

食物アレルギー研修の効果ならびに 食物アレルギー児支援の課題

駒 田 聡 子

要旨：養護教諭を対象とした食物アレルギー児支援研修会においてその評価の形でアンケートを採り、食物アレルギー児支援の課題について調査をした。その結果、1) 80%を超える教員が食物アレルギー児担当経験が有る、あるいは今担当していた 2) 養護教諭は食物アレルギー児の医療的ケアについては理解度がとても高いが、発症の仕組み、給食の時の注意点など日常生活上のケアについては、やや低い傾向がみられた 3) 食物アレルギー児支援の困難としては、保護者対応として生活管理指導表を出さない、職員間の連携として他の教諭の理解が低い、その他として食物アレルギー児がそれを知られたくないという気持ちを持っている 4) ヒヤリ・ハット事例としては、練り物や海苔など海産物のコンタミネーション、お代わりを配るトングからの間接的コンタミネーションなどがあがった。これらのことより、食物アレルギー児支援として今後、児の心のケア、だれでも同じものが食べられるような給食献立、そして教員養成の過程で食物アレルギーについても理解を深める教授内容が望まれる点が指摘された。

キーワード：食物アレルギー，学校，ヒヤリ・ハット

I. 緒 言

気管支喘息、アトピー性皮膚炎、花粉症、食物アレルギーは、いずれも異物（大気汚染物質、ダニ、動物の毛、花粉、食物など：アレルギー疾患の場合アレルゲンという）が体内に侵入し、抗原特異的 IgE 抗体と結合することでマストセルからヒスタミン、ロイコトリエンなどの化学伝達物質が放出され、それらの血管透過性の亢進や気管・気管支の収縮といった作用によりさまざまな症状が惹起される¹⁾。特に食物アレルギーは、「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」と定義される²⁾。この疾患は他のアレルギー疾患とは異なりアレルゲンが小腸上皮細胞から吸収され血流に入り全身の至る所にアレルゲンが運ばれる結果、皮膚粘膜、気管・気管支など呼吸器、消化器などさまざまな臓器に症状が出る。また時にアナフィラキシーといって、多臓器に症状が出てショック状態(循環不全)に陥り、食物摂取後数分以内に命を落とすことがある。従って、先ず何よりも「事故を起こさない環境作り」が、子どもを預かる学校や保育所には求められる。そしてそれでも万一児に症状が出たときには、迅速に的確な判断で緊急時対応ができることが求められる。

厚生労働省は「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(平成23年3月)」を、文部科学省は「学校におけるアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン(平成20年3月)」に加え、調布市で起きた事故を受け「学校給食における食物アレルギー対応指針(平成27年3月)」を策定し、食物アレルギーを始め様々なアレルギー疾患を持った子どもに対して、保育・教育現場でどのように支援をしていくかについて方向性を示している。

食物アレルギーの発症率は、乳児期および幼児期前期の罹患率が高く、(0歳児7.7%, 1歳児9.2%, 2歳児6.5%, 3歳児4.7% 4歳児3.5% 5歳児2.5%(平成21年度日本保育園保健協議会調査)、学童期にかけ消化能力と異物侵入を防ぐIgA抗体産生能力など腸管免疫機能の向上により異物侵入が低下し、食物アレルギーを持っていた児も90%が耐性を獲得する。すなわち食物アレルギーに罹患した児も、医師の指示による原因食物の除去および解除を厳格に実践することにより、多くは小学校入学までに寛解する。しかし、一部小学校入学後も食物アレルギーが継続したり、新規に発症するケースがある。特に、三大アレルゲンである卵・乳・小麦粉は寛解しやすいが、甲殻類など小学校以降に発症する食材は遷延しやすい^{3), 4)}。

これまで筆者は、保育者に対して食物アレルギー児支援の課題や困難を調査してきた^{5), 6)}が、前回の調査で、アレルゲン・症状・対応が多様な食物アレルギーは保育者にとって理解が難しいことや、食物アレルギーを軽く考える保護者対応、あるいは非常勤職員が半数程度配置されている⁷⁾ことから、職員間に

食物アレルギー児支援に対する温度差があり、支援体制に困難があることが分かった。本報では、学校養護教員対象の食物アレルギー研修の機会を得たので研修評価の形でのアンケートを採り、学校における食物アレルギー児支援体制のための課題を知り、支援の広がりにつなげることを目的とした。

Ⅱ. 方 法

1. アンケート調査

今回の調査は、三重県中勢地域の養護教諭対象研修受講者に協力を得て実施した。研修のレジュメは、筆者が作成した物を用いた。レジュメには、「食物アレルギーの発生機序」「なぜ乳幼児期に発症率が高いか」「耐性獲得について」「症状とその特徴」「アナフィラキシー及びアナフィラキシーショックについて」「食物アレルギーの診断」「診断書の意味」「除去食の役割」「解除の時期」「学校における除去食の在り方」「日常生活の留意点・環境整備」「症状が出たときの対応・緊急時対応」「献立作成上の注意点」「他児との関わり方」などについて記した。

2. 調査時期：平成28年2月

3. 調査内容：職種・勤務年数・食物アレルギー児担当の有無・講習内容の理解度・食物アレルギー対応の困難、ヒヤリ・ハット事例等（調査票文末掲載）

4. 調査方法：講習参加者全員に調査票を配布・その場で回収した。回収数58

5. 分析方法：統計学的解析は、クロス集計、及びカイ2乗検定を行った。有意水準は、5%以下とした。

Ⅲ. 結 果

1. 回答者属性

職種は図1. に示したように、養護教諭が84.5%、次いで栄養教諭6.9%だった。勤務年数は、図2. のように20年以上の46.6%と最も高く、次いで2～10年未満が29.3%11年～20年未満が20.7%、1年未満は3.4%だった。このように、ベテランの教員が多いことが分かる。

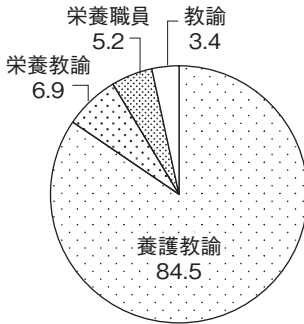


図1. 職種

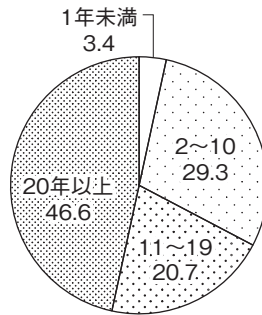


図2. 勤務年数

2. 食物アレルギー児担当の有無

食物アレルギー児担当の有無について、「現在担当している」「過去に担当した」「その両方」「担当経験がない」で質問をした。その結果図3. に示したように、「現在担当」が50.0%、「過去に担当」が13.8%、「両方」が19.0%で、「担当経験がない」は17.2%であった。このことより、8割を超える教員が「食物アレルギー児を担当した」、あるいは「担当している」ことが分かる。この結果は、先に行った保育所職員に対するデータとほとんど変わらなかった。学童期の食物アレルギー罹患率は低下するが、担当経験者の割合からみると学校の教員にとっても食物アレルギーは、誰でも担当しうる身近な疾患であることが分かる。

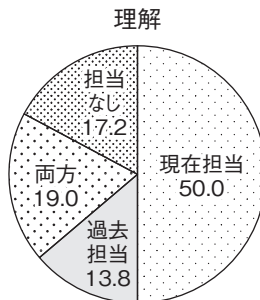


図3. 食物アレルギー児担当の有無

なお、食物アレルギー児担当の有無を勤務年数別で調べた結果を表1.に示した。その結果、1年未満でも現在担当していることが分かった。また特に、勤務経験が10～20年未満は90%を超える者が、「食物アレルギー児を担当した」、あるいは「している経験が有る」ことが分かった。

表1. 勤務年数別食物アレルギー児担当の有無(%)

	担当している	担当していた	両方有り	担当無し
1年未満	50.0	—	—	50.0
1～10未満	35.3	5.9	47.0	11.8
10～20未満	53.8	23.1	15.4	7.7
20年以上	55.6	14.8	11.1	18.5

3. 研修前後の理解・意識の変化

本研修を受けた後、食物アレルギーという疾患の「理解度」が高まったか、また食物アレルギー児対応を「自分事と思う意識」が高まったかについて質問をし、図4.に示した。その結果、食物アレルギーに対する理解が「もともと高かった」は9%で、研修により「高まった」が91.4%だった。同じく食物アレルギーを自分事と思う意識については、「もともと高かった」は8.6%で、研修により「高まった」91.4%だった。このように、食物アレルギー研修を受けると、疾患の理解・自分事と思う意識をとも高める効果があることが分かった。なお、保育者アンケートでは研修後も、理解、意識とも研修前と変わらないが数%みられたが、今回はそれはなく全員の意識が高まった。

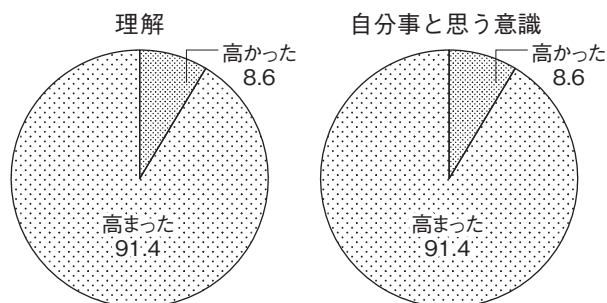


図4. 食物アレルギー講習前後の変化

4. アレルギー基本事項の理解度

各項目別の理解度を、「理解できた」「ほぼ理解できた」「理解できない」で質問し、結果を図5.に示した。各項目の理解度は、筆者自身が保育所職員に対する研修を積み重ねる中で医療関係者ではない保育者にも理解しやすい表現を用いた内容を、学童期以降の支援者に対する内容に一部改変して作成したレジュメを使いそれに対する評価である。

質問項目は、レジュメに記した内容に従い設定したが、1)～5)は食物アレルギーの医学的基本内容、6)～7)は診断書について、8)～12)は日常生活における注意点（事故を起こさない環境）、そして13)は、緊急時対応、14)～16)はエピペンについてである。その結果、「アナフィラキシーショックとは」「除去食が必要な理由」は80%を超える者が「よく理解できた」と回答していた。また、保育士では理解度がやや低かったエピペンについての3項目（エピペン

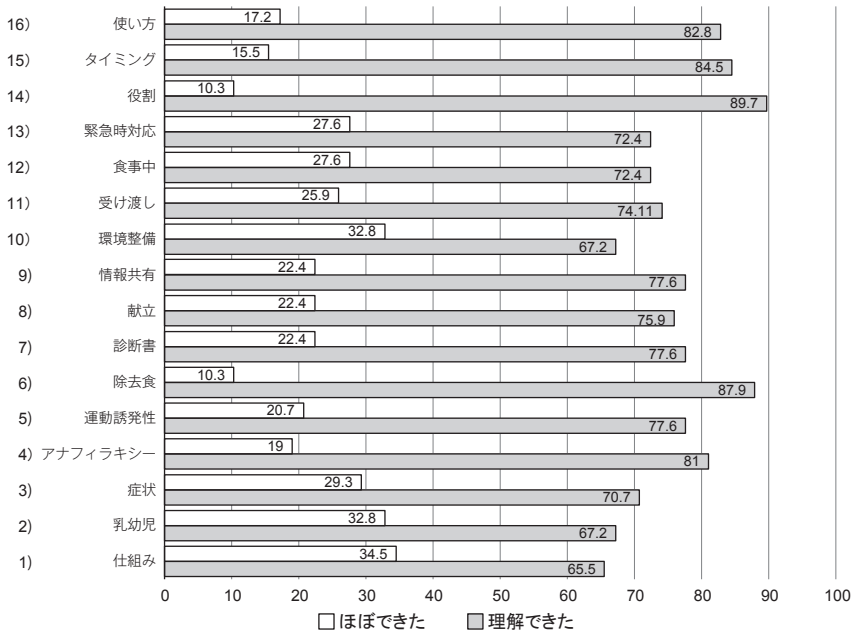


図5. 研修内容の理解度(%)

の役割、打つタイミング、使い方)についても、いずれも8割を超える者が「よく理解できた」と回答しており、特に「エピペンの役割」についての理解度は89.7%と高かった。

一方、「食物アレルギーの発症機序」や「乳幼児期に多い理由」、そして保育士では理解度が高かった「環境整備」に関する項目では、「よく理解できた」と回答した割合がエピペンなどと比較すると10ポイント以上低く、活動は62.1%と全項目の中で最も低く、「理解できない」も3.4%（2名）いた。

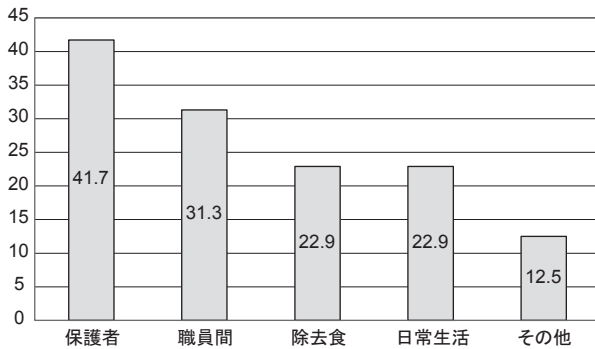
このように、除去食やの役割など食物アレルギーと診断された児に必要な対応方法についての理解度は高い傾向が見られたが、教室での「日々のケア」や「発症の仕組み、機序」など医学的知識が必要な内容については「よく理解できた」割合が低く、後者については保育士と同様の傾向で食物アレルギーの免疫学的機序は理解がやや難しいことが示された。そこであえて発症機序についてはこたわらず、「事故を起こさない日常ケア」について理解すれば問題がないのではないかと予測を立て、食物アレルギー発症の仕組みの理解度（理解できたとはほぼできた）と各項目の度間でクロス集計おこない、カイ2乗検定で有意差の有無を検証した。その際、保育者研修ではエピペン[®]のシミュレーションを行ったが今回はそれを伴わなかったので、比較するために緊急時対応までクロス集計を行った。その結果、表2.に示すようにアレルギーの発症機序を理解できた者の方が、他のいずれの項目でも理解できた者の割合が高かった。そして、7項目において5%以下の危険率で有意差が観察された。保育者アンケート結果では、全ての項目で有意差が観察されたのでそれよりは関連性が低い傾向ではあるが、発症機序を理解しておくことが他項目の理解度を高める可能性があることが示された。

5. 食物アレルギー児対応上の困難

次に、食物アレルギー児対応について困難を感じている内容は何かについて、「保護者」「職員間」「除去食」「日常生活」「その他」で質問をし、食物アレルギー児担当ありに対する割合で結果を図6.に示した。困難を感じる者の割合が高かった項目は、「保護者対応」で41.7%、次いで「職員間の連携」が31.3%、「除

表2. 食物アレルギーの仕組み理解度別、各項目の理解度 (人)

項 目	食物アレルギーの仕組み			項 目	食物アレルギーの仕組み		
	理解できた	ほぼできた	p 値		理解できた	ほぼできた	p 値
1) 乳幼児に多い理由	理解できた 34 ほぼできた 4	5 15	※	8) 情報共有意味・方法	理解できた 34 ほぼできた 4	11 9	n.s.
2) 主な症状	理解できた 34 ほぼできた 4	7 13	※	9) 教室環境整備方法	理解できた 31 ほぼできた 7	8 12	※
3) アナフィラキシー	理解できた 35 ほぼできた 3	12 8	n.s.	10) 食事受け渡し時注意	理解できた 31 ほぼできた 7	12 8	n.s.
4) 運動誘発性アナフィラキシーショック	理解できた 35 ほぼできた 3	10 9	※	11) 食事中・食後注意	理解できた 32 ほぼできた 6	10 10	※
5) 除去食の理由・意味	理解できた 36 ほぼできた 2	15 4	n.s.	12) 授業以外の注意点	理解できた 33 ほぼできた 5	16 4	n.s.
6) 診断書理由	理解できた 34 ほぼできた 4	11 9	※	13) 緊急時対応	理解できた 33 ほぼできた 5	15 5	※
7) 献立のあり方	理解できた 33 ほぼできた 5	11 8	n.s.				

※ $P \leq 0.05$ n.s. = not significant図6. 困難を感じている者の割合 (%)
食物アレルギー児担当ありに対する割合 (n=48)

去食」「日常に対応の困難」が共に22.9%, その他12.5% だった。

「保護者対応の困難」について、その具体的内容が自由記述に記されたものは11件あり、それを表3. に示した。具体的には「生活管理指導表」提出に関する内容、念のため除去など「除去食材に関する」内容が多くあがった。保育所調査では、「少しなら食べさせても良い」など、保護者の曖昧な判断に対する課題が多く指摘されたが、今回の調査では、食物アレルギー児対応のルール

表3. 食物アレルギー児対応の困難

<p>義務を果たさない</p> <p>過剰な要求</p> <p>曖昧な判断・ 保護者が判断</p>	<p style="text-align: center;">保護者対応</p> <ul style="list-style-type: none"> ・管理指導表がでない、提出に対する理解が無い ・アレルギー対応会議に出席しない ・山芋アレルギーといわれたが医者に行かない ・自分の子だけみてという ・特別支援が必要な児が、症状を訴えられないので、診断書にない物も除去要求する ・念のため除去・不必要な除去 ・体調にもよるが、食べさせてもらっても良いという
<p>教員の意識の低さ</p> <p>情報共有の不足 エビベン[®]について</p>	<p style="text-align: center;">職員間連携</p> <ul style="list-style-type: none"> ・意識が低い、差がある ・教員によっては対応を面倒くさがる ・理解、協力が得にくい ・担任以外の理解が無い、情報の共有不足 ・500人近い生徒の中で、職員が該当者を認識しにくい ・エビベン[®]講習が持てない ・エビベン[®]を打つ事への抵抗 ・講習をしても危機感が少ない、養護教諭任せ
<p>パンの課題 献立内容の課題</p> <p>本人の課題 人的課題 児の心</p>	<p style="text-align: center;">除 去 食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パンの種類により異なり、戸惑う ・卵アレルギーは完全除去をすると、現場が混乱する ・給食献立に除去食が続き、給食を満足に食べられなかった ・代替え食弁当を忘れる ・調理員の人数面で対応できない ・他の児に除去食であることを知られたくないと思っている
<p>対応の困難</p> <p>チェック機能の課題</p> <p>突発発症の可能性</p>	<p style="text-align: center;">日常対応・その他</p> <ul style="list-style-type: none"> ・飲用乳アレルギーへの配慮をどこまですべきか ・環境整備、少数職員の中で対応の仕方が心配 ・児が小さいので別のところで食べさせたいが皆と食べたがる ・対応献立表を作っているが忙しい中で見落とす可能性有り ・当日の献立の中身が急遽変更され卵が入る、本人がパン持参を忘れるなど有り、毎朝確認が必要 ・体調により、アレルゲン以外の食材でも症状が出現した

を守らないことに対する困難が多かった。

「職員間の連携の困難」については12件記され、「養護教諭と他の職員間の意識差」に関する内容が多く、他の職員の危機感の低さや「養護教諭に任せれば良い」という意識に関する内容だった。さらに、児童・生徒数が多く「アレルギー児の情報共有の難しい」との指摘もあった。除去食に関しては7件あがり、「食物アレルギーを持った児が給食を満足に食べられない」「食物アレルギーで

あることを知られたくない」など、「児の心のケア」に関する内容や、食材の「アレルギー」がわかりにくいことに関する内容があがった。日常生活上の困難は5件あがり、「急な献立変更」の場合も含め、「除去食材を見落とす可能性」や「職員体勢の課題」、さらに「飲用牛乳アレルギー児」「一緒に食べたがる児」など、同じ空間で食べることによるコンタミネーションの可能性についての指摘があった。

「その他」は3件だが、そのうちの一つは「牛乳の成分が環境中に残ること」に対しての対応についての困難」「体調により症状の発現が異なること」などが指摘された。

このように、「保護者が食物アレルギー児対応」に関して学校に非協力的な側面があること、そして「養護教諭以外の職員の食物アレルギー児支援に対する意識の低さ」に関して養護教諭は特に困難を感じていることが分かり、これらが切実な課題であることが示された。

6. ヒヤリ・ハット事例

ヒヤリ・ハット事例について今回初めて調査をした。その結果を、表4.に示した。その内容は、多岐にわたる。細かく見ていくと、「原材料に関する内容では、学外活動時に急に出された食べ物の中にアレルギーが入っていた」同じく「学外活動の献立にアレルギー名が記載されていなかったために食べてしまった」という学校外での事故、「薩摩揚げ、すり身、板海苔など水産加工食品中の原料や海藻中のコンタミネーション」「パンは種類により原料（卵が入るか、入らないか）が異なる」「よく似た献立名でも食材が異なっている」という内容があがった。さらに「アレルギーを避けるために使った山芋粉にアレルギー（卵白）が含まれていた」という例もあり、業者（企業）任せが思わぬ事故につながる事が分かった。チェックミスに関する指摘も多く、先ほどの学外活動時のチェック漏れ、パンの原料のチェック漏れ、そしてそれらは保護者・担任・本人いずれのフィルターにも引っかからなかった結果発生していることが分かった。

また、今回特に多かったのがお代わりに関する内容である。調布市での事故

表4. ヒヤリ・ハット事例

確認ミス・宿泊研修

- ・社会見学時、施設の方が急におやつを出してくれたが卵を使ったお菓子であることを担任が確認しなかったため子どもが食べてしまった。お菓子のつなぎの卵は大丈夫だったので良かったが万が一のことを考えると怖かった。
- ・1年生の宿泊研修で事前に調査していたにもかかわらず、献立名に「いか」という名前が付いていなかったため口入れてから味で気がついたことがあり、すぐにはき出した。

確認ミス・パンの原料

- ・黒糖パンに卵が入っていることを職員も保護者も見落とし発症
- ・卵アレルギーの児童コッペパンは入っていないが、黒糖パンには入っている。担任はパンはよいと思い食べさせそうになった事がある。

確認ミス・その他

- ・ちゃん麺（卵無し）、チャンボン（卵有り）など、似た食品名があった。調理員にアレルギー会議と調理する日に確認しにいて、食べる事はなかったが、ヒヤリとした。
- ・複数チェックをしているが、たくさん対応しているとそれでも見落としてしまうことがある。
- ・除去食を食べる子に、除去食ではないお代わりをあげようとしたとき
- ・除去、つなぎの卵アレルギーと対応して全校分を山芋粉にしたところ卵白成分が入っていた。

魚に関するヒヤリ・ハット

- ・魚（さば・さけ）アレルギーの子の給食で除去をしているが、手作り薩摩揚げに魚を使ったので、口の周りが赤く腫れかゆみを生じた。献立チェックは事前に三重チェックをしていた。ショックでなく良かった。
- ・担任が、板海苔のシーモンスターを忘れていたことがある。
- ・魚全般がアレルギーと聞いていたが、すり身は良いと保護者から返事があり、食べたらアナフィラキシーを起こした。
- ・魚卵アレルギーで、ししゃも以外の魚に卵が入っていたことがあった(大丈夫であったが)。

接触感作・間接的コンタミネーション

- ・本人の弁当には食べてはいけない物が入っていなかったのに、友だちが皮膚に触れたのか発疹が出た。
- ・日常対応の一つの事例。調理員から職員室への連絡が遅く、本児が卵が入っていないメニューと思っていたためそのメニューの配膳当番をしていた。急遽変わって何事もなく済んだ。
- ・小麦アレルギー児にフライをはさんだトンガで添えキャベツのお代わりを渡してしまった無事だったが反省している。
- ・お代わりの時、取り分けるスプーンやトンガの使用

児の心

- ・お代わりをしたがる。
- ・本人が、他の子と同じものを食べたいという思いから、除去食をあえて取りに行かないことがあった。

と同じように、「除去食の児に除去食ではないお代わりを渡しそうになった」という内容や、お代わりを渡すときに「除去食材に触れた Tongue で渡した」など、間接的コンタミネーションの例などが挙げられた。さらに食物アレルギー児の心とも関係するが、「お代わりをしたがる」などが指摘された。

その他の内容としては、経口ではなく「接触による症状の出現」や、児が他の子どもと同じものを食べたいとの思いから「除去食をわざと取りに行かない」などの例があげられた。

このようにヒヤリ・ハット事例では、特に原料がみえない事による事故、確認の曖昧さ、お代わりに伴う危険性、児の心から生じる課題などが指摘された。

Ⅳ. 考 察

1. 食物アレルギー児の担当

また、就職後年数が経たない教員の大半が食物アレルギー児を担当していたことより、教員になって学校に配置されたそのときから食物アレルギー児支援が行える正しい知識を持ち合わせている必要性を強く感じた。このことより教員になる前の養成課程でも充分食物アレルギーについての知識を得ておく必要がある。今回の調査対象である養護教諭は、その養成課程で医科学、看護学や臨床実習を行っているので、ある程度の知識とエピペン[®]を打つなどの処置の仕方は習得していると推察される。しかし教科教育の教員養成課程では、教職教養や専門科目の時間で食物アレルギーについて正しい知識を学ぶ講義がないのが現状である。養護教諭の多くが食物アレルギー児を担当した経験が有ることより、他の教員もその担当経験について同様の傾向があると推察される。従って食物アレルギー児の数が増加の一途をたどる今日、今後これらの養成課程においても食物アレルギー児支援を学ぶ機会の設定が望まれる。

2. 研修後の理解度・自分事と思う意識

研修後の理解度、自分事と思う意識とも高まったことをみれば、研修の効果が高かったと言え、知識を持った養護教諭に対してもこのような研修会を開催することは有用だと言える。ただ「高まった」と言うことは、研修を受ける前

は「食物アレルギーに対する意識があってもそれほど高くなかった」とも捉えることができ、養護教諭も含めた食物アレルギー研修の機会拡大が望ましいと感じた。

3. 項目毎の理解度

1) 疾患に対する理解度

各項目毎の理解度でみると、保育士対象調査とは異なりアナフィラキシーショックやエピペンに関する項目の理解度が高かったことは、養護教諭が医療について学んでいることから理解できる。また免疫機能についての理解度は保育士同じく低くかったが、カイ二乗検定の結果より発生の仕組みを理解することが他の項目の理解度と関わっているため、その理解度を高め全ての項目の理解度を高められるよう研修を行う側が図表を入れるなどレジュメの工夫していきたい。

2) 日常生活上の注意点

日常生活での留意点の理解度が保育士では高く養護教諭では低かった要因として考えらるるのは、両者の業務の違いがある。保育士は子どもの保育を行う事が業務で保育室の環境整備もその中に含まれる。それに対し養護教諭は保健室内での業務が多く、衛生環境の管理は行うが教室の環境整備は各担任の責任において行われ関わらないという業務の違いが揚げられる。しかし、ヒヤリ・ハットの中にもあったように食物アレルギーの症状は、経口による摂取だけではなくアレルゲンとの接触により皮下に特異的 IgE 抗体が作られ症状が出る場合もあり⁸⁾、日常の環境整備は、食物アレルギー事故予防のためにとっても重要である。しかし、同じくヒヤリ・ハット事例に観られたように担任の食物アレルギーに対する意識は高くはなく、きめ細かい教室の環境整備にまで配慮が及んでいるとは考えにくい。

そこで、養護教諭の目が届きにくいことに加え児童と日々接する学級担任の意識が高く、除去食確認においてもだれのフィルターにも引っかからない現状から、食物アレルギーの事故を防ぐためには個人個人の意識に頼るだけではないシステム作り、例えばその日の献立に除去食材が含まれるかどうか、代替食

があるか、配膳、お代わりの注意点、環境整備のあり方（席を離すか、机や椅子の清掃方法）などを明記したカードを作りそれと照らしあわせて給食指導を行う必要があるだろう。カード作りは日常のケアについては養護教諭が生活管理指導表を元に記した後、献立や食材を熟知しているのは献立作成を行う栄養教員であるので、日々の献立についての注意点を記して担任に渡すことが望まれる。例えばそれを朝の職員会議の際にカードをやりとりすることで、情報共有ができるだけではなく担任の意識も高められるのではないかと考える。

先にも述べたが、児の健康管理も含めた生活全般を保育士がみる保育所とは異なり日々の教室でのケアは養護教諭ではなく各担任にゆだねられる。もし何らの理由で担任が不在で別の教員が授業を受け持っていた場合も、そのような確認システムがあれば事故につながる事態はおこりにくくなるだろう。

養護教諭だと逆に医療的な面に意識が行きがちなのかもしれないが、事故を起こさないための環境整備についても、各担任と連携を取りながら意識が高まるよう今後伝えなければいけないと感じた。

4. 食物アレルギー児対応の困難

食物アレルギー児対応の困難として自由記述があった内容について、保護者対応と職員間の連携についてその背景を考察した。除去食・日常生活上の困難については、ヒヤリ・ハット事例と重複する内容が多かったのでそちらで考察する。

1) 保護者対応の困難

保育所では曖昧な保護者の判断や、過剰な対応を要求する保護者対応に苦慮する様子がうかがえたが、学校の保護者対応困難は生活管理指導表未提出など義務を果たそうとする意識が低いことに起因していると言える。その背景には、児が長年疾患を患っているため食物アレルギーそのものは熟知しており曖昧な判断は消えるが、対応についてはさほど変化がないため指導表を出すことへの義務感が低下していると考えられる。生活管理指導表の活用率が低いとの指摘もあるが⁹⁾、それが提出されない場合には除去食対応をしないということを年度初めに保護者に伝えて徹底させていくべきだろう。家庭とは異なり、集

団で子どもたちが生活している点をもっと強く示して対応していくことも、事故予防の観点から学校の姿勢として求められていると感じた。

2) 職員間の連携の困難

職員間の連携の困難で多くあがった他の職員食物アレルギーに対する理解が得られない背景について保育所と比べて考察すると、保育所では養護教諭がいないため保育士自身が病気やケガの手当をしなければいけないが、学校では養護教諭が配置されているため、医療に関することは養護教諭に任せておけばよいという意識が強いと推察される。さらに、養護教諭でも研修を受ける前は食物アレルギー児支援を自分事と思う意識が高かったと回答した者の割合が低かったことより、他の教員はさらに自分事と思う意識が低いと推察される。そのため食物アレルギーに対する危機感や自分が何とか事故を防がなければ行けないという切迫感が低く、それが非協力的になる要因の一つとなっていると推察される。また教員は、学力向上や学級経営に時間が割かれ、一部の児童が罹患している食物アレルギーにまで配慮する余裕が無いことも、食物アレルギー児対応の理解の低さにつながっていると感じられた。

各担任の意識が低いとの指摘に対して、養護教諭が個々の教員に食物アレルギー児支援の重要性を伝えて意識を変えていくことはもちろん重要であるが、現状では困難も予想される。学校では、学校長の意向が教員を動かす。従って、個々の教員に関わることも大事だが、学校組織の中では学校運営の要となる学校長の理解を得て、学校全体で食物アレルギー児支援体制を確立していくことを先ず考えていくべきだろう。

5. ヒヤリ・ハット事例

1) 海産物

ヒヤリ・ハット事例では、アレルギー症状を経験した人が少ないとされた¹⁰⁾、すり身などの魚の加工品（かまぼこ・海苔）に注意を払う必要性が高いと感じられた。肥育中の餌が明確な牛肉・豚肉・鶏肉と行った畜産物とは異なり、魚類は養殖でない限り餌に何を食べているかが分からない。栄養職員・養護教員を初め全ての職員が甲殻アレルギーがある児については、医師に水産加工品の

摂取が可能か確認すると共に、摂取許可が出た場合も観察を怠らないよう注意喚起を行う必要が非常にあったと感じた。

2) 児童の心への対応

児童の行動として、わざと除去食を取りにいかないなど自分が「食物アレルギー児であることを隠したがる」傾向が感じられた。幼児期だと「皆と同じものを食べたい」という気持ちから、他の児の食事を食べる誤食が多かった。しかし、児童期は他の児童と違うということを知られることに抵抗感じているため、他の児と同じものを食べようとし事故が起きる可能性がある。各担任が食物アレルギー児がクラスにいる場合は、本人に除去食の配膳を任せるだけではなく確実に該当する児に、除去食が渡っているか確認する必要があるだろう。児童期になれば子ども自身がアレルゲンの有無に気をつけ、アレルゲンが入った献立は食べないようにすることも大切だが、今回の結果より集団で過ごす学校生活の場においても、教員がきちんと見守れる姿勢と体制が重要だと言える。

3) お代わりに関する課題

今回の調査で、トンゲという間接的コンタミネーションが起きていたことを知ることができたことは、現場への情報として非常に重要だと感じた。またそのようなコンタミネーションは、忙しい時間だとなじり起りうることも言える。原則として、除去食材があるときには食物アレルギー児にはお代わりを出さない、そのかわりあらかじめ少し多い量の除去食を提供し、アレルギー児に差別とならないような配慮がいと感じた。事故を防ぐという観点では、スリムなシステム作りも必要であると、間接的コンタミネーション事例を知り感じた。

4) 給食献立に対する対応

給食献立に関して、除去食材ばかり続いて食べる物がなかったと点に関しては、献立は市町教育委員会の管理栄養士が作るので各校の食物アレルギー児在籍の有無と除去食材をあげ、そのようなことが起きないすべきである。学校給食法には「食物アレルギーを持った児に対して、学校長、学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、個々児童生徒の状況に応じた対応に努めること」と記さ

れているが、同じく学校給食法第一章 総則 学校給食の目的 第二条 第3項には「学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと」とも記されている。それらは、いわゆる同じ釜の飯を食う事によって達成するものと考えられる。したがって、食物アレルギーを持った児のみが別の食事を摂ることは、この目的から外れる。また、あえて除去食を取りに行かない児の心の負担を考えると、いずれの児も同じものが食べられる工夫、すなわち共通献立をなるべくどの児も食べられるものとするのが、食物アレルギー児数増加傾向にある今日、ますます求められていくのではないか。

食物アレルギー児の増加は、現場の対応の困難を生じさせていると言えるが食育の観点から見れば、献立を立てる側、作る側、給食指導をする側、食べる側、保護者、すべての人が給食の食材や家庭の食について、何を食べているのか見直し考える良い機会とも捉えられる。「姿が見える食材を使う」「素材から作る」ことが本当に求められていると感じる。例えば、主食のパンは当たり前のように給食に取り入れられ、子どもたちの嗜好性も高い食材だが、パンには三大アレルゲンが使われる。また、素材が見えにくいため今回のアンケートにもあったようにパンの種類によって、多くは（普通のコッペパン）卵が使われないが黒糖パンにはそれが入るなど非常にわかりにくく、事故につながる可能性がある。本来、主食で素材が見え、アレルゲンのアジュバント¹¹⁾となると考えられている食品添加物を含まない食材は白米である。主食は毎食食べ、摂取量が多いため、食育や食物アレルギー児支援の立場からすれば、白いご飯の活用を望みたい。しかし、パンよりも米の方がコストが高いという現実的課題もありすぐには解決しない課題でもある。

V. 最 後 に

今回の調査で、特に教職員の意識が低い様子が見えたと、本文中にも記したように養成校での食物アレルギー児支援の内容教授をしていかなければいけないと強く感じた。それは、児の命を守るという観点からだけではなく、児が他の子どもと違うことを知られたくないという思いにも心を配り、どの子どもも同じという人権的な観点からも対応できるよう先ずは敵（食物アレルギー）を

よく知り、対応方法を知った教員養成を行っていきたい。

また、ヒヤリ・ハットでは直接的に記された食材のみならず、コンタミネーションや、トングなど間接的なコンタミによる事故の危険性を知ることができた。今後も、ヒヤリ・ハットを収集し何らかの形で現場に返し皆で共有するよう努めていきたいと感じた。

文 献

- 1) 小林陽之助・金子一成,「食物アレルギーの治療と管理改訂第2版」, 診断と治療社, 2005
- 2) 研究代表者 海老澤元宏, 厚生労働省科学研究費補助金免疫アレルギー疾患等予防・治療等研究事業 厚生労働省科学研究班による「食物アレルギーの診療の手引き」, 2014
- 3) 猪俣直子:食物アレルギー学童・思春期・成人小児科診療, Vol.77 No.10, P.79-87, 2014
- 4) 伊藤節子:「食物アレルギーの最新情報」, 長谷川実:わかりやすい食物アレルギー児支援の栄養指導, 子どもの食物アレルギーと喘息の最新情報独立行政法人 環境再生保全機構 一般社団法人 日本臨床栄養学会 市民公開講座資料 平成28年10月 於:一橋大学
- 5) 駒田聡子:保育所職員の食物アレルギーに対する認識と援助の視点, 食生活研究, Vol.32 No.1, pp.33-49, 2012
- 6) 駒田聡子:保育者対象食物アレルギー研修(含エビペンシミレーションの効果と課題) 食生活 研究 Vol.36 No.6, pp.322-337, 2016
- 7) 日本保育士協会 調査研究部,「保育士不足が保育環境に与える影響についての調査報告書」, 2016
- 8) 猪俣直子:経皮感作とアレルギー, チャイルドヘルス, Vol.18 No.9, pp.651-655, 2015
- 9) 今井孝成:「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」策定後の状況について, チャイルドヘルス Vol.17 No.10 pp.4-10, 2014

- 10) 伊藤浩明：「アレルゲン別の症状と対応 食物アレルギーの基礎と対応」，みらい，2011
- 11) 眞鍋穰：「間違いだらけの食物アレルギー情報複合汚染とアレルギーの増加」，芽ばえ社，2016

アンケート原票

このアンケートは、今後「アレルギー研修会」に参加される方の「疑問・困難」に沿った内容をより充実させることを目的にしています。よろしくご協力をお願いいたします。

1. 回答者の職種・勤務年数をお聞かせ下さい。
 - 1) 職種 ①養護教諭 ②栄養教諭 ③その他教員 ④栄養職員・調理員
⑤看護師 ⑥その他（ ）
 - 2) 勤務年数 ①1年未満 ②2～10年 ③11～20年 ④20年以上
2. 食物アレルギー児担当（除去食担当を含む）の有無
①現在担当している ②過去に担当した ③現在も過去も担当 ④担当経験がない
3. 講習前より、「食物アレルギーの理解」、「自分事と思う意識」が変化しましたか
1) 理解： ①もともとあった ②高まった ③変わらない
2) 意識： ①もともと高かった ②高まった ③変わらない
4. 本日の講習でつぎの内容は理解できましたか
1) 食物アレルギーの仕組み ①理解できた ②ほぼ理解できた ③理解できない
2) 乳幼児期に多い理由 ①理解できた ②ほぼ理解できた ③理解できない
3) 食物アレルギーの主な症状 ①理解できた ②ほぼ理解できた ③理解できない
4) アナフィラキシーショックとは ①理解できた ②ほぼ理解できた ③理解できない
5) 運動誘発性 〃 とは ①理解できた ②ほぼ理解できた ③理解できない
6) 除去食が必要な理由・意味 ①理解できた ②ほぼ理解できた ③理解できない
7) 診断書が必要な理由 ①理解できた ②ほぼ理解できた ③理解できない
8) 除去食（献立）のあり方 ①理解できた ②ほぼ理解できた ③理解できない

9) 事故を起こさない環境整備

- | | | | |
|-----------------|--------|----------|---------|
| a. 情報共有の意味・方法 | ①理解できた | ②ほぼ理解できた | ③理解できない |
| b. 教室の環境整備・方法 | ①理解できた | ②ほぼ理解できた | ③理解できない |
| c. 食事受け渡し時の注意点 | ①理解できた | ②ほぼ理解できた | ③理解できない |
| d. 食事中・食後の注意点 | ①理解できた | ②ほぼ理解できた | ③理解できない |
| e. 授業や学外活動での注意点 | ①理解できた | ②ほぼ理解できた | ③理解できない |
- 10) 緊急時の対応(個人の動き) ①理解できた ②ほぼ理解できた ③理解できない
- 11) エピペン[®]の役割 ①理解できた ②ほぼ理解できた ③理解できない
- 12) 使用のタイミング ①理解できた ②ほぼ理解できた ③理解できない
- 13) エピペン[®]の使い方 ①理解できた ②ほぼ理解できた ③理解できない

5. 下記の食物アレルギー対応について困難の有無と、できれば内容をお書き下さい。

- | | | |
|-----------|-------|-----|
| 1) 保護者対応 | ①ある：(| ②無い |
| 2) 職員間の連携 | ①ある：(| ②無い |
| 3) 除去食 | ①ある：(| ②無い |
| 4) 日常対応 | ①ある：(| ②無い |
| 5) その他 | ①ある：(| ②無い |

6. ヒヤリ・ハット事例があればお書き下さい。

7. その他、ご自由にお書き下さい。(裏でもかまいません)

ご協力、ありがとうございました！

Effects of Food Allergy Training and Issues in Supporting Children with Food Allergies

Akiko KOMADA

Abstract : A questionnaire survey was administered to nursing teachers to assess support workshops for children with food allergies with the aim of investigating the issues faced when providing support to these children. The results revealed four main findings. First, more than 80% of nursing teachers had previous experience of being in charge of a child with a food allergy or were currently in charge of such a child. Second, nursing teachers had a very high level of understanding of the medical care required by children with food allergies; however, they tended to have a slightly poor understanding of the care required in these children's daily lives, such as the onset mechanisms and points of caution to be considered when providing lunch. Third, the difficulties encountered when supporting children with food allergies were as follows: the fact that guardians do not have to submit a lifestyle management instructions chart for children with food allergies; only teachers in charge of children with allergies understand what they require, but other teachers do not share such information because of the low level of cooperation between them; and children with food allergies do not want everyone to know about their allergies. Fourth, some examples of minor incidents mentioned included contamination due to seafood such as through products with boiled fish paste or seaweed and indirect contamination from the tongs used to serve second servings. Based on the above results, it was noted that the following would be desirable to support children with food allergies: providing psychological care for the children, having a lunch service where everyone can eat the same food, and including educational content to deepen teachers' understanding of food allergies in teacher training courses.

Keywords : food allergy, schools, incidents