

食物アレルギーのこどもを お世話される方々へ

1) 食物アレルギー症状を起こさせないこと、2) 症状が現れた時、どうするかを日頃考えておくことが大事です。お世話する方々がこどもを誤食（誤って原因食物を食べてしまうこと）から守ってあげましょう。周囲の方々に理解を求めることも大切です。避難所の管理者、あるいは行政の方に相談してみましょう。

1) 原因となる食物を誤って食べない / 食べさせない

■ 支援食はアレルギー表示を確認しましょう

支援食などの包装にある食品表示をよくみて、原因食物が入っていないか確認しましょう。“鶏卵、乳、小麦、ピーナツ、ソバ、エビ、カニ”の7品目は必ず記載されます。これ以外の食物は少量では記載されないことがあり、注意が必要です。

■ 炊き出しでの注意と個別の調理

炊き出しでは、原因食物が使われていないか調理にあっている人に確認しましょう。自分で調理できる状況にあれば、食材だけ分けてもらう方法もあります。管理者や調理担当者に相談してみましょう。

■ アレルギー支援が受けられるように相談しておきましょう

“アレルギー対応食やミルク”の支援がある場合、優先して利用できるよう、避難所の管理者や行政の方々に早めに相談しておきましょう。

■ こどもが周囲の人から食べ物をもらうことがあるので、注意しましょう

食物アレルギーサインプレート【右図】などを利用して、周囲の人に食物アレルギーがあることを分かりやすく伝える工夫も有効です。



2) 症状が現れた時どうするかを、日頃から考えておくことが大事です

症状の強さに併せて適切で迅速な対応をしましょう。

◆ 軽い症状（口や目の周りなどのじんましん、かゆみ、口やのどの違和感、口唇やまぶたの腫れ、吐き気、軽い腹痛、鼻水、軽い咳など）

対応：慌てる必要はありませんが、大人が必ずそばにいて、しばらく様子を観察して症状の進行に注意してください。抗ヒスタミン薬があれば飲ませて下さい。

◆ やや強い症状（全身のじんましん、強いかゆみ、強い顔のむくみ、複数回の嘔吐、強い咳など）

対応：様子を見ず、医療機関へ向かってください。

◆ 強い症状（のどや胸がつかえる、声がかすれる、強い腹痛、なんども吐く、ゼーゼー、ヒューヒュー、苦しさ、顔色が悪くなる、ぐったり、意識消失など）

対応：ショックやショックに近い状態です。至急、医療機関を受診してください（可能なら救急車で）。本人用エピペン【右図】があれば速やかに注射してください。



※ 誤食事故は予測できません。避難所生活は普段よりも危険が多いので、万が一の時はどういう行動をとれば良いのかあらかじめ考えておきましょう。

こんな時はすぐ病院へ！ → 症状が全身、症状が強い、苦しそう、ぐったり

災害時のこどものアレルギーに関するご相談 受付中（相談無料）

メール相談：sup_jasp@jspaci.jp（随時）

日本小児アレルギー学会

ホームページ：http://www.jspaci.jp/

食物アレルギーのこどもたちへの 配慮のお願い（周囲の方々へ）

食物アレルギーはアレルギーの病気のひとつで、原因となる食物を食べると様々な症状（じんましんやかゆみ、咳、ゼーゼー、息苦しさ、嘔吐など）をおこします。このため、貴重な支援食であっても、食べられないどころか、“食べてはいけないもの”となり、家族の方々は食事のたびに大変気を使っています。一緒に過ごされている皆様には、食物アレルギーについて以下のことをご理解のうえ、ご配慮ご協力ください。

1) 支援食・炊き出しで食べられるものと食べられないものがあります

配給や炊き出しの時は「**食物アレルギーの人はいませんか？**」と一声かけてください。

■「食物アレルギーの人はいませんか？食べられるもの教えてください」

食物アレルギーの原因はそれぞれのこどもによって異なります。

それら原因食物を毎日の食事から除く必要があり、支援食、炊き出しなどで配慮が必要です。家族や患者さんはこの非常時に食物アレルギーがあることを言い出しにくいこともあるので、周りの方々は是非声をかけていただき、食材の問い合わせには、確認して正確にお答え下さい。

■炊き出しでは、個別の調理を認めてあげてください

大量調理の炊き出しでは食物アレルギーの人に個別対応は困難です。

できれば患者分の食材を分けて、家族がセルフ調理することを認めてあげてください。また鶏卵・牛乳・小麦アレルギーがいる場合、炊き出しにこれらの食物を利用しない工夫を考えてみて下さい。

■“アレルギー対応食”や“アレルギー用ミルク”の支援がある場合には、優先して利用できるように配慮してください

■菓子をあげる時にも注意してください

食物アレルギーのこどもの中には、自分が“食べられないもの”を理解していないこともあるので、こどもたちへ菓子などをあげる場合には、食物アレルギーの確認が必要です。

2) 原因食物を食べると、様々なアレルギー症状がでてきます

以下のような症状がでた時はすぐに受診を！

強いアレルギー症状（ひどいじんましんや強いかゆみ、声がかすれる、止まらない咳、ゼーゼー・ヒューヒュー、強い腹痛、なんども吐く、顔色が悪くぐったり、意識低下・消失など）の場合には、直ちに医療機関を受診（可能なら救急車で）できるように配慮して下さい。

災害時のこどものアレルギーに関するご相談 受付中（相談無料）
メール相談：sup_jasp@jspaci.jp（随時）

日本小児アレルギー学会

ホームページ：http://www.jspaci.jp/

学校における食物アレルギー対応に関する調査結果【小中学校】

平成27年5月1日現在

食物アレルギーを有する児童生徒 学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用)	学校給食での対応が必要な児童生徒 ※ 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)				学校給食における食物アレルギー対応状況(延べ人数)														
	児童 生徒数 E	※ 提出 F	エビ・ソウメン®所持 ※提出 H		児童 生徒数 I	※ 提出 J	エビ・ソウメン®所持 ※提出 L		原因 食品別 計 (人)	レベル1 (詳細な献立表)		レベル2 (一部弁 当)		レベル3 (除去食対応)		レベル4 (代替食対応)			
			児童 生徒数 G	※ 提出 H			児童 生徒数 K	※ 提出 L		単品除去	料理から 除去	調理	単品	調理	単品	調理	単品		
小学校 975 校 学校給食実施校 973 校 児童数 A 412,427 給食実施人数** B 411,778 ※※ 食物ア レルギー以外 の理由で給食 を受けない 児童を除外 した人数	23,259	6,592	1,237	1,203	9,742	5,585	1,154	1,127	252	206	145	143	1,005	767	1,383	1,753	979	229	252
	5.6%	28.3%	0.3%	97.3%	2.4%	0.06%	0.3%	97.7%	0.06%	0.03%	0.03%	98.6%	724	70	842	566	1,946	54	308
			5.3%	(G/E)	41.9%	57.3%	11.8%	(K/I)	2.6%	81.7%	1.5%	(O/I)	228	65	143	21	348	10	2
					(I/E)	(I/I)	(K/I)		(M/I)	(N/M)	(O/I)		1,617	1,650	3,572	648	1,516	101	114
													3,574	2,552	2,988	4,789	7,777	394	676
													20,913	8,492				1,070	
中学校 418 校 学校給食実施校 416 校 生徒数 C 205,934 給食実施人数** D 204,842 ※※ 食物ア レルギー以外 の理由で給食 を受けない 生徒を除外 した人数	11,400	1,403	314	294	6,566	1,087	277	267	38	32	20	19	860	319	255	127	22	44	32
	5.5%	12.3%	0.2%	93.6%	3.2%	0.02%	0.1%	96.4%	0.02%	0.01%	0.01%	95.0%	647	209	48	32	226	14	80
			2.8%	(G/E)	57.5%	16.6%	4.2%	(K/I)	0.6%	84.2%	0.3%	(O/I)	125	29	30	10	11	5	4
					(I/E)	(I/I)	(K/I)		(M/I)	(N/M)	(O/I)		3,098	1,656	992	140	47	38	46
													8,066	2,213	1,325	309	306	101	162
													6,874	6,874	615	263			

※※※ 詳細な献立表配布のみで、対象アレルギーが不明の3,336人は、計の欄にのみ人数を掲載

学校における食物アレルギー対応に関する調査結果 【市町村教育委員会・調理場】

- 1 市町村教育委員会の対応についての質問です。
 対応の有無についてお答えください。
 (平成27年5月1日現在)

	有	無	その他
(1) 市町村食物アレルギー対応委員会	17	37	
(2) 医療関係との連携（市町村食物アレルギー対応委員会に委員として参加）	11	42	1
(3) 消防機関との連携（市町村食物アレルギー対応委員会に委員として参加）	9	43	2
①食物アレルギーのある児童生徒の情報共有	9	41	4
②エピペン®を所持する児童生徒の情報共有	17	33	4
③エピペン®講習会の開催	14	35	5
④救急搬送など緊急時の体制	19	32	3
(4) 市町村における食物アレルギー対応指針（ガイドラインに準拠）	22	30	2
(5) 市町村の食物アレルギー対応マニュアルの作成（平成26年3月以降見直し済）	17	33	4
(6) 市町村の献立作成委員会	43	11	
献立作成委員会での食物アレルギー対応の方針	26	27	1
(7) 市町村の物資選定委員会	36	16	2
物資選定委員会での食物アレルギー対応の方針	17	34	3
(8) 食物アレルギー対応のための調理場の改修（平成27年度実施予定も含む）	8	42	4
(その他) 番号と内容を記入 (2): 医療関係者はオブザーバーとして参加している。 (3): 消防機関は市の食物アレルギー対応委員会に委員として参加していないが、①から④の内容は、各学校と消防機関・学校保健会と連携しているなど実施はしている。 (5): 昨年度から作成を開始し、今年度中に完成予定である。 マニュアルではないが、町の取り組みについてのリーフレットを作成した。 愛知県の手引（H22.3発行）を活用し、諸様式を作成している。 (7): 委員会は設置していないが、物資選定の会は開いている。 方針ではないが、可能な範囲でアレルゲンを含む加工品の採用を避けている。 (8): 食物アレルギー対応ができる施設を既に建設している。 食物アレルギー対応ができる施設を現在建設中である。			

- 2 調理場での対応についての質問です。
 対応の有無について、該当する施設の数
 をお答えください。
 (平成27年5月1日現在)

	共同		単独			
			小学校		中学校	
	83		387		154	
	有	無	有	無	有	無
(1) 除去食(調理過程)の対応	40	43	354	33	34	120
除去食(単品)の対応	25	58	348	39	30	124
代替食(調理過程)の対応	6	77	17	370	10	144
代替食(単品)の対応	30	53	40	347	14	140
代替食は栄養価を考慮して対応	14	69	35	352	14	140
(2) アレルギー専用室の設置	19	64		387		154
アレルギー専用スペースの設置	14	69	278	109	6	148
(3) アレルギー専属調理員の配置(常にアレルギー対応給食のみ)	5	78	7	380		154
アレルギー対応給食調理時、一般給食作業と兼務しない調理員配置	15	68	7	380		154
(4) アレルギー対応のための市町村費の栄養士を配置	4	79		387		154
アレルギー対応のため、委託会社の栄養士を配置	12	71		387		154