

# 食物アレルギー児給食の保育園・幼稚園の対応と保護者の要望

高 木 瞳

## Expectations of Parents with Food Allergic Infants in Day Nursery Feeding and Actual Conditions at Nurseries/Kindergartens

Hitomi Takagi

### Summary

A questionnaire was conducted at nurseries/kindergartens in order to obtain further research materials for the purpose of realizing the ideal day nursery feeding. At the same time, the questionnaire was administered to parents with food allergic infants through interviews.

As a result, it can be concluded that there is a difference in outlook between the parents and the nurseries/kindergartens, which has been allowed to develop from a lack of communication with each other. Some parents find it difficult to verbalize their opinions or expectations to the nurseries/kindergartens being afraid that the nurseries/kindergartens would take them only as their egotistic complaints.

Received Oct. 31, 2002

Key words: food allergic infants, day nursery feeding, expectation of the parents

### I はじめに

食物アレルギーとは、食物が免疫学的機序（多くはIgE抗体）を介して、体にとって不利益な症状を起こす疾患のことで、小児でもとくに乳児期から幼児期にかけて高い頻度で認められている。乳児期から幼児期前半に食物アレルギーになりやすい要因として、消化管機能の未熟性に加えて腸管免疫によるアレルギー抑制機構が弱いためと考えられている。

発育の盛んな乳幼児期の食物アレルギーは成長にも影響を及ぼす可能性があり、食事のあり方は重要な問題である。家庭での食事については保護者の努力で対応できるが、集団生活においては、施設の方針・対応によっては給食が食べられない場合もあり、とくに集団給食での対応が大きな課題となっている。

保護者は、集団生活において食物アレルギー児が他の幼児と異なった内容の給食や持参の

お弁当を食べているという精神的な負担を軽減するために、給食での対応、幼児への教育的指導などを願っている。公的な役割を担う施設においては、心理的影響も考慮した適切な食環境づくりをして、すべての子どもが豊かな集団生活が送れるようにすべきと考える。

すでに学校給食では、「学校給食指導の手引き」（1992年改訂）から食物アレルギー児童については、学級担任が保護者を通じてその実態を把握し、学校栄養職員、養護教諭、学校医との連絡を密にして共通の理解を得ておくことの必要性を指摘している。具体的には事前に給食献立を保護者に知らせること、アレルギー対応給食の実施やお弁当持参を認めるなどの対応策を提案している。あわせて、実施に際しては児童の人格を傷つけたり、仲間はずれやイジメにあわないように配慮した指導が重要であるとしている。

2001（平成13）年4月より岐阜市福祉事務所児童家庭課は、「保育所食物アレルギー児の給食対応マニュアル」を作成しこれに基づいて保護者（主治医）、保育所（長、給食関係者）、児童家庭課（栄養士）の連携のもとに対応を進めていくこととなった。しかし、その具体的な対応については各保育所に任されており、それぞれ独自の給食が行われているのが実態である。

食物アレルギー児に対して望ましい給食のあり方を検討するための基礎資料を得る目的で、今回は、岐阜市およびその近郊と西濃地域の保育園・幼稚園（以後「園」とする）を対象に食物アレルギー児の給食に対する考えや給食対応の実態などについてアンケート調査を、また、食物アレルギー児の保護者には給食を中心とした園の対応で困惑した経験や要望について面接による聞き取り調査を行い、園の努力と保護者の期待とのズレを明らかにしたので報告する。

## Ⅱ 食物アレルギー児の給食対応についての調査

### 1. 調査方法

#### (1) 調査対象および方法

岐阜市およびその近郊と西濃地域の4市6町の公立および私立保育園・幼稚園を電話帳にて無作為に保育園66園、幼稚園42園の108園を抽出した。調査方法は、郵送法による質問紙調査で行った。

#### (2) 調査期間および回収率

2001年8月中旬に対象園に調査依頼状と質問紙を郵送し、9月10日までに回答を依頼し返送によって回収した。108園のうち30園からの回答があり、回収率は27.8%であった。その内訳は、保育園においては、66園に調査依頼したが公立7園、私立9園の16園から回答があり、24.2%の回収率であった。幼稚園については、42園に対して公立4園、私立10園の14園より回答があり、33.3%の回収率であった（表1）。

表1 調査園数と回収率

	調査数	回答数 (内訳)	回収率 (%)
保育園	66	16 (公立7・私立9)	24.2
幼稚園	42	14 (公立4・私立10)	33.3
計	108	30 (公立11・私立19)	27.8

### (3) 調査内容

アンケート内容は資料に示すとおりである。ここでは、食物アレルギー児の給食対応の実態をみるため、アンケート内容のうち、①給食の形態、②給食でのアレルギー対応の内容、③園と保護者との意見交換の方法、④食物アレルギー児理解のための職員等の研修について、⑤現在または今後の食物アレルギー児給食のあり方や対応についての項目のみを集計した。

## 2. 調査結果および考察

### (1) 給食の形態

保育園の給食形態は、16園中15園が園舎内で給食を作っている自校方式であり、主食・副食・おやつを提供する完全給食は10園であった。主食は持参で副食・おやつのみを提供する副食給食は3歳以上児で5園あったが、そのうち3園では3歳未満児においては完全給食が行われていた。給食センターから配送されるセンター方式は1園あり、副食給食が行われていた。

幼稚園においては、14園中5園が自校方式で、そのうち副食給食は1園であった。姉妹園からの配送を含むセンター方式は5園あったが、そのうちの4園は完全給食であった。給食業者委託によって配達される弁当給食が私立10園のうち2園で行われていた(表2)。調査数は少ないが結果をみると、自校方式が保育園93.8%、幼稚園50.0%とセンター方式等と比べていずれも多く実施されていた。給食形態を公立と私立で比較すると、自校方式は保育園、幼稚園ともに私立が高く、センター方式は幼稚園給食に多く、とくに公立が高かった。

また、私立幼稚園においては、自校方式60%に対して給食業者配達の日当給食が20%あることから、今後の給食形態の動向に注目する必要がある。筆者らは、調理業務の全部を外部委託することは調理員の保育活動への参加を閉ざし、食教育が重要な幼児期に給食指導を軽視することの問題について報告<sup>1)</sup>しているが、食物アレルギー児対応給食での外部委託による具体的な問題点については、今後の研究課題としたい。

とくに乳幼児期の給食では、食への関心を高めるため、またきめ細かい食物アレルギー児対応の給食を実施するには、家庭に準じた自校方式による給食形態が望ましいと考える。

表2 給食の形態 (%)

	保育園		計 16	幼稚園		計 14	総計 30
	公立7	私立9		公立4	私立10		
自校方式	6 (85.7)	9 (100)	15 (93.8)	1 (25.0)	6 (60.0)	7 (50.0)	22 (73.3)
内容 完全給食	2	8	10	1	5	6	16
副食給食	4	1	5		1	1	6
(うち未満児完全給食)	(2)	(1)	(3)				(3)
センター方式 (「それに準ずる」を含む)	1 (14.3)		1 (6.3)	3 (75.0)	2 (20.0)	5 (35.7)	6 (20.0)
内容 完全給食				3	1	4	4
副食給食	1		1		1	1	2
業者委託 (弁当配達)				2 (20.0)		2 (14.3)	2 (6.7)

## (2) 給食でのアレルギー対応の内容

「給食でのアレルギー対応について」の問いで、「アレルギー児がいないので対応していない」の回答が16保育園中5園、14幼稚園中無記入を除いて4園あった。いずれもほぼ30%であり、保育園と幼稚園、公立と私立の比較においても差はみられなかった。対応給食の内容をみると、保育園は自校方式が多いにもかかわらず「アレルゲンのみ除去、おやつ持参」が54.5%でそれ以外は「除去にともない代替品を調理」であった。幼稚園では「除去にともない代替品を調理」が22.2%と保育園に比べて少なく、また「給食で対応できないので弁当持参」は幼稚園のみにあった。

調査数は少ないが給食での対応は、保育園は「除去のみ」と「代替品調理」に二極化しているのに対して、幼稚園では「弁当持参」などもあり対応が分散していた。給食形態が業者委託の場合は「除去のみ」「弁当持参」に限られていた(表3)。

表3 給食での対応内容 (%)

	保育園			計 30	幼稚園					計 30	
	公立		私立		公立		私立				
	自校	センター			自校	センター	委託				
給食で対応できないので弁当持参							2		1	3	} (77.8)
アレルゲンのみ除去、おやつ持参	3		2	5	1			1	1	3	
代替品が無理な献立の場合弁当持参		1		1	1					1	
除去にともない代替品を調理	2		3	5 (45.5)			2			2	(22.2)
アレルギー児がいないので対応していない	1	1	3	5	1		2	1		4	
無記入						1				1	

(3) 園と保護者との意見交換の方法

食物アレルギー児の保護者にとっては、給食について園（調理担当者を含む）との意見交換の場が保障されているか、また食物アレルギー児受け入れにともなって園全体でどのように対応しているのかに関心がある。

給食について保護者との意見交換が保障されているかどうかについて調べた。

意見交換の場が、組織的または個人的を含めて「ある」の回答は保育園では「ない」と同数であり、幼稚園においては「ない」の約1.8倍であった。

「ある」場合「どのような対応がなされているのか」の調査は自由記述で行った。以下がその内容である。

①保育園

- ・年度当初にアレルゲン調査を行い個別に対応する(2)
- ・アレルギーの場合は医師の指示書に基づき保護者、調理員、担任、主任保育士で検討
- ・事前に献立表を渡す、献立によっては弁当持参の場合あり(2)
- ・施設長（担任）と父母で意見交換をし、調理員に伝える
- ・朝夕の送迎時に調理員（担任）と保護者が直接話す
- ・年1回の給食参観で、給食試食会後に話し合う(3)
- ・職員会議で出た問題点を「たより」にのせる

②幼稚園

- ・アレルギーの場合は献立表を事前に渡し個々に意見交換する
- ・必要に応じて直接保護者と担任で話し合う(4)
- ・給食試食会、誕生会などで話し合う(4)
- ・調理講習会開催の時に話し合う
- ・「給食だより」などにのせる(2)
- ・園内保健委員会、役員会で話し合う

食物アレルギー児を受け入れている場合は、保育園、幼稚園ともにアレルゲン調査を行い、必要に応じて個々に対応していた。「医師の指示書に基づき」の記述が保育園にみられたが、給食で除去・代替え調理を行うために保護者に「献立表を事前に渡し個々に意見交換する」が一般的であった。

(4) 食物アレルギー児理解のための職員等の研修について

保育園においては16園中半数が無記入または「研修をしていない」であった。「研修している」場合の内容については、食物アレルギーについての研修会の開催や参加（6園）、保育雑誌や新聞などの資料を配布し学習（1園）などをして「職員全体の共通理解を図る」努力をしている。その他「除去食を作るように市から指導を受けている」の回答もあった。幼稚園

では14園中8園が無記入で、4園が「保護者と連絡を密にする」と回答し研修の内容については不明であった。2園は「アレルギーや安全食品に関する文献紹介」や「園内の委員会で学習」などの回答であった。

保育園職員の方が食物アレルギー児理解の必要性に迫られているといえる。

(5) 食物アレルギー児の給食のあり方と対応について

給食の有無や内容は保護者の関心のあるところであるが、とくに食物アレルギー児の保護者にとっては、給食のあり方が園選びの重要な要素の一つとなっている。

現在または今後の食物アレルギー児の給食のあり方や対応について、園の考えを自由記述形式で調査した。以下がその内容である。

①保育園

- ・ 除去食すなわち治療と感じている
- ・ 調理の段階でのアレルゲン除去の徹底(2)
- ・ アレルゲン除去による代替給食提供の努力をする(3)
- ・ 「食べることは心を育てること」特別化しないで代替え給食つくる
- ・ 極端な除去食は逆効果、多少の皮膚炎は気にせず体を動かして鍛えていく方針
- ・ 除去食の子は精神的な飢えがあるので見た目でもたくさん盛る
- ・ 牛、鶏、大豆油を給食メニューであまり使わない(2)
- ・ 和食中心でみんな同じものが食べられる献立づくり
- ・ 除去について（保護者、担任、調理員）の打ち合わせの徹底
- ・ 病状も含めて保護者とのコミュニケーションをとる(2)
- ・ 保護者との連絡を密に、相談して給食を考えていく(2)
- ・ 個々に対応し家族の意向に添うよう心掛ける
- ・ 職員間で共通理解のもとに指導していきたい(2)
- ・ 調理員、調理場面積の増大が必要で今のところ難しいがその都度考える

②幼稚園

- ・ アレルギー児のための別メニューを努力したい
- ・ キウイフルーツはその子が卒園するまで使用しない
- ・ 安全で手作り、日本の伝統的食材を使用する
- ・ 少しずつ食べさせて免疫力をつけることも必要
- ・ 他の園児にもアレルギーを理解させ飲み物がちがっても認めあうようにしている
- ・ 保護者、栄養士、教師で連絡を密にする(2)
- ・ 保護者との相談の上実施していきたい(3)
- ・ アレルギーは命にかかわるので大変だがそれを理由に入園を断りたくない

- ・増加すればアレルギー対応給食も考えていきたい

保育園、幼稚園ともに、「除去食すなわち治療」と考え「調理の段階でのアレルゲン除去の徹底」と「代替え給食の提供」「別メニューを努力したい」との記述がみられる。このことから乳幼児期の給食の重要性を理解し、食物アレルギーに対する正しい対応をめざし、実施していることが推測できる。

また献立作成においても「牛、鶏、大豆油を給食メニューであまり使わない」、「和食中心でみんな同じものが食べられる献立づくり」、「安全で手作り、日本の伝統的食材を使用する」など意識的に努力している。

そして、「保護者、栄養士、教師で連絡を密に」して事故防止にも配慮している。

しかしその反面、「極端な除去食は逆効果、多少の皮膚炎は気にせず体を動かして鍛えていく方針」とか「少しずつ食べさせて免疫力をつけることも必要」など保護者の食物アレルギーの考えに対して批判的な記述もみられる。

### Ⅲ 食物アレルギー児の保護者の給食への期待と要望

保護者が安心して食物アレルギー児を預けられる園の給食のあり方をさぐる目的で、保育園、幼稚園に食物アレルギー児を預けている保護者を対象に、給食を中心として園の対応で困惑した経験や要望について調査を行った。

調査は、岐阜県下の「食物アレルギー児をもつ親の会（仮称）」4団体の会員を対象に、2001年9月下旬の1週間で、面接や電話による聞き取り調査を行った。

調査方法は、調査項目に準じて体験または体験にもとづいた要望を各団体に調査依頼した。回答は無記名で、該当者または会員が聞いた内容を記述してもらい回収した。

調査項目は、①受け入れるにあたって、②食物アレルギー児の対応について、③アレルギー児の保護者に対する見方と助言などについて、④給食のあり方について、⑤具体的な体験例などとした。

各項目の柱は、筆者が回答の内容を整理して、要望の形にまとめて立てたものである。

#### 1. 受け入れるにあたって

食物アレルギー児を安心して預けられるように、園に要望する内容とその理由をたずねた。

##### ①園長、担任、保護者の懇談を行ってほしい

- ・懇談は双方の理解が深まり、信頼関係ができる
- ・お互いにできる事とできない事が確認できる

##### ②調理員と保護者が直接意見交換ができる場を保障してほしい

- ・調理方法など具体的な対応について直接話し合えることで間違いがおきにくい
- ・専任栄養士を各園にいらしてほしい

- ③受け入れ児について全職員が共通理解をしてほしい
  - ・担任が休んだ時、代わりの先生が対応がわからなくて家庭に連絡があった
- ④園長の移動がある場合はアレルギー児についても引き継ぎをしてほしい
  - ・園長の交替で多少方針等も変わると思うが、また一から全て説明するのは大変だった
- ⑤全職員にアレルギーについて正しい知識を得る機会をつくってほしい
  - ・アレルギーについて知らない先生が多い
  - ・食物アレルギーを軽く考えている

給食は毎日のことであり、給食メニューも献立や食材の関係で多様に変化する。食物アレルギー児にとっては、毎日の給食内容のチェックは不可欠である。

そのためには、症状や給食について定期的に保護者と園との懇談は必要であるが、「調理方法など具体的な対応について直接話し合えることで間違いがおきにくい」ことから、必要に応じて調理員と直接意見交換ができることを求めている。

とくに給食に関わる栄養士、調理員は食物アレルギーについて研修することも必要であるが、代替え食品の調理経験がある保護者との交流から学ぶことも多いと考える。

## 2. 食物アレルギー児の対応について

食物アレルギー児への対応の内容をみることで、食物アレルギーの理解の程度を知ることができる。園と保護者の隔たりを埋める対策をさぐる目的で、園の対応で改善してほしいこととその理由をたずねた。

- ①体調が良いからといって、園で勝手に判断しないでほしい
  - ・見た目で判断して先生が独断でアレルギーの食品を食べさせてアレルギー反応を起こした
  - ・医師の指導のもとで除去食を行っているので、体調が良いのである
- ②「アレルギー・アトピー＝皮膚炎」と考え、皮膚の状態だけで判断しないでほしい
  - ・皮膚はきれいでも、ぜん息、アナフィラキシーショックなど命にかかわる場合もある
  - ・症状の出方に個人差があることを知ってほしい
- ③「アレルギー＝かわいそう」という考えで保育をしないでほしい
  - ・アレルギー反応が出るのが辛いのであって、反応を起こさないように本人も家族も努力している。「かわいそう」の一言でかたづけしてほしい
  - ・子ども自身それなりにアレルギーを受け入れ、その対処に努力をしている

食物アレルギーの症状には、皮膚症状の他に下痢・嘔吐・腹痛などの消化器症状、鼻・眼粘膜症状、咳・ゼーゼー・呼吸困難などの呼吸器症状があり、アレルギー食品の種類や摂取量においても個人差ある。

アレルギー症状が出ていないのは、食物アレルギー児とその家族が毎日の生活の中で症状



の軽減・改善に向けて対応している結果であることを園は認める必要がある。

アレルゲンの食品を食べさせるという除去食品の解除は、医師においても大変慎重に行われている。

また、障害を含めアレルギーなどの疾患をもっている園児の保育のあり方については、K保育園の重度アレルギー児の取り組み<sup>2)</sup>などを学ぶ必要があると考える。

### 3. 保護者に対する見方と助言などについて

食物アレルギー児の保護者は給食など園への要望は一般的に多いと考えられる。それらに対する園の助言・指導の内容で困惑したことについてたずねた。

- ①食物アレルギーの場合「食物を除去する＝良くない」の考えはやめてほしい
  - ・「除去食では脳に栄養がいきわたらない」、「心身の成長に支障をきたす」などの先生の言葉に親は迷ったり悩む
- ②「アレルゲンを食べさせて免疫をつける」という考えは間違い（危険）である
  - ・少しずつ食べていくうちに免疫が出来て食べられるようになるので、食べさせたほうが良いと先生方が助言してくれるが、間違いです。正しい知識を受けてほしい
- ③保護者の要望等について「神経質」というとらえ方をしないでほしい
  - ・湿疹やぜん息がその場で出ていないのは、自宅でさまざまな配慮を行っているからである
  - ・「親が神経質なだけ」とか「ひとりっ子で手をかけ過ぎる」などといわれて親は傷つく
- ④保護者の言う事を信じて協力してほしい
  - ・食事療法については医師の指示に従い治療をしているのに、親の話信じず自分の意見を言ったりすることで信頼関係が崩れる

食物アレルギーは、特定の食品を食べることによって体に不利益な症状が起こる疾患であり、医学的な面での正しい知識を持って対応していないと危険な場合がある。経口免疫寛容という経口摂取されたアレルゲンに対する免疫応答が低下する<sup>3)</sup>ことが知られているが、アレルゲンの種類によって寛解しやすさが異なるため、誰にでも「アレルゲンを食べさせて免疫をつける」という考えは危険である。保護者は治療の段階で食物アレルギーについて学び、医師の指導のもとで慎重に対応しているのに対して「神経質」と言われて傷ついていることがわかる。食べられない食品が少なくなることを最も願っているのは、食物アレルギー児とその家族である。

また、食事は健康な発育に不可欠であるが、除去せざるを得ない食物アレルギーの場合は、その食品の除去による栄養不足を他の食品で補う代替え給食が重要となるのである。栄養の専門である栄養士を入れてほしい理由がここにあると考えられる。

#### 4. 給食のあり方について

給食全体のあり方についての要望をたずねた。以下の他に、食材については県内産食品の使用率の増大や遺伝子組換え食品、大豆油などを使用してほしくないなどの記述があった。

##### ①簡単に除去できるような献立・配膳の工夫をしてほしい

- ・センター方式の場合、各教室で配膳するときに除去できるように工夫してほしい。例えば、「フルーツヨーグルトあえ」の場合、センターで和えてしまわないで、フルーツとヨーグルトを別々の容器で配送して、教室でフルーツにヨーグルトをかければ、ヨーグルトが食べられない子はフルーツのみ食べることができる

「チーズバーガー」の場合は、ハンバーグの中にチーズを入れるのではなく、ハンバーグ、スライスチーズ、バーガーパンを別々にしておき、食べるときに各自は自分で食べるとチーズ除去が可能となる

##### ②和食献立の日を多くつくってほしい

- ・和食は比較的食べられる食材が使われるので、弁当持参の日が少なくなることで、みんな同じ給食が食べられる

##### ③安全な食材を使ってほしい

- ・食べ物は生命を維持するばかりでなく、子どもの心身を豊かに大きく成長させていくので、給食を経済効率だけで判断しないでほしい
- ・主食のパン・麺の小麦粉は、くん蒸処理のない県内産をできるだけ多く使用してほしい
- ・新潟のある町では、小麦アレルギー児が食べられるよう米粉のパン・麺を給食で使っている。利用してほしい
- ・油脂の種類の変更や、添加物・化学物質の抑制など、新たなアレルギー児を増加させない対策を、実現できそうな事から実施してほしい

##### ④牛乳・乳製品に頼らない献立の工夫をしてほしい

##### ⑤食器の材質・形などについても考慮してほしい

- ・ランチプレート（1枚の皿に4種類のおがずがのるよう仕切られたもの）では汁の多いおかずには不適當であり、お皿が持てないので犬食いになる（小学校の例）
- ・材質も木の椀、強化ガラス、陶器などの食器で安心して食事をさせてやりたい  
センター方式でも配膳の工夫で部分的であっても給食が食べられることを願っていることがわかる。

また、給食全般に対しても目が向けられ、改善を願ったものとなっている。

#### 5. 具体的な体験例

園の対応で困惑した事例の記述が3例あった。実態がイメージできるので原文のままとした。

①同じ園の中でも先生によって判断が違ったケース

卵を除けば食べられる子どもに卵スープがメニューにある時、A先生は、こまかに卵を取り除いてスープを食べれるようにしてくれるのに、B先生は、卵スープのメニューがなくなる

②給食メニューにないお弁当（持参）のため食べさせてもらえなかったケース

入園前にも入園後にも、給食メニューで食べれない場合は弁当持参とするが、メニューと同じような（コピー食品）お弁当をつくることは無理とのことを伝えてあったにもかかわらず、親はメニューと違っていると注意を受け、子どもは食べさせてもらえず持ち帰りされたりして、本人も親も大変悲しい思いをした

③保護者の話を全く信じてもらえなかったケース

担任の先生がお休みの時、代わりの先生が入り息子のアレルギーに疑問を持ち、親にいろいろ聞いてきました。息子は給食の前に薬を服用してから給食を食べるのですが、たまたま飲み忘れて給食を食べたら何も起こらず良かったのですが、それを見た先生は「何も起こらないみたいだから薬をやめたら！」とか「少しずつ食べて慣れさせれば食べれるようになるから、園でも除去を少しずつ解除したら！」等々言うてきました。いくら説明しても理解してもらえず、最後には息子の主治医にまで園長が電話をかけ、病院まで出向いていきました。プライバシーの問題もあるので親の立ち会いのもとで話し合いをしてほしいと言っても聞き入れてもらえませんでした。息子のアレルギーについて医師からは話す事ができませんので、アレルギーに関する一般の話をしていただきました。

以上、保護者の立場から述べられた具体例であるが、園との信頼関係が崩れるのを恐れて、申し出していないケースが多いと考えられる。対等な立場で話し合える関係の構築が望まれる。

#### IV 要 約

食物アレルギー児にとって望ましい給食実施に向けての検討資料を得る目的で、保育園、幼稚園および食物アレルギー児の保護者を対象に食物アレルギー児の給食に関するアンケート調査を行った。両者の結果をまとめると以下のように要約される。

1) 給食形態では、自校方式が保育園 93.8%、幼稚園 50.0%とセンター方式等と比べていずれも多く実施されているが、食物アレルギー児対応の給食内容では、「除去にともない代替え品を調理する」が保育園では 45.5%、幼稚園では 22.2%と半数以下であった。

2) 食物アレルギー児の受け入れにおいて、園はアレルギー調査を行い、除去・代替え給食を行うために保護者に「献立表を事前に渡し個々に意見交換する」が一般的であった。食物アレルギー児にとっては、毎日の給食内容のチェックは不可欠である。園では「個々に」必要に応じて意見交換ができるよう配慮がなされているが、保護者からの「お願い」が多いことから、申し出にくい側面がある。時間、場所、調理員（担任）を決めて定期的に懇談

できる体制を組むところまで保障されることを保護者は求めている。

3) 「除去食では脳に栄養がいきわたらない」「アレルゲンを食べさせて免疫をつける」などの考えで危険な「アレルゲン」にこだわって食べさせるのではなく、「アレルゲン」に代わるそれと同等の栄養がある他の食品を食べさせることが発育期ではとくに必要なのである。食物アレルギー理解のための職員の研修を、保護者は求めている。

4) 食物アレルギーを疾患ととらえて給食での対応を求めている保護者に対して、「極端な除去食は逆効果、多少の皮膚炎は気にせず体を動かして鍛えていく方針」とか「少しずつ食べさせて免疫力をつけることも必要」とアナフィラキシーショックを起こす場合もある食物アレルギーを軽くみている園があり、危険を招く認識のズレがある。

5) 医師の指導のもとで食事療法をしているために園に要望を出す保護者に対して、「神経質」とか「ひとりっ子で手をかけ過ぎる」ととらえて、信じてもらえない精神的な苦痛を保護者は感じている。

6) 今後の食物アレルギー児の給食対応については、園が唱える「調理の段階でのアレルゲン除去の徹底」は必要であるが、保護者が望む対応は、除去に代わる「代替え給食の提供」の完全実施である。発育期の給食の重要性を理解し、食物アレルギーに対する正しい対応を望んでいる。献立作成においては、保護者が願う「牛乳・乳製品に頼らない献立の工夫」や「和食中心でみんな同じものが食べられる献立づくり」、「安全で手作り、日本の伝統的食材を使用する」など集団給食の目的に添い、食物アレルギー対応の給食を園もめざしている。

## V おわりに

私たちは、全ての子どもが差別されることなく、健やかに成長することを願っている。保護者と保育者は敵対する関係ではない。

お互いに、今できる事、できない事、ここまでならば可能な事などを率直に話し合い、よりよい環境づくりに努力していきたい。

岐阜市では「保育所食物アレルギー児の給食対応マニュアル」をつくった。食物アレルギー児の場合は、アレルギーの原因、発症の程度などがひとりひとり異なり、治療方法、食事制限も千差万別である。いろいろと行き違いが出ることが予想されるが、マニュアルに振り回されず、血の通った中身の構築が望まれる。

お互いに信頼し合い、あきらめず、悲観せず、多くの経験・学習をして、今後受け入れるアレルギー児にも役立ててほしいと考える。

最後にアンケート調査にご協力くださいました保育園、幼稚園とアレルギーネットワーク岐阜地域連絡会およびその他の「食物アレルギー児をもつ親の会（仮称）」のみなさんに感謝申し上げます。

本研究の一部は、2001年10月21日の岐阜保育研究会第2回大会において発表したものである。

### 引用文献

- 1) 高木瞳, 青木好子; 保育所給食に対する調理員の意識と課題—小・中規模保育園の調査から—, 岐阜聖徳学園大学短期大学部紀要, 第33集, pp.119~130, 2001.
- 2) 奥山靖子; 重度のアレルギー児との出会いを通して, 愛知アレルギーネットワーク編著 アレルギー児の豊かな子育て, 芽ばえ社, pp.165~176, 1993.
- 3) 前田昇三, 鈴木幸代, 森川昭廣; 食物アレルギーの outgrow のメカニズム, 小児科臨床, Vol. 53, No.4, pp.489~493, 2000.

### 参考図書

- 1) 日本栄養・食糧学会監修; 食物アレルギー, 光生館, 1995.
- 2) 中川武正編集; 食物アレルギー, メディカルレビュー社, 1994.

### 資 料

給食についてのアンケート	
(1) 貴施設についてお尋ねします。 a. 貴施設は (公立・私立) ・ (小学校・幼稚園・保育園・センター)	(8) 調理済み食品や冷凍食品の毎食の使用品数はどれにあてはまりますか。 a. 0品 b. 1品 c. 2品 d. 3品 e. その他 ( )
(2) 給食数と調理員数についてお尋ねします。 a. 給食数 ( 数 ) b. 調理員数 ・正職 ( 名 ) ・パート ( 名 )	(9) 給食に使用している油についてお尋ねします。(複数回答可) a. 使用している油はなんですか。 ・ごま油 ・大豆油 ・菜種油 ・紅花油 ・コーン油 ・その他 ( ) b. その油を選択した理由はなんですか。 ・健康のため ・以前から使用していた ・安価 ・考えたことがない ・その他 ( ) c. 今後、油を変更する予定がありますか。(ある・ない)
(3) 栄養士についてお尋ねします。 a. 貴施設には専任の栄養士が (いる・いない) b. 兼任栄養士の場合は1人当たり ( 校 ) 担当	(10) 給食でのアレルギー対応についてお尋ねします。(複数回答可) a. アレルギー児がいらないので対応していない。 b. 調理では対応できないのでお弁当持参。 c. アレルゲンのみ除去する。 d. 除去にともない代替品で調理する。 e. 献立によってお弁当持参。 f. その他 ( )
(4) 調理の状況はどれにあてはまりますか。 a. 自校式 b. センター式 c. 委託給食 (お弁当配達・施設内で給食業者が調理) d. お弁当持参と給食の選択形式 e. その他 ( )	(11) 食物アレルギーのため部分給食であったり、牛乳を止めたりした場合給食費の返金はありますか。 a. ある b. ない * aを選んだ方にお尋ねします。 どのような方法で返金していますか。
(5) 岐阜県内の農産物を使用する割合はどれにあてはまりますか。 a. 0~20% b. 20%~50% c. 50%~80% d. 80%~100% e. 100% f. その他 ( )	
(6) 遺伝子組み換え農作物に対する考えをお尋ねします。 a. 絶対使用したくない b. 止むを得ない場合は使用する c. 使用してもいい d. 関心がない e. その他 ( )	
(7) 主食の扱い状況はどれにあてはまりますか。 a. 主食は毎日施設で準備 b. 主食のみ全員毎日持参 c. 週 ( ) 日持参 * aを選んだ方にお尋ねします。 1ヶ月当たりのごはん、パン、めん類の割合をご記入下さい。 (ごはん:パン:めん類= : : )	

