例の報告は見られなくなってきましたが、逆に、極微量の食物アレルギーでも生命の危険を伴うような重篤な症状が引き起こされる重症例が増加してきました。このような重症例の場合、周囲の理解や協力が不十分なために、その子どもと保護者が地域の中で孤立し過大なストレスや不安を抱え込んでしまっている例も少数ながら、経験されます。逆に、周囲の過度の心配による生活制限、緊急時の処置の是非、医療機関受診の難しさなど解決すべき問題がまだまだ見られます。

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、子ども達、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。

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。

忌憚のないご意見をいただけましたら、幸いです。

2019年8月吉日



大会宣言

1. 食物アレルギーをもった子どもとその家族が、
生き生きと生活するために、
あらゆる職種が協力し、手をつなぎます
2. 子どもの食物アレルギーの予防と治療を行うために、
信頼性の高い新しい情報に基づいて継続的に研修を行い、
協力体制を充実していきます。
3. 愛媛において、日本一進んだ食物アレルギーの
チーム医療体制を築くことを目指します。

注)2006年 初回の食物アレルギーシンポジウム開催時に作成された大会宣言です。

愛媛県医師会・愛媛県小児科医会、食物アレルギー対策委員会

くす小児科 久壽正人

愛媛大学医学部小児科 楠目和代

小泉小児科 小泉宗光

たかおか小児科 高岡知彦

市立宇和島病院小児科 長谷幸治

福岡小児科アレルギー科 福岡圭介

愛媛県立今治病院小児科 村上至孝（あいうえお順）

<プログラム (敬称略)> 13:30 - 16:00

開会あいさつ: 愛媛県医師会長 村上 博

1)食物アレルギーの基礎知識と予防・治療の最近のトピックス:
福岡小児科アレルギー科 福岡 圭介

2)除去食連絡票と学校生活管理表ー必要性と上手な利用方法ー
愛媛大学医学部小児科 楠目 和代

3)学校の立場から:
東温市学校給食等食物アレルギー対策検討委員会の活動について
東温市立拝志小学校養護教諭 大野 由美

4)保育園の立場から
東温市保育所給食における食物アレルギー対応の取り組みについて:
東温市立川内保育園園長 八木 幸美

5)患者家族の立場から:
食物アレルギーの子を持つ親として学んだこと
保護者代表 松山市 宮崎 世志子

===== 休憩:15分 =====

6)アナフィラキシー対応ロールプレイ(寸劇)
小泉小児科 小泉 宗光
東温市の保育士有志

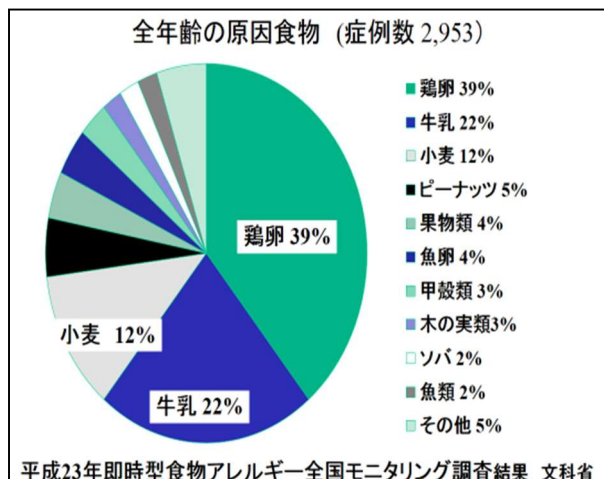
7)総合討論・質疑応答

閉会あいさつ: 愛媛県小児科医会会長 児玉 義史

司会進行: いのうえ小児科 井上 哲志
くす小児科 久寿 正人

1) 食物アレルギーの基礎知識と、予防・治療の最近のトピックス。

福岡小児科アレルギー科 福岡圭介



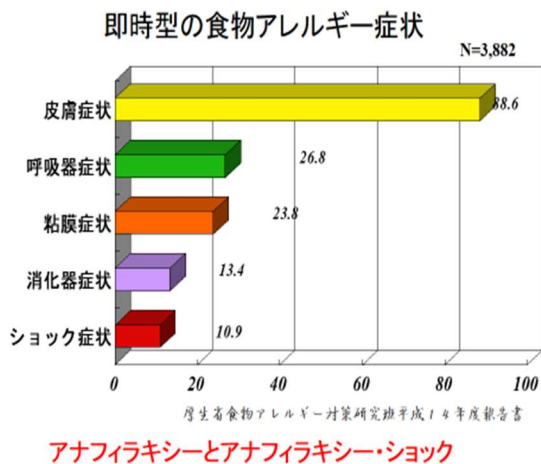
新規発症例の年齢別原因食物
平成23年 即時型食物アレルギー全国調査より (n=1706)

	0才 n=884	1才 n=317	2-3才 n=173	4-6才 n=109	7-19才 n=123	20才以上 n=100
1	鶏卵 57.8%	鶏卵 39.1%	魚卵 20.2%	果物 16.5%	甲殻類 17.7%	小麦 38.0%
2	牛乳 24.3%	魚卵 12.9%	鶏卵 13.9%	鶏卵 15.6%	果物 13.0%	魚類 13.0%
3	小麦 12.7%	牛乳 10.1%	ピーナッツ 11.6%	ピーナッツ 11.0%	小麦 プラス 鶏卵	甲殻類 10.0%
4		ピーナッツ 7.9%	ナッツ類 11.0%	ソバ 魚類 9.2%	9.8%	果物 7.0%
5		果物 6.0%	果物 8.7%		ソバ 8.9%	

食物摂取後 60 分以内に症状が出現し、医療機関を受診した患者。

食物アレルギーの発病は 3 歳までが全体の約 80%を占める。3 歳以降の発症は成人を含めても20%にとどまる。乳児期は鶏卵、牛乳、小麦のアレルギーが多く、幼児期以降にピーナッツやエビ・カニ、果物のアレルギーを発症することが多い。全国の保育所 953 施設、園児 105,853 名を対象に日本保育園保育協議会が 2009 年度に行った調査では、食物アレルギー児の頻度は 4.9%と報告されている。全国の小・中・高校生を対象に文科省が 2007 年度に行った調査では食物アレルギーの頻度は 2.6%で、アナフィラキシー(ショック)を経験したことがあると回答したものは 0.14%と報告されている。

2005 年から 5 年毎におこなっている松山市のアンケート調査で、保育所では未然に防止できたヒヤリハットを含めると毎年約 30%の施設で誤食事故を経験していた。横浜市の保育所を対象にした調査でも同様の事故を経験した園が 1 年間で 30%と報告されている。また、小・中学校給食で症状が誘発された例の約 60%は新たな食物への新規発症例であったという報告もあり、事故防止の取り組みは工夫を凝らして努力されていることがアンケート調査からもうかがえるものの、予期せぬ症状出現時の対応方法についても園・学校職員は習熟しておく必要性が指摘されている。



アナフィラキシーとは？
 アレルゲンの摂取により、少なくとも2個以上の臓器症状が出現し、急速に進展する全身性の即時型反応。
時に重篤で致死的な状況に陥ることがある。
循環器症状を伴うものをアナフィラキシーショックと呼ぶ。
 血圧低下、脈拍数増加、冷や汗、顔色不良、
 筋肉の虚脱、歩けない、立ってられない、
 脳血流量の減少、意識障害、心肺停止。
生命の危険性が極めて高い

食物アレルギーの特殊型。アトピー性皮膚炎と食物アレルギーの関連

食物依存運動誘発アナフィラキシー

食べただけ、運動だけでは無症状
 特定の食物摂取+2時間以内の運動で誘発
 給食後のマラソン、サッカーなど
 稀に散歩程度の運動や入浴でも

原因食品として多いもの

小麦、そば、魚介類

有病率は1万2千分の1？
 横浜市、小・中・高校生(約35万人)のアンケートから

花粉症と果物アレルギー

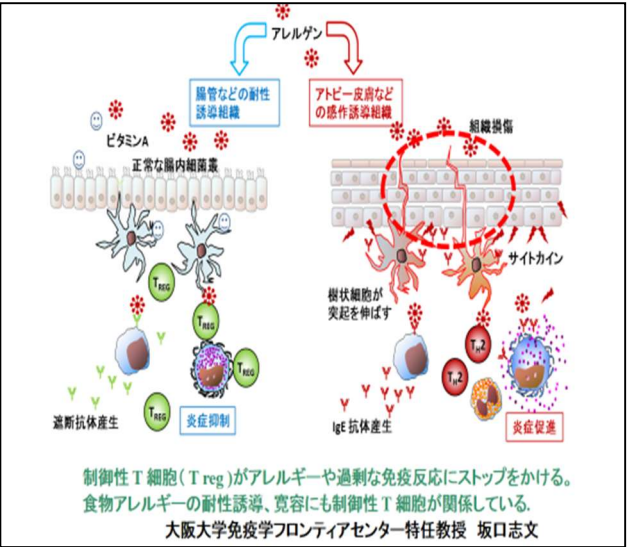
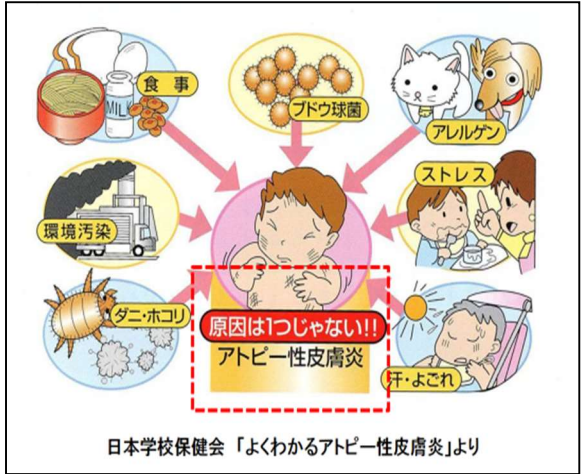
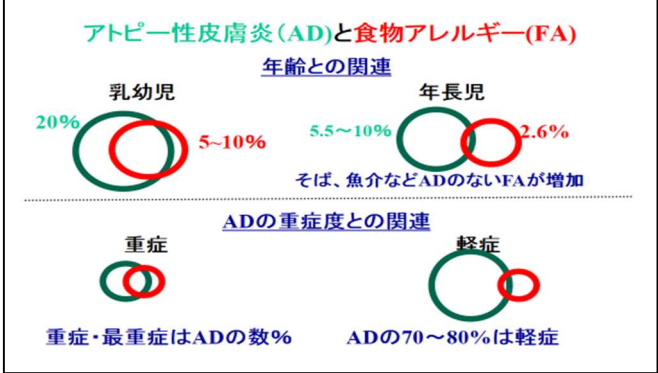
・花粉の抗原蛋白と果物の蛋白が類似している。
 ・スギ花粉症単独では果物アレルギーの合併は稀。

バラ科	リンゴ、モモ、イチゴ、さくらんぼ
マタビ科	キウイ
ウリ科	メロン、マクワウリ、スイカ、きゅうり
ナス科	トマト、ジャガイモ
柑橘類	グレープフルーツ、オレンジ
その他	ぶどう、栗、くるみ、ピワ、柿 にんじん、セロリ

頻度が多いもの

花粉症と果物アレルギー

- ・症状は殆どが口腔症状。
かゆい、苦くてイガイガする、声が嘎れる
- ・加熱すれば症状は出ないことが多い。
缶詰やジャムは食べられることが多い。
- ・例外
モモと梅干は、加熱してもアナフィラキシーを起こすことがある。

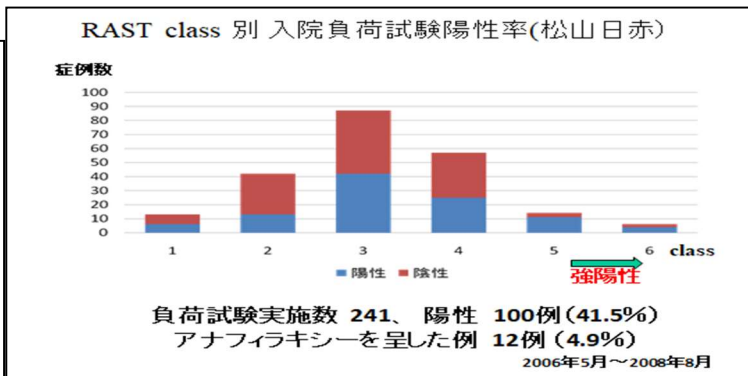


皮膚の湿疹(アトピー性皮膚炎)部分から食物蛋白(食物抗原)が取り込まれると、即時型食物アレルギーを引き起こす免疫物質(IgE 抗体)が産生される。乳幼児期の湿疹の治療・コントロールの良否が食物アレルギーの予防、治療の重要な因子になる。一方、腸から取り込まれた食物抗原は、過剰な免疫反応を抑制する制御性 T 細胞の成熟、増加をとおして予防や、発病してしまったアレルギーを耐性誘導する(普通食が食べられるようになる)働きをしていることが判明してきている。症状が出ない程度の少量を食べていくことがアレルギーの予防や耐性誘導につながる。症状が誘発されるかどうかの、ぎりぎりの量を食べなくても気長に少しずつ食べていれば耐性誘導されるという報告も多くなってきている。その場合、発熱、下痢など体調不良時は 1/2 程度に減量すること、食後すぐの運動や入浴は症状が出やすくなるので注意が必要とされている。

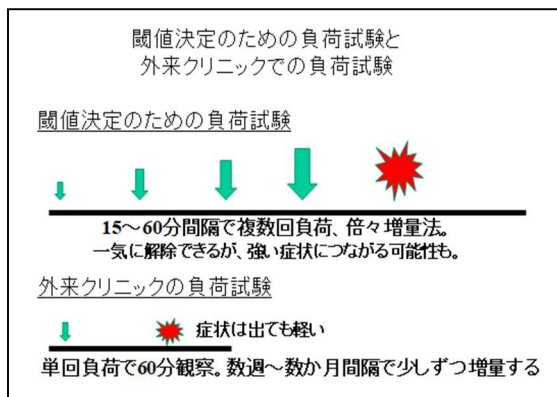
診断と治療
 血液検査(RAST.)の信頼度は？

血液検査が陽性でも、調理や量を工夫すれば食べられる子はある。

経口食物負荷試験をおこなって、少しでも食べることが、家庭のQOL向上と、本人の耐性獲得(普通食を食べられるようになる)につながる。



アレルギーの検査として汎用される血液検査や、アレルゲン皮膚試験は検査が陽性と判定されても実際には**食べても症状がでないこと(偽陽性)が意外と多い**。過去に重篤な症状を経験した、血液検査が強陽性などで、万一に備え入院させて食べさせてみる試験(経口食物負荷試験、以下負荷試験と略す)を行った結果、症状なく食べられる例が少なからずあることが報告されている。検査が陽性という理由で長期の完全除去を続けることは、栄養面や家族の食のQOL、そして将来の耐性獲得(普通食を食べられるようになる)を目指すという観点からも避けたい。**負荷試験で安全に食べられる範囲・量を確認し、少量でも食べることをお勧めする**。日本小児アレルギー学会の食物アレルギーガイドライン 2016 も「**負荷試験に基づく正確な診断と必要最小限の除去食**」、「**原因食品を可能な限り食べさせるにはどうすればよいのか**」という方向性が示されている。



- 食物アレルギーの予防 現在わかっていること。
- 1) 妊娠・授乳中の母親と乳児への予防的除去食は効果がない。
 - 2) 念のため離乳食の開始を遅らせると、かえって食物アレルギー発病の危険度が上昇する。一般の離乳開始時期の5～6ヵ月から離乳食を開始することが推奨されている。
 - 3) 鶏卵の感作(アレルギー検査が陽性)のみを理由とした安易な鶏卵除去を指導することは推奨されない。
 - 4) 新生児期から保湿剤塗布をおこなうとアトピー性皮膚炎や食物アレルギーの発病を減らすことができる。(湿疹の皮膚から浸み込む食物がアレルギー発病につながる)
 - 5) 生後6ヵ月から極少量の鶏卵を食べさせることで、発病を減らすことができたとの研究結果が報告されている。

食物アレルギーの予防。妊娠・授乳中の母親が、卵や乳製品など乳児の食物アレルギーの原因になり易い食物を完全に除去する**予防的除去食療法は効果がない**ことが判明したが、アレルギーの家族が多い場合や乳児湿疹がある場合は、授乳中の母親は一度に同一種目の食物蛋白を食べ過ぎないように気を付けたい。

英国で多用されたピーナッツ油入りのベビーオイルでピーナッツアレルギーの子どもが多発した事例や、日本でも加水分解小麦配合洗顔石鹸を使用していた成人女性がパンや麺類などを食べるとアナフィラキシー症状を起こすようになったなど、食物蛋白(食物抗原)が皮膚から取り込まれることが食物アレルギーの重要な原因であることが判明した。特に湿疹やアトピー性皮膚炎がある皮膚からは食物抗原の取り込みが活発化することや(樹状細胞による食物抗原の取り込み)、それに続くアレルギー発病の免疫機序も判明してきている。**軟膏療法を積極的にいき、乳児の皮膚を良好な状態に保つことがアレルギーの予防につながる**。

念のため、怖いからと**離乳開始を遅らせると、かえって食物アレルギーになり易い**ことも判明している。アレルギーの家系でアトピー性皮膚炎を発病している乳児を対象に、軟膏療法と併用して生後 6 ヶ月から極少量の卵(固ゆで卵 1/250 個分から開始)食べさせることで、除去を続けたグループに比べ卵アレルギーの発症を大幅に減らすことができた(37.7% 対 8.33%)という研究結果が発表されている。その他の食物の予防は、なにを？いつから？どのくらいの量を食べさせるのか？今後の研究が待たれる。

2)除去食連絡票と学校生活管理表—必要性と上手な利用方法—

愛媛大学医学部小児科 楠目 和代

食物アレルギーをもつ子どもたちの生活には多くの方たちがかかわっています。周囲をとりまく大人たちの対応が正確に行われることはとても重要であり、そのためには正確な情報の共有が不可欠です。

愛媛県では2006年から独自に食物アレルギー除去食連絡票を作成し、定期的に改良を行ってきました。また、文科省からは学校生活管理表(アレルギー疾患用)がだされています。

すでにご利用いただいている部署も多いと思いますが、今回は、除去食連絡票と学校生活管理表を見直しながら、生活指導の注意点などを一緒に検討していきたいと思ひます。

*この2点は本日の資料に含まれています。除去食連絡票は愛媛県小児科医会のホームページからPDFダウンロードできます。

http://www1.ehime.med.or.jp/epa/allergy/main_allergy.htm

(愛媛県小児科医会公式ホームページ→食物アレルギー対策委員会→食物アレルギー委員会とお進みください。)

また、愛媛県食物アレルギー委員会では資料集「こどもの食物アレルギー(2017)—食物アレルギーの理解と対処のしかた—」を出しています。本日資料としてお配りしていますが、こちらも同様に愛媛県小児科医会のHPからダウンロードできますので、ご参考になさってください。

食物アレルギーをよく知って、正しい対処をこころがけましょう。

患者名: さん 平成 年 月 日記入

除去食品指導表

アレルギー除去食に関する連絡書(主治医意見書)愛媛版2016

名前 さん(男、女) 平成 年 月 日生
 診断名 1 食物アレルギー 2 3
 本児は診察、検査の結果、以下の食物について除去が必要と考えられます。

1. 除去が必要な食品名、および調理と食事の際の注意点は以下の通りです。
 鶏卵 牛乳 小麦 大豆 ビーナッツ ナッツ類 ゴマ
 甲殻類・軟体類 魚 肉 果物 魚卵 山芋 ソバ
 *詳細は2頁目の除去食品指導表を参照してください。

微量のアレルゲン混入を防ぐため専用の調理器具の使用が 必要 一般的な対応で可
 誤食を防ぐため十分な観察と注意の中で食べさせることが 必要 一般的な対応で可
 定期的内服薬の有無 有 無

2. 食物アレルギーと診断した方法は次の通りです。
 問診・視診、 食物日記、 食物除去・負荷試験の反応、 皮膚テスト、
 血液検査 (IgE, RAST, HRT 等)、 その他:
 3. 摂取した場合に出現する可能性のある症状は次の通りです。

食品名	1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/> 鶏卵	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

出現しうる症状 1 ショック 2 咳き込み・呼吸困難 3 嘔吐・腹痛 4 全身蕁麻疹
 5 赤み・かゆみ 6 下痢 7 口腔内症状 8 湿疹の悪化

4. 原因食品摂取時には、保護者に至急連絡し指示を受けて下さい。
 緊急の場合には以下の対応が必要で 緊急の対応が必要となる可能性は少ない

- 内服薬
 医療機関連絡・受診: 当院 救急病院 その他 ()
 自己注射 (エピペン0.15mg・0.3mg)

*緊急の事態に保護者に連絡がとれない場合、園・学校から主治医に連絡し指示を
 受けることに保護者が同意を している していない 不明

5. 本連絡書(意見書)の内容については、下記の期間において再評価が必要です。
 1ヶ月後 3ヶ月後 6ヶ月後 1年後 ()年後

6. その他の連絡事項

平成 年 月 日

住所

医療機関

電話番号

医師

食物アレルギーのため**除去の必要な食品**は、にチェックを入れます。

鶏卵アレルギー	
<input type="checkbox"/>	生卵・生メレンゲを使ったお菓子 生卵入りの生クリーム・アイスクリームなど
<input type="checkbox"/>	半熟卵を含む料理や菓子 親子どんぶり・かき玉汁・卵とじ カスタードクリーム・マヨネーズなど
<input type="checkbox"/>	加熱卵白を相当量含む料理や菓子 卵焼き・茶碗蒸し・ゆで卵・薄焼き卵 プリン・カステラ・ケーキ・菓子パンなど
<input type="checkbox"/>	加熱卵白を中等量含む菓子 ドーナツ・卵ボーロ・クッキー・ビスケット
<input type="checkbox"/>	つなぎに卵白を少量含む製品 練り製品・ハム・ソーセージ・ベーコン
<input type="checkbox"/>	加熱した卵を微量含む 食パン・天ぷら粉・麺類など
<input type="checkbox"/>	固ゆで卵の卵黄

小麦アレルギー	
<input type="checkbox"/>	小麦粉を主体とした製品 うどん・スパゲッティ・パスタ類
<input type="checkbox"/>	麩(ふ)、パン類
<input type="checkbox"/>	カレー・シチューなどのルー
<input type="checkbox"/>	肉・練り製品のつなぎ
<input type="checkbox"/>	オートミール・麦茶
<input type="checkbox"/>	小麦入り醬油、味噌など

牛乳アレルギー	
<input type="checkbox"/>	牛乳・粉ミルク・フルーツ牛乳
<input type="checkbox"/>	生の牛乳を用いた食品 アイスクリーム・生クリーム
<input type="checkbox"/>	チーズ
<input type="checkbox"/>	加熱牛乳、ヨーグルト
<input type="checkbox"/>	牛乳を加熱して使った料理 プリン、ホワイトソース
<input type="checkbox"/>	乳酸菌飲料
<input type="checkbox"/>	牛乳を含むパン・焼き菓子
<input type="checkbox"/>	バターのみを含むパン・焼き菓子
<input type="checkbox"/>	バター、マーガリンを使った料理
※ 分かっている場合、 牛乳換算(ml)まで ※ アレルギー用ミルクを使用している場合 ミルク名()	

大豆アレルギー	
<input type="checkbox"/>	豆乳 <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> きなこ
<input type="checkbox"/>	枝豆 <input type="checkbox"/> おから
<input type="checkbox"/>	納豆 <input type="checkbox"/> 豆腐
<input type="checkbox"/>	大豆もやし
<input type="checkbox"/>	大豆入り味噌や醬油
<input type="checkbox"/>	大豆油を使った料理や菓子

<input type="checkbox"/>	ビーナッツ	<input type="checkbox"/>	ナッツ全般 (<input type="checkbox"/> アーモンド	<input type="checkbox"/>	クルミ	<input type="checkbox"/>	カシューナッツ
<input type="checkbox"/>	甲殻類・軟体類	<input type="checkbox"/>	全般 <input type="checkbox"/> エビ <input type="checkbox"/> カニ	<input type="checkbox"/>	イカ	<input type="checkbox"/>	タコ <input type="checkbox"/> 貝類 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	魚 <input type="checkbox"/> 全般	<input type="checkbox"/>	右の魚のみ不可 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	肉類 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	果物 <input type="checkbox"/> キウイ <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> リンゴ <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	魚卵 <input type="checkbox"/> 全般 (<input type="checkbox"/> イクラ <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	その他 <input type="checkbox"/> 山芋 <input type="checkbox"/> ソバ <input type="checkbox"/> ゴマ <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

愛媛県医師会・愛媛県小児科医会作成 2016

-2-

3)学校の立場から:

東温市学校給食等食物アレルギー対策検討委員会の活動について

東温市立拝志小学校養護教諭

大野 由美

1 東温市の取組

- ①食物アレルギー対策検討委員会の経過
- ②専門部会の取組

2 学校での取組

- ①食物アレルギー対応の実施
- ②現在の給食の取組
- ③校内研修の充実

3 成果と課題



1-① 食物アレルギー対策検討委員会の経過

年度	名称	参加者	内容
平成26年度	学校における食物アレルギー対策会議	学校長 養護教諭 栄養教諭 給食主任 幼稚園長	・東温市学校給食等食物アレルギー対策検討委員会規則案作成
平成28年度	東温市学校給食等食物アレルギー対策検討委員会	学校医・給食センター・保育所(園)長・消防署 学校長・養護教諭・栄養教諭・給食主任・幼稚園長	・東温市学校給食等食物アレルギー対策検討委員会規則施行 ・専門部会 校長・保育所(園)・養護教諭の代表者 ・マニュアル案作成 ・東温市学校給食等食物アレルギー対策マニュアル作成

1-① 食物アレルギー対策検討委員会の経過

年度	名称	参加者	内容
平成29年度	東温市学校給食等食物アレルギー対策検討委員会	学校医・給食センター・保育所(園)長・消防署 学校長・養護教諭・栄養教諭・給食主任	専門部会 ①マニュアル作成 ＜幼稚園・小中学校＞ ・東温市学校給食等食物アレルギー対策マニュアル見直し 食物アレルギー対応手引き作成 保育所(園)＞ 市立保育所(園)における給食等食物アレルギー対応マニュアル作成 ②研修会計画 ・食物アレルギーについてプレゼン作成

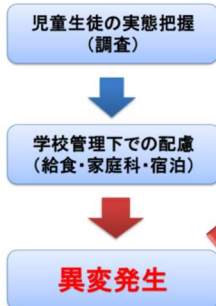
1-① 食物アレルギー対策検討委員会の経過

年度	名称	参加者	内容
平成30年度	東温市学校給食等食物アレルギー対策検討委員会	学校医・給食センター・保育所(園)長・消防署 学校長・養護教諭・栄養教諭・給食主任・幼稚園長	・専門部会 ①マニュアル部会 ・食物アレルギー対応手引き見直し ②研修会計画 ・校内研修で使用するプレゼン作成 ＜栄養教諭＞ 「東温市給食における食物アレルギーの対応」 ＜養護教諭＞ 「食物アレルギー緊急時の対応」

校内研修の充実に
を図るため

1-② 専門部会の取組

A. マニュアル作成部会



1-② 専門部会の取組

I. 研修計画部会

① 栄養教諭作成資料



4) 保育園の立場から

東温市保育所給食における食物アレルギー対応の取り組みについて

東温市立川内保育園園長

八木 幸美

東温市保育所(園)では、児童の健やかな発育を願って保育の一環として給食を提供し、食物アレルギーを持つ児童については除去食、場合によっては代替食を提供している。

現在、市内6ヶ所に538名の子どもが入所しており、その中で27名の子ども達が保育所給食においてアレルギーの対応を実施。アレルギーの内容としては、卵、牛乳、小麦が主で、少数ではあるが、青魚、生パイン、ごま、ナッツなどのアレルギーをもっている子どももいる。

◎ これまでの取り組み

厚労省の保育所におけるアレルギー対応ガイドラインを基に、保育所におけるアレルギー対応給食マニュアルを作成。アレルギー児への対応は東温市内の保育所で共通。



- ・年々アレルギー児も増加
- ・除去対応の種類も増加
- ・保育中にアナフィラキシーを起こすなどの事案もあり



嘱託医にお願いし、エピペン使用に向けての研修会を実施



どのタイミングでエピペンを打つのかの判断や、役割を明確にするなどの内容を盛り込んだ、アレルギー緊急時マニュアル作成。それに合わせて役割を決めてのロールプレイ等を繰り返し行い、体制を整え、エピペンを保育所で預かる。その後平成 28 年 11 月より東温市学校給食等食物アレルギー対策検討委員会が発足。マニュアルも精査され、東温市学校給食等食物アレルギー対応マニュアルが完成。

◎現在の取り組みについて

基本的な対応は、入所時、面接の場での聞き取りにてアレルギーの有無を確認。アレルギーがある場合には、保育所でのアレルギー対応について説明し、給食対応が必要な場合は主治医へアレルギー除去に関する連絡書及び除去食品指導表の提出を依頼。

◎保育園で実施する対応について

除去食対応(調理の過程で原因となる食物を除いた給食やおやつを提供すること)

代替食対応(原因となる食物の代わりとなる食物を栄養所要量の過不足なく補充した給食やおやつを提供する)の二つ。

- ①入所前に提出された書類を基に、園長、保育士、調理員と対応協議し保護者から詳しく聞きとりをする。(家庭で何を食べているか等)
- ②保護者に成分の分かる1ヶ月分の献立表を配布し食べられない食材にマーカーでチェックを入れてもらう。それを基に調理員が除去、代替食について検討し、献立表に明記し、園長、調理員とで読み合わせをして再確認
- ③代替食を記入した献立表を保護者に返却→保護は確認したサインとして捺印し保育所に返却(1回目の確認)
- ④担任は保護者の確認印がある献立表を調理員に提出。調理員はそれをもとに食事を調理し提供。
- ⑤午後のおやつ後(延長保育利用児は補食後)のアレルギーチェック済献立表を保護者に返し、保護者は実際に作られた代替食、除去食の内容を確認し捺印し(2回目の確認)翌日担任に提出。保護者から2回確認印をもらうことで最終チェック終了。
- ⑥最終チェック済み献立表は個別で綴り保管。

◎調理配膳時の対応について

- ①加工食品、市販品などを使用する際は使用前に原材料表示をよく確認する。鍋や調理器具なども別にして調理。
- ②ラップやカップを使い、混入のないように盛り付け。
- ③配膳は顔写真つきの名札カードをクリップで各トレーにつけて配膳。
- ④対応食をとりに来た保育士(基本は担任)と口頭で名札カードに添付してあるアレルギーチェック済み献立表を見ながら確認。
- ⑤誤食回避の観点からも原則食事はトレーのまま提供。延長保育の補食も同様にトレーに名札カードつけて配膳。

◎保育士の対応について

- ①毎朝食物アレルギーのある子どもの出欠確認し調理員へ口頭で伝えると共にボードにネーム入りのマグネットを置く。体調や早退など、変化があるときは給食室へ連絡する。
- ②調理員からアレルギー対応食をトレーで受け取り、調理員とアレルギーチェック済献立表を声に出して読み合わせて食事内容を確認。(1次チェック)
- ②園長(留守の時は主任保育士、もしくはそれに代わる職員)と一緒に食事内容とアレルギーチェック済献立表を合わせながら声に出して確認(2次チェック)
- ③保育室に帰り、アレルギーチェック済献立表とアレルギー対応食を確認し、通常食を配膳し

た後、声を出しながらトレーの名札と子どもを見ながら確認しテーブルに置く(3次チェック)

※除去食がなくて、みんなと同じでもトレーにのせて〇〇組さん〇〇さんみんなと同じということ
を声に出して確認。チェック後も食事で不審な点に気付いた時は、子どもに提供する前に給食
室と園長へ連絡し、確認後配膳・提供する。アレルギー対応食がある場合は、一緒に食べて
いる他の子どもの食事と混ざらないようにテーブルを別にしたり、離したりする。

④食事終了後はアレルギーチェック表を給食室に返却し、子どもたちの健康状態を確認。

⑤延長保育時の補食の場合は調理員と直接やりとりができないため、除去がない場合「除去
はありません」カードを添えて提供する。除去が解除になる場合は、食物アレルギー除去食に
関する連絡書と除去食品指導表を提出、その診断書に基づいて実施。

現在東温市では、東温市学校給食等食物アレルギー対策検討委員会が立ち上がり、東温市
保育所(園)における給食食物アレルギー児対応マニュアルも完成し、それにそって対応するこ
とになっている。マニュアルができ、周知徹底しているつもりでも、上手く引き継ぎができていなか
ったため、ギリギリ未然に防げたケースや誤食につながってしまったケースもある。また、土曜日
等の常勤調理員が対応しない日に間違いが起こったりとどのケースも大事にはいたらなかったも
の、まだまだ保育現場、調理現場においての課題もある。

◎最後に

アレルギーは、一つ間違えば命に関わる問題である。子ども達に関わる全職員がアレルギー
対応について共通認識をもち、日頃から声を掛け合いながら対応することが大切。また、これま
での失敗経験をもとに、ついうっかりで起こるミスがないように十分注意し、もし万が一誤食が起こ
ってしまっても、迅速かつ正確な対応が冷静に取れるよう今後も取り組んでいきたい。

=====

MEMO



5)患者家族の立場から:

食物アレルギーの子を持つ親として学んだこと

保護者代表 松山市 宮崎 世志子

一患者・家族の立場からの経験ではありますが、今回は3つについてお伝えさせていただきます。

- 1) 食物アレルギーとエピペンの所持
- 2) 保育園生活、小学校(学童保育)入学を経験して
- 3) 西日本豪雨災害時のアレルギー対応支援活動の経験と、松山市アレルギーっ子の会 スマイル kids の立ち上げ

1) 食物アレルギーとエピペンの所持

エピペンを所持している長男は生後 4 か月で、頭や顔などに白いブツブツのような湿疹があり、小児科を受診、卵アレルギーと診断、その後小麦や乳製品のアレルギーもあることが分かりました。思い出すと、店内でドーナツを製造するお店で、湿疹で顔が赤くなり、痒がりました。アレルギー物質の入った煙を吸うことで、皮膚にアレルギー症状がでることを知った時は、とても驚いたのを覚えています。

その後、1歳で保育園に入園。アレルギー症状は蕁麻疹や痒み位でした。しかし、3歳9ヶ月、夏祭りでたこ焼き 1 個を誤食、アナフィラキシー(ショック)を起こしました。アレルギー対応のたこ焼きを注文したはずが、配膳されたのは普通のたこ焼き。私が席を離れた間に、お腹を空かせた息子が一個食べていました。戻ってみると、私はアレルギーのたこ焼きでないことに気づき、すぐ臨時薬をのませました。数分後に咳が、20 分後に嘔吐、その後蕁麻疹が出始め、生あくびやボーとしてこれはおかしいと思い、自ら救急車を呼びました。平常時には 119 番と思い浮かぶのですが、慌てた時は思考回路が普通に回らなかったことを、今でも覚えています。誤食後の症状と時間経過を、メモしておくことも大切でした。普段と異なる環境では、このような誤食が起こりやすいことも学びました。病院に到着後、痒みが酷く診察台から落ちる位暴れ、エピペンを合計 4 回打ち入院となりました。その後、エピペン処方となりましたが、私はこのアレルギーシンポジウムに、それまでに参加させて頂いており、アナフィラキシーのロールプレイを実際に見たり、練習用エピペンを打つことをさせて頂く経験できていたのも、良かったなと思います。このアレルギーシンポジウムの有難さを実感しました。

3歳11ヶ月頃、自宅で目を離れたほんの数分間に、息子がエピペンを自ら足首に打っていました。その後小児科の先生に診て頂き、幸い問題はありませんでした。まさか打つと思わず、息子の手の届くようなところに置いてしまい、幼いうちはエピペンの管理場所も重要でした。息子に聞くと「(アレルギー症状ではなく)、なんかしんどかったから打った」と話しました。

5歳になり、入院負荷試験で初めてうどんを食べ、1センチ食べれることが分かりました。増量すると症状が出てしんどい想いをさせたなと感じながら夜中、息子の隣で寝ていると「ママ、今日はずっと一緒にいれて嬉しかったよ。」と話してくれました。

現在7歳、毎日少量ずつですが自宅で負荷を続けています。まだまだアレルギーについては分からないことだらけですが、優しい小児科の先生方やスタッフの皆さんに教えて頂きながら、アレルギーと共に毎日を過ごしています。

2)保育園生活、小学校(学童保育)入学を経験して

離乳食を進めながらも、アレルギー食のレシピにはとても悩みましたが、保育園では、毎日食事ノートをつけて持参、園での食事は細かな食材まで書いて頂きました。参観日の給食試食では、美味しかった料理レシピを聞いたり、お汁に使っていた米あられを知ったり、保護者対象の調理実習では、様々な調理をし、料理の幅が広がり、子供達も喜びました。

給食は調理器具別対応、本人専用の机や台拭きに。また反応が出た経験から、牛乳パックなどの使用は控えてもらうよう依頼しました。ハッとしたことの1つですが、保育園で洗って乾かしていたアイスのカップを、「触ったらダメ」と先生に言われていたにも関わらず、気になった息子が触ってしまい、目の周りが腫れたことがありました。

保育園では、食物アレルギーのある先生方にも囲まれて支えられたこと、みんなと一緒に食べられる給食の献立づくりに取組んでいただいたこと、写真のケーキ作りでは小麦粉の粉にも反応する息子のために、みんなが作ってくれた後、先生方が清掃して下さって、無事自分で考えた米粉ケーキを作ることができました。

小学校では、お弁当持参ですが、日々経口負荷をしているので、先生とは連絡帳を通して毎日やりとりを行うことで、心配事も減り助かっています。小学校では、先生方から遠足時おやつ交換は禁止と伝えて下さっていますが、まだ低学年なので忘れてしまったお友達からおやつ交換しよう！と声がよくかかるようです。小学校に入学するまでには、自分のアレルギーを言える、またスーパーに行くとおやつの中身を見て選ばせたりと、なるべく自分で判断できたり伝えられるように、心がけました。

学童保育選びには難航、エピペン所持を伝えると「何かあった時の対応が難しいかも・・・」と言われました。そんな中素敵な御縁で民間学童保育 g-kids の高田ミナさんに快く歓迎して頂き、学童へ入所することができました。一緒に食べられるおやつを提供やクッキング、お友達へのアレルギーを伝えることもたくさん取組んで頂いています。夏の風物詩のそうめん流しは、小麦アレルギーがあるとダメと断念してしまいがちですが、なんと春雨やマロニー、こんにやく麺、野菜などが流れきたそうで、嬉しそうに息子が話してくれました。

3)西日本豪雨災害時のアレルギー対応支援活動の経験と、松山市アレルギーっ子の会スマイル kids の立ち上げ

最後は、去年の西日本豪雨災害の支援活動で学んだことです。愛媛県でも甚大な被害を受け、小児科医の先生方がネットワークを活用してアレルギー児の対応もご尽力して頂いたとお聞きしています。昨年 7 月以前からアレルギーの会の代表でつながっていた広島県三原市の「ひだまりの会」代表さんから、当時アレルギーの会代表のグループラインに SOS が届きました。「缶詰やカレーしかない。水を使わないで食べさせるものが欲しいです。」など、猛暑や断水で深刻な内容でした。日が経つと「わがままかと思ったのですが、子供たちにお菓子もお願いしたいです。アトピー悪化しているので肌に優しい肌着などがあれば・・・。」との SOS でした。他の物資に紛れないよう、段ボールの四角四面にアレルギー支援物資を送りました。過去の地震とは違って、すべて流されてしまった水害、猛暑で疲労の蓄積や皮膚の悪化した子供達がたくさんいた豪雨災害でした。

支援活動をして感じたことはこの3つです。

- ① アレルギーを持つ方の備蓄は、3日では足りません。7 日分必要です。
- ② 日頃から、地域やアレルギーの会と繋がっておくことも大切です。
- ③ 災害が起こる前から、地域の備蓄食品はアレルギー対応か？子供が食べられる食品か？c tgまた困ったときの相談窓口をしておく必要があることがわかりました。

このような経緯から、昨年 12 月に松山市でアレルギーっ子の会スマイル kids を立ち上げまし

た。立ち上げの背中を押して下さったのは、自身も家族もアレルギーのないお母さんです。アレルギーのない方にもどのように伝えたと理解が得られるかを一緒に考えてくれています。スマイルkids ではカセットコンロとポリ袋、食材があればできるポリ袋クッキングやアレルギー対応の備蓄食や非常持出し袋の検討なども行っています。松山市でなくても会員募集中です。

皆さんに今日受付で配布させて頂いた冊子の資料「アレルギーっ子ママが考えた 防災ハンドブック」は、大阪の LFA 食物アレルギーと共に生きる会のアレルギーっ子ママさん達を中心となり、西日本豪雨災害や東日本大震災など実際に被災されたアレルギーの会の情報を取入れ、アレルギーのない方にも共有してもらうため、分かりやすく作成されたハンドブックです。幼稚園や小学校などの教育機関の方や、地域の自主防災組織の方、消防団や防災士の方、公的機関の方々など多くの方々にも広めて頂きたく、今回配布用に頂きました。食物アレルギーがあると被災時にどんなことに困るのか、どんなことを理解しておいて欲しいかなどを、アレルギーのない方もぜひ御一読下さい。特に 18 ページでは、災害時における炊き出しでのお願いを書いています。使った食材や調味料を全て貼り出してもらうことで、アレルギーを持つ方は自分が食べられるか判断できます。また牛乳パックや乳酸菌飲料の容器などはよく洗っていても、アレルギー症状が出ることもあるので、使わないよう気を付けて下さい。スマイル Kids は、今後このハンドブックを活用しながら、災害時のアレルギー対応の炊き出し訓練や、情報発信なども行っていきたいと思っています

最後になりましたが、このような貴重な「こどもの食物アレルギーシンポジウム」を第 14 回まで続けて開催して下さっている愛媛県医師会様、愛媛県小児科医の先生方、また子供たちのアレルギーに日々携わって下さる関係者の皆様に心から感謝申し上げます。愛媛県内で子供の食物アレルギーに関わる皆様が集うこのような機会が定期的にあり、日頃から顔の見える地域の繋がりがあることが、私たち患者そして家族にとっては大変心強く、励みとなっております。

(原稿をそのまま添付させていただきました。)

=====

MEMO



6)アナフィラキシー対応ロールプレイ(寸劇)

小泉小児科 小泉 宗光
東温市の保育士有志

アナフィラキシー対応ロールプレイ

出演者

園児 A	拝志保育所	濱田 友紀	
園児 B	南吉井保育所	大北 美奈子	
園長	双葉保育所	瞿曇 恵美	
保育士 A	東温市立南吉井第二保育所	田中 かおり	
保育士 B	川内保育園	本田 昭子	
救急隊	拝志保育所	高橋 忍	

エピペンシミュレーション

まず、介助者はこどもの太ももの付け根と膝をしっかり抑え、動かないように固定する必要があります。アナフィラキシーでぐったりしているように見えても、痛み刺激には反応して足を動かします。

次に、エピペンの正しい持ち方は、利き手で「グー」で握ることです。養護教諭の先生は、エピペンの上部に親指をかけて持っていました。危ない持ち方です。皆さんがエピペンを注射する状況では、あわてています(パニック状態)。万が一、針が出る方に親指をかけて打ってしまった場合、針が親指を貫通します。

さらに、注射する部位は、**太ももの中央のやや外側**です。養護教諭の先生は、太ももの内側に振りかざすように打っていました。しかし、太ももの内側は太い血管や神経が走っているため、危険です。また、振りかざすように打つのではなく、太ももの外側にエピペンの先端を押し当て、カチッと音がするまで強く押し、5 秒間数えることです。

それでは、園長先生に正しいエピペンの使い方を実演してもらいましょう。

エピペンは医療機関へ到着するまで、下がった血圧を上げたり、呼吸困難の症状を一時的に和らげる緊急避難的な注射薬です。うって一時的に症状が良くなっても必ず医療機関を受診して、追加の注射などの処置や、継続した観察が必要です。医療機関を受診する際に、症状出現からの症状の経過やどんな処置をいつ行ったかの記録があれば、迅速な対応ができます。また、使用したエピペンも持参してください。



STEP 1 準備

オレンジ色のニードルカバーを下に向けてエピペンのまん中を片手でしっかりと握り、もう片方の手で青色の安全キャップを外します。



STEP 2 注射

エピペンを太ももの前外側に垂直になるようにし、オレンジ色のニードルカバーの先端を「カチッ」と音がするまで強く押し付けます。太ももに押し付けたまま数秒間待ちます。



STEP 3 確認

注射後、オレンジ色のニードルカバーが伸びたことを確認します。



使用前



STEP 4 片付け

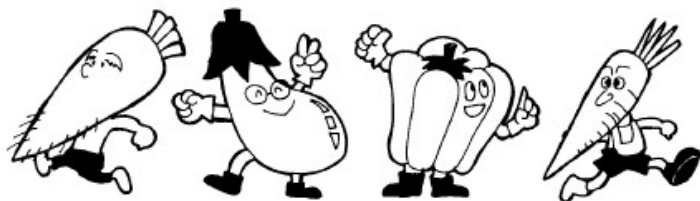
1 青色の安全キャップの先端を元の場所に押し込んで戻します。



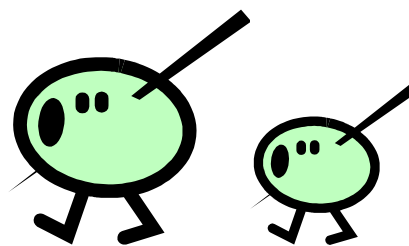
2 オレンジ色のニードルカバーの先端を机などの硬い面の上に置きます。オレンジ色のニードルカバーの両側上部を指で押さえながら、トレーナー本体を下に押し付けて収納します。



7)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「子どもの食物アレルギー(2017)」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くため、本日のシンポジウムに対するアンケート用紙をお配りしています。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14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