

安心して楽しい園生活を送れるために

児童福祉施設での食物アレルギー対応の取り組み

認定こども園 まゆみ

鎌田 雅子（福祉職域協議会）

食物アレルギーとは

食物アレルギーとは『食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象』をいいます。

児童福祉施設における食物アレルギー対応

児童福祉施設における食物アレルギー対応は、保育所におけるアレルギー対応ガイドラインに基づき下記の基本原則により行います。

保育所等児童福祉施設におけるアレルギー対応の基本原則

- ・関係者の共通理解の下で組織的に
- ・医師の診断に基づき、保護者と連携し適切に
- ・地域の専門的な支援、関係機関との連携
- ・食物アレルギー対応においては安全・安心の確保を優先

【写真1】アレルギー児対応一覧表

生活管理指導表と面談の実施

私が勤務する認定こども園では、生後6ヵ月から就学前の乳幼児を対象に保育及び教育を行っております。食物アレルギーがあると診断された場合は管理栄養士又は栄養士が面談を行い、提出頂いたアレルギー生活管理指導表に基づいて①アレルギーの病型②アナフィラキシーの有無や発症時の情報③原因食品と除去根拠④緊急時に備えた処方薬⑤園生活上の留意点等について確認し、全職員に周知します。

誤食を防ぐために

当園でも食物アレルギー児は増加しており、園児数は137名で、アレルギー児は9名です（法人内では4施設の園児総数430名、アレルギー児総数21名です）。アレルゲン食品も卵・乳・魚卵・くるみ・アーモンド・ナッツ類と多岐にわたります。土曜保育は法人内の施設と合同で行うため、そちらの施設のそば・キウイ・小麦についても献立に使用しないなど配慮しております。当施設は、4～5名で調理を行っており、職員数が30名ほど追加になります。

誤食を防ぐための現場における注意事項は以下になります。

- ・個人対応はせず、完全除去か解除のいずれかにする
- ・アレルギー児対応一覧表の作成【写真1】
- ・献立は、除去を意識した食材使用とする
- ・調理作業中の混入を避けるような作業手順や動線の確保を行う
- ・自宅での摂取確認をし、園で初めて食べることを避ける
- ・アレルギー児の座席の確保
- ・食器の色分け【写真2】
- ・加工食品の原材料確認や、調理中・提供前の確認は複数で行い記録をする
- ・受け渡し時は確認表記録とともに口頭で伝える【写真3】
- ・他児にもアレルギーについて話し、食べられないものがあるということの理解に努める



【写真2】食器の色分け

【献立名】ご飯・鮭の塩焼き・マカロニソテー・ほうれん草の炒め物・みそ汁

アレルゲン食品の解除が可能になると児の食生活の幅が広がるので、年1回は医療機関を受診し生活管理表を提出して頂くことで状況確認を行います。

対応食ですが、写真のこの日は除去のない同一献立でした。（乳アレルギー児のみ、牛乳から麦茶の変更です。）

給食時の様子

給食時はアレルギー児で同じテーブルに着くため、仲良しのお友達と一緒に食べられないこともあります。また、色違いの食器や、皆と同じものを食べられないことで不安になる子や保護者もいらっしゃいます。3～5歳児はクラス単位ではなく、異年齢9名ずつのグループで給食を食べています。

これら対応は除去のない日でも変わりません。他児と一緒に食べたいのでは…との考えもあるのですが、日により食べるテーブルを変えてしまうと子どもたちが混乱して、除去のある日に他児のテーブルに紛れてしまう危険があり得るからです。

栄養士はこのような思いを受け止め、寄り添いながら丁寧に関わることが大切だと感じます。

今後も、子どもたちが安心して楽しい園生活が送れるよう尽力したいと思います。

【写真3】確認表記録