

## 食物アレルギー対応給食のあり方 2 —乳幼児のアレルゲンと給食担当者の対応—

高 木 瞳

### Day Nursery Feeding to Cope with Food Allergy 2 —Food Allergens of Infants and Relationship to Food Preparers—

Hitomi Takagi

#### Summary

This is a report of an investigation into the contents of day nursery feeding of food allergic infants in a nursery school in Gifu Prefecture to the relationship to food preparers in charge, and a summary regarding an actual situation of an allergen relationship and its tendency.

Among disposed food, eggs were the most, and milk/dairy products came next. As for the egg disposal relationship, milk/ dairy products increased whereas eggs decreased as age rose. In addition, the kinds of disposed food increased as age rose.

In total, 58% of day nursery feeding for food allergies used a substitute food for the food that was disposed of.

Received Sept. 29, 2006

**Key words** : food allergic infants, day nursery feeding, food preparers

#### I はじめに

食物アレルギーの有病率は、最近の公的な報告<sup>1)</sup>によるとわが国では、乳児が5～10%、学童以降が1.3%程度と考えられている。

乳幼児を抱える保育園では食物アレルギーに対応した給食は、避けることのできない重要な課題となっている。

食物アレルギーは時としてアナフィラキシーショックを起こし、重篤な症状に至る場合もあり、その対応・実施には慎重に取り組まなければならない。対応給食の実施には、保育園の構成員全員の合意と保護者、医師との連携が不可欠である。

そこで、保育園のアレルギー対応(対策)の現状と実施に向けての要求を正確に把握する必要があると考え、筆者らは岐阜県の保育園に在職・在籍する「保育士」「給食担当者」「園長」および「アレルギー児の保護者」を対象に具体的サポートの必要性とあり方を調査<sup>2)</sup>し、実態を明らかにしている。

本研究は、保育園職員や保護者の食物アレルギーに対する認識と給食対応の実態を検討して、食物アレルギー対応給食のあり方を提案することを目的としている。

前報<sup>3)</sup>では、園長と保護者を対象とした調査から、園長においては、「医師の診断書・指示書

にある食品を除去した給食」を目指しながら保護者からの申し出で給食対応を実施しており、家庭でのアレルギー児の食事は「医師の指導に関わらず親の判断で対応」している保護者が過半数あったことを明らかにした。

今回は、給食担当者のおかれている現状と、食物アレルギーに対する対応給食の実施および考えを明らかにすることを目的としたものである。

## Ⅱ 給食担当者に対する食物アレルギー対応給食についての調査の概要

### 1. 調査方法および調査期間

調査は前報<sup>3)</sup>と同様に、岐阜県下の公立および私立の全保育所の園長、保育士(各園2名)、給食担当者(各園1名)およびアレルギー児の保護者(各園3名)を対象に、保育園長宛に4種のアンケート調査用紙を郵送し、調査対象者の選出については園長に一任する方法で行った。

調査期間は、2004年2月から3月であった。

### 2. アンケート内容および回収率

給食担当者に行った調査内容は、資料の通りである。

調査は510園に行い188園からの回答があったが、給食担当者からの回答は171園で、回収率は33.5%であった。園回収率の36.9%より低い<sup>4)</sup>が、これは保育園に給食担当者が不在であることによる。

### 3. 調査背景

表1は、調査協力園の施設設置形態別給食担当者の回収内訳を示したものである。前報<sup>3)</sup>で示したように調査協力園は、公立園が高く、給食担当者および保護者の内訳比率も70%以上が公立園であり、給食の運営形態は、園舎内の調理場で給食を作っている「自園調理場方式」の園が83.6%(151)で、「共同・親子調理場方式」は13.1%(24)であった。

給食担当者に行った保育園の在籍園児数を表2に示す。園児数60名以下の小規模保育所は48園で回答保育園全体の28.1%を占めていた。

その中でも園児数10名以下が4園あった。

表3は、回答のあった155園における年齢別園児数を示したものである。3歳児未満の占める割合は49.5%で、0歳児は全体の9.5%であった。

表1 調査協力園の内訳と給食担当者の所属

設置形態	保育園数(%)	給食担当者数(%)
公立園	139 (73.9)	124 (72.5)
私立認可園	36 (19.2)	36 (21.1)
認可外保育施設	6 ( 3.2)	5 ( 2.9)
不明	7 ( 3.7)	6 ( 3.5)
合 計	188 ( 100)	171 ( 100)

## Ⅲ 調査結果および考察

### 1. 給食担当者による給食室および食物アレルギー対応給食の実態

#### (1) 給食担当者数とその資格

給食担当者に調査した保育園における給食担当者配置数と担当者の資格についての結果を、表4に示す。

2名配置園が79園(46.2%)と最も多く、次に3名配置園で39園(22.8%)であった。2～3名配

表2 調査時の在籍園児数  
(給食担当者による回答) n = 171

総園児数	園 数 (%)	
3 ~ 10名	4 ( 2.3)	23
11 ~ 45名	19 (11.1)	(13.5)
46 ~ 60名	25 (14.6)	116 (67.8)
61 ~ 100名	43 (25.1)	
101 ~ 150名	48 (28.1)	
151 ~ 200名	8 ( 4.7)	16 ( 9.4)
201 ~ 250名	6 ( 3.5)	
251 ~ 300名	0 ( 0.0)	
301 ~ 350名	1 ( 0.6)	
351 ~ 437名	1 ( 0.6)	
無記入	16 ( 9.4)	

(SA)

表3 年齢別園児数  
(155園の給食担当者による回答)

年齢	園児数 (%)	
0歳児	1399 ( 9.5)	7283 (49.5)
1歳児	1732 (11.8)	
2歳児	4152 (28.2)	
3歳児	4211 (28.6)	7421 (50.5)
4 - 5歳児	3210 (21.8)	
計	14704 ( 100)	

表4 保育園における給食担当者数と勤務内訳 n = 171

	給食担当者数		園 数 (%)	
	正規・嘱託	臨時・パート		
1人	1	0	15 (60.0)	25 (14.6)
	0	1	10 (40.0)	
2人	2	0	28 (35.4)	72 (91.1) 79 (46.2)
	1	1	44 (55.7)	
	0	2	7 ( 8.9)	
3人	3	0	6 (15.4)	29 (74.4) 39 (22.8)
	2	1	23 (60.0)	
	1	2	8 (20.5)	
	0	3	2 ( 5.1)	
4人	2	2	6 (60.0)	10 (5.8)
	1	3	4 (40.0)	
5人	3	2	1 (50.0)	2 (1.2)
	2	3	1 (50.0)	
8人	2	6	1	1 (0.6)
0人*	0	0	9	9 (5.3)
無記入			6	6 (3.5)

\* 0人は、センター給食 (8園)、業者弁当 (1園)

(SA)

置園が全体の69.0% (118)を占めていた。

2名配置園の給食担当者の実態は、正規・嘱託職員と臨時・パート職員の各1名が44園(55.7%)と最も多かった。正規・嘱託職員2名で給食を実施している園は28園(35.4%)であるのに対し、臨時・パート職員のみでの給食実施園が7園(8.9%)あった。

39園(22.8%)の給食担当者3名配置園では、正規・嘱託職員2名と臨時・パート職員1名が23園(60.0%)と多く、正規・嘱託職員3名の園と合わせると29園(74.4%)であった。

給食担当者1名配置園では臨時・パート職員のみが40.0% (10)あった。これは10名以下と園児数が少ない園があるなどの関係と推測できる。

正規・嘱託職員が過半数を占める割合は、2名配置園の場合が91.1% (72)と最も高く、3名配置園74.4% (29)、4名配置園60.0% (6)そして5名配置園では50.0% (1)となっており、配置人数が増加するにつれてその比率は低下している。8名配置園では正規・嘱託職員の割合は25.0%になっていた。

また、センター給食が8園、業者弁当による給食1園の計9園は、給食担当者は配置されていなかった。

表5は、臨時・パート職員1人あたりの勤務時間の調査結果である。6時間勤務者の採用園が最も多く59.8% (64)を占め、次に5時間勤務32.7% (35)であった。82.2% (88)の園では、6時間以上勤務の臨時・パート職員を配置していることになる。給食実務は、正規・嘱託職員が中心となって運営されていると推測するが、2～9時間勤務の臨時・パートの補助が必要となっているのが実態であった。

表6は、園長に尋ねた給食担当者の資格別採用人数である。

正規・嘱託職員として給食担当者がいる園は236園(59.9%)であった。採用されている正規・嘱託職員資格の内訳は「調理師」が最も多く55.9% (132)、次に「調理員」31.4% (74)となっていた。栄養士・管理栄養士の採用は12.7% (30)であった。臨時・パート職員については、「調理員」の採用園が57.6% (91)と最も多く、次に32.3% (51)の「調理師」となっていた。このことから、採用条件に関わらず保育園における実質の給食担当者は、「調理師」と「調理員」が88.3%を占め、栄養士・管理栄養士不在の園が多いことがわかる。

給食担当者の配置数については、「[児童福祉法による保育所運営費国庫負担金について] 通知

表5 臨時・パート職員1人の勤務時間 n = 107

1日の勤務時間	園 数 (%)
2時間	2 ( 1.9)
3時間	3 ( 2.8)
4時間	12 (11.2)
5時間	35 (32.7)
6時間	64 (59.8)
7時間	22 (20.6)
8時間以上	2 ( 1.9)

(MA)

表6 給食担当者の資格別採用者数 (183園長による回答)

	正規・嘱託 (%)	臨時・パート (%)
管理栄養士	9 ( 3.8)	6 ( 3.8)
栄養士	21 ( 8.9)	10 ( 6.3)
調理師	132 (55.9)	51 (32.3)
調理員	74 (31.4)	91 (57.6)
人 数	236 (100)	158 (100)
比 率	59.9%	40.1%

の施行について(旧厚生省児童家庭局長通知)]において「調理員等については2人(定員45人以下の保育所においては1人、定員151人以上の保育所においては3人)とされているのでこれを充足すること」と記されているが、資格については明記されていない。

本調査の表2および表4より分析すると、在籍園児45名以下の小規模園23(13.5%)園に対して給食担当者1名配置園は25園(14.6%)であったことから、園児数45名以上の園においても1名配置で行っていることになる。また、在籍園児151名以上の16園(9.4%)に対して3名以上の給食担当者配置園は52園(30.4%)であった。このことから園児数151名以下の園においても3名以上の給食担当者が配置されていると推測できる。

在籍園児数151名以下の園が139園(81.3%)を占める本調査によると、給食担当者1～3名配置園が143園(83.6%)あったことから、1園あたりの給食担当者は3名以下と推測できる。これは、筆者らの岐阜県隣接県N市の小・中規模園調査<sup>4)</sup>による給食担当者1園あたり3.4～3.8名の調査結果より少ないことがわかる。

(2) 実施している給食献立

表7は、実施している給食献立作成の実態を示したものである。自治体統一献立とは、各市町村の公立全園が使用する目的で作成された献立のことであるが、行政指導として私立園にも配布されている。公立園が今回調査対象の73.9%であるのに対して、統一献立による給食実施園は55.6%であった。公立園においても園児の嗜好状況や地域の特性などを考慮して変更した献立を作成・実施していると推測できる。

表7 実施している給食献立 n=171

給食実施献立	園数 (%)
自治体統一献立(統一献立)	95 (55.6)
統一献立を一部変更した献立	29 (17.0)
統一献立を半分以上変更した献立	2 ( 1.2)
自園で作成した独自献立	35 (20.5)
その他	4 ( 2.3)
無回答	6 ( 3.5)

(SA)

園独自の献立による給食を実施している園は20.5%あるが、これは22.4%を占める私立認可園・認可外保育施設の一部が実施していると考えられる。

給食献立内容は、アレルギー対応での代替食実施の負担に影響を及ぼすことから、食材、調理方法などを含めて検討することが必要である。自治体の統一献立の活用が多いことから、担当者の食物アレルギーに対する知識が求められる。

(3) アレルギー対応給食の実施内容

「アレルギー対応給食」とは、「アレルギーに対して何らかの対応をしている給食形態をさし、一般給食からのアレルゲン除去、除去した食品を補う代替食、弁当持参などを含む」とした。この定義によるアレルギー対応給食の実施状況について図1に示す。66.7%(114)の園が対応給食

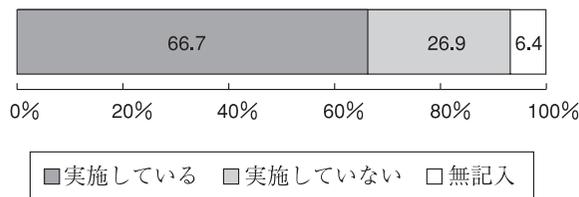


図1 現在のアレルギー対応給食実施状況

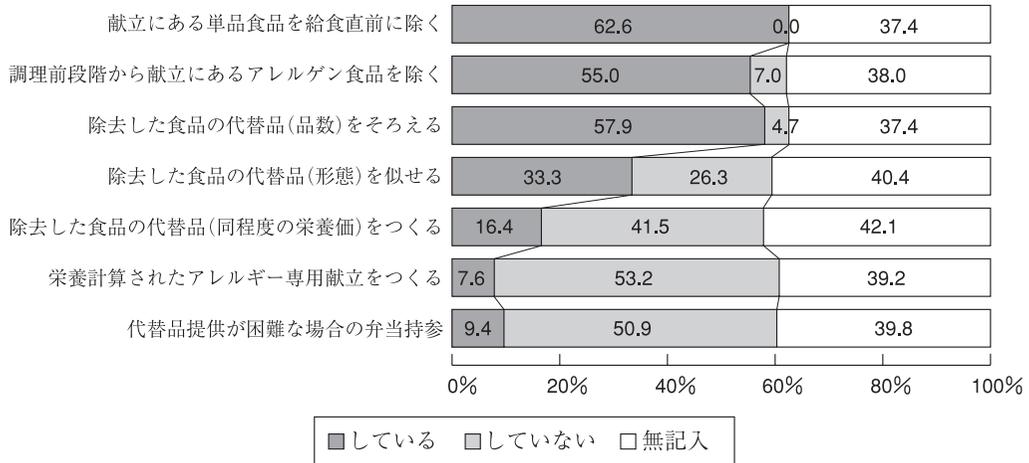


図2 対応給食の実施内容

を実施していた。

図2は、アレルギー対応給食実施園の給食担当者に対応給食の内容を二者択一で設問した結果であるが、実施園においても無回答があった。

献立にある単品食品(牛乳・卵・チーズ・うどんなど)を給食直前に除去する対応は62.6%(107)の園で実施されており、除去した食品の代替として栄養価は考慮せず単品の品数をそろえる対応は57.9%(99)で、形態を似せて代替品を出す園は33.3%(57)であった。調理段階からアレルギーを使用しない厳格な除去対応給食は55.0%(94)の園で実施されていた。しかし、代替品として同程度の栄養価の食品を提供する給食が実施されていた園は16.4%(28)であった。さらに、給食で提供すべき栄養価のアレルギー児専用の給食実施園は7.6%(13)にとどまっていた。このことからアレルギー対応給食は、除去対応の園が多く、次に除去食品分の品数をそろえるとなっている。栄養価を同等にした代替給食の提供をしていない園は41.5%(71)あり、成長期の保育給食に対する認識と給食担当者数の検討が必要と考える。

アレルギー対応給食を実施していない46園(26.9%)のうち43園は、「アレルギー児が在籍していない」理由で実施していない園であった。「アレルギー児がいない期間」は無回答が24園あったが、「1年間いない」が13園、「2年間」が3園、「5年以上」は1園であった。その他の理由としては、「施設・職員等の理由で実施しない」は3園あった。アレルギー対応の1つである「アレルギー児は弁当持参」の回答が5園あった。

#### (4) アレルギー混入・誤配などの有無と防止体制

図3は、アレルギーの混入で強い症状が出る園児の有無について示したものである。「有り」との回答は、36園(21.1%)であった。

表8は、アレルギーの混入で「強い症状が出る園児がいる」36園の混入防止体制を示したものである。「食前までラップをかけておく」が15園(41.7%)と多かったが、「別室で食べる」「席を端にしている」「担任以外の職員が見守る」などの体制をとっているのは11園(30.6%)あり、食事中に配慮が必要なアレルギー児がいることを示している。しかし、アレルギーの混入で「強い症状が出る園児がいる」と答えたにもかかわらず防止体制が「特にない」園が8園(22.2%)あった。

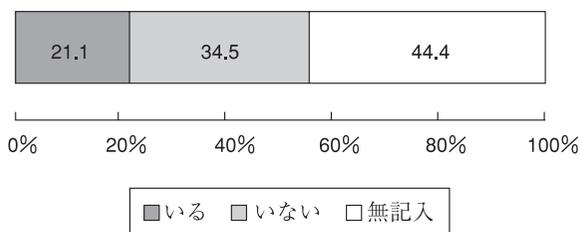


図3 混入で強い症状が出る園児の有無

前報<sup>3)</sup>で報告した保護者対象の調査では、誤配・混入経験が「ある」との回答が31名あった。混入・誤配が起きた状況をさらに調査し、調理中および給食時の混入防止、配膳時の注意点など具体的に問題を把握して、園職員で検討し事故が起きないように配慮することが求められている。

給食時の誤配・混入を防ぐチェック体制について、アレルギー対応給食を実施している園に尋ねた結果を表9に示す。チェック体制では、職員による配膳での対応を重視しており、配膳を「担任」より「給食担当者」が行うのが4.4ポイント高かった。給食対象児を確認する方法としては、「ネームプレートの使用」が「対応給食専用トレイの使用」より9.6ポイント高かった。

アレルギー児の給食では、誤配・アレルギーの混入防止対策が第一である。アレルギー児のいるクラスでは担任のみの対応では物理的に無理があり、給

食担当者や他の職員の協力が必要となっている。給食担当者は、安全な給食を作るとともに、給食時に教室でサポートすることも求められている。アレルギー児に対する対応給食の実施は、給食担当者においても園児に対して食教育を実践できる機会が増すことになる。

(5) 食物アレルギー対応給食をつくっていて困ったこと

食物アレルギー対応給食をつくっていて困ったことについて、自由記述で尋ねた。記述内容を①アレルギーの除去の程度・保護者との連携に関すること、②保育士との連携に関すること、③アレルギー対応食の食材・調理などに関すること、そして④給食体制に関すること、の4項目に筆者が分類してまとめると以下のようであった。

- ①アレルギーの除去の程度・保護者との連携に関すること

表8 強い症状が出る園児に対する防止体制 n = 36

実施体制	回答数 (%)
別室で食べる	1 ( 2.8)
席を端にしている	6 (16.7)
担任以外の職員が見守る	4 (11.1)
食前までラップをかけておく	15 (41.7)
配膳と回収の間は教室から出る	0 ( 0.0)
特にない	8 (22.2)
その他	8 (22.2)

(MA)

表9 給食時の誤配・混入防止のチェック体制

n = 114

実施方法	回答数 (%)
担任が直接取りに来る・配膳する	43 (37.7)
給食担当者が配膳する	48 (42.1)
対応給食専用トレイの使用	24 (21.1)
ネームプレートの使用	35 (30.7)
特に決まりなし	8 ( 7.0)
その他	9 ( 7.9)
無記入	16 (14.0)

(MA)

- ・医師の指示にないことは無理なこと
  - ・診断書の提出がない、担任は親と話していない、診断書の提出は必要では？
  - ・保護者がアレルギーでないのにアレルギーと言ってくること
  - ・除去食について保護者の態度が曖昧、除去が必要な者は説明会や研修会に参加して勉強して欲しい
  - ・保護者の判断で除去の申し出があり、どの程度除去するか判断に困った
  - ・卵がアレルゲンの親から少々なら良いと言われるが、少々量の個人差がある
  - ・食べても良い少量の量が分からない
  - ・食べられるようになっても保護者から連絡がない
  - ・病気に対する親の思い込みが強く、状態を見極めることに欠ける
  - ・保護者が無関心であること、家庭との連携が必要
- ②保育士との連携に関すること
- ・保護者との話し合いが調理員、保育士間で出来ていない
  - ・アレルギー児の出欠席が分からない
  - ・アレルギー児1人なので何とか対応、保育士が気をつけていない時がある
  - ・食事前に保育士との連携を忘れがちになる
- ③アレルギー対応食の食材・調理などに関すること
- ・献立が限られてしまう、代替品のメニューに困った
  - ・1人分の調理は少なすぎてしにくい、献立に卵が多く別献立が困る
  - ・かき揚げ、コロッケなどで卵を除くとまとまりにくい、少量なので焦げやすく見た目が悪い
  - ・おいしいと思うものができない、味付けに困った
  - ・細かい表示がなく業者に問い合わせなければならないものがある
  - ・食品の成分を見落とし調理してしまう
  - ・加工食品の表示が定かでないとき使用を迷う
  - ・市販の菓子には牛乳卵が入っている他の子と変わらないおやつ作りや購入が困難
  - ・お誕生会のおやつで卵牛乳なしのケーキの購入が困難
  - ・練り製品かまぼこハムなどの代替品のコピー食品の入手が困難
  - ・おやつに代替に困る、賞味期限が切れる
  - ・除去食には代替品が必要ではないかと思う
  - ・作る量が少なく代替品のコストが高くなる
  - ・調味料までの変更は費用がかさむ、保護者と相談、補助が欲しい
- ④給食体制に関すること
- ・代替食の提供は時間と人的な面に余裕がない
  - ・別々の除去食対応が増えると現調理員体制では出来ない
  - ・忙しく忘れたことがある
  - ・離乳食もあるため鍋が足りないことがある
  - ・環境面と人的面で整備されていないので神経をピリピリさせている
  - ・誤食が起こった時
  - ・アレルギー児が他の子と違う給食でおどおどした態度になる
- 給食担当者は、保護者からの申し出によるアレルゲン食品の除去の程度がわからなく、保護者

や保育士との連携が不十分な状態で、対応給食を作っている。また、除去食対応や代替食を提供するには、「環境面と人的面で整備されていないので神経をピリピリさせ」、「誤食が起こった時」の事を心配しながらアレルギー対応給食を実施していることがわかる。

#### (6) 保護者の給食に対する考え(要求)で気になること

給食担当者が気になる保護者の給食に対する考え(要求)を、自由記述で尋ねた。以下に示すように、子どもの食事に関心の低い家庭の指摘が多いことは、前報<sup>3)</sup>の園長の場合と同様であった。

- ・家庭では除去食を食べさせていない (1)
- ・アレルギー検査結果が陰性や指示書を提出しないで除去を申し出る (1)
- ・除去食で、最初から入れてはダメなのか、作ってから取り出してもよいのか曖昧 (1)
- ・アレルギー食について親の認識不足がある (1)
- ・給食で十分栄養を摂っているので家庭での食事は気にしない (4)
- ・栄養やバランスよりも子どもの好きなもの、食べやすいものを給食に望む (2)
- ・子どもの好き嫌いを園で直してもらいたい意識の親がいる (1)
- ・家庭で野菜を使った和え物、煮物を手作りしてほしい (1)
- ・親の声が聞こえてこない (1)

#### (7) アレルギー対応給食に関する研修の参加

専門職として、アレルギー対応給食に関する研修参加の条件について尋ねた。表10に示すように「公務として参加」が57.3% (98)と高いが、園長の「公務として参加させたい」の78.7% (144)より低かった。しかし、「勤務時間中なら自己負担ででも」と「自己負担で休日にも」が22.8% (39)あり、給食担当者は、研修費を自己負担してでも参加したい意欲的な回答が見られた。研修参加を望む給食担当者は80.1% (137)あり、研修を必要と考えている園長の割合とほぼ同じであった。アレルギー対応給食に関する研修の場が求められている。

表10 対応給食に関する研修の参加

研修の条件	給食担当者 (%) n = 171		園長 (%) n = 183*	
公務として参加させる (したい)	98 (57.3)		144 (78.7)	
勤務時間中なら自己負担で (でも)	24 (14.0)	137 (80.1)	0 (0.0)	146 (79.8)
自己負担で休日に (でも)	15 (8.8)		2 (1.1)	
必要なし	4 (2.3)		4 (2.2)	
その他	3 (1.8)		10 (5.5)	
無記入	32 (18.7)		23 (12.6)	

\*前報<sup>3)</sup>のデータより転載

(MA)

#### (8) 対応給食実施において希望する支援内容

アレルギー対応給食を実施するにあたって、どのような支援を希望するかを複数選択で尋ねた結果が、表11である。アレルギー対応料理レシピ、アレルギー用の調味料や食材の斡旋、専門的知識と研修の場を求める順となっていた。給食担当者は、園と保護者、給食担当者と保育士の連携のノウハウより、アレルギー対応給食を実施するための基本的な知識・技術を求めていること

表11 アレルギー対応給食実施において希望する支援内容

n = 171

希望する支援の内容	回答数 (%)
アレルギー対応料理レシピの提供	84 (49.1)
専門的知識と技術研修の場	62 (36.3)
対応調理ができる担当者の紹介派遣	23 (13.5)
調味料や食材の斡旋・提供	64 (37.4)
器具・設備に関するノウハウの提供	12 ( 7.0)
園と保護者との連携のノウハウ	49 (28.7)
給食担当者と保育士の連携ノウハウ	43 (25.1)
その他	3 ( 1.8)
無記入	31 (18.1)

(MA)

がわかる。

給食担当者に自由記述で尋ねた「保護者等からの要求で専門家に相談が必要と思った」内容の中に、「アレルギー対応食や献立について」の記述が10件あった。

#### (9) アレルギー児の「受け入れ」と「受け入れたくない理由」

アレルギー対応給食を前提としたアレルギー児の「受け入れ」について、給食担当者に行った。給食担当者の考えは「要望があれば受け入れる」が78.9% (135)と最も高く、以下「積極的に受け入れたい」4.1% (7)、「受け入れたくない」2.3% (4)であった。この結果は、前報で報告した園長の考えと同じ傾向であった。

「受け入れたくない」と回答した給食担当者に、その理由を複数回答で設問したところ、園長に対する調査のときと同様に「受け入れたい・受け入れる」を含めた給食担当者より回答があった。園長の回答と合わせてその結果を、表12に示す。

給食担当者の「受け入れたくない理由」は、前報<sup>3)</sup>の園長と同様に「混入・誤配などの事故が心配」46.3% (19)が最も高く、割合についても近似していた。園長と異なる点は、給食担当者は「アレルギー対応献立不慣れのため」が「仕事量が増え、現在の人員では無理」、「調理技術に自信がない(時間内に調理ができないなど)」より上位になっており、除去食品を補うための献立

表12 「受け入れたくない」理由

理 由	給食担当者 (%) n = 41	園長 (%) n = 24
混入・誤配などの事故が心配	19 (46.3)	20 (43.5)
施設・設備が不備	4 ( 9.8)	4 ( 8.7)
アレルギー対応献立不慣れのため	10 (24.4)	7 (15.2)
調理技術に自信がない	2 ( 4.9)	4 ( 8.7)
仕事量が増え、現人員では無理	6 (14.6)	9 (19.6)
アレルギー対応給食に意義がない	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)
その他	0 ( 0.0)	2 ( 4.3)

\*前報<sup>3)</sup>のデータより転載

(MA)

作成に不安が見られた。しかし、「施設・設備の不備」(9.8%)の理由が低いことから、給食担当者がアレルギー対応献立作成の専門的研修を受けることで改善されると考えられる。

(10) 対応給食を行う食品の基準

アレルギー対応食を作る立場で給食担当者にアレルゲンとなる食品の対応基準について、複数回答で調査した。表13はその結果である。

「診断書と保護者から申し出た食品」が51.5% (88)と最も高く、「医師の診断書指示書に記された食品」は28.1% (48)であった。

給食担当者は、保護者のアレルゲン除去程度の曖昧さを指摘しながら「保護者からの申し出」を受け入れる姿勢がみられる。

表14は、給食担当者としてアレルギー児を受け入れる時に、園に希望する内容の調査結果である。「診断書・指示書の提出を義務化」56.1% (96)と「園全体会議で受け入れを合意・対応」55.0% (94)を過半数の給食担当者は希望している。このことから、アレルギー児受け入れにおける全職員の合意と保護者に対する診断書提出の徹底などが不十分であることがうかがえる。アレルギー対応給食実施には、受け入れ園として実施基準を示すことが保護者の評価につながっている。園としての受け入れマニュアルの整備が求められる。

表13 アレルギー対応給食を行う食品の基準  
n = 171

対応食品の基準	回答数 (%)
アナフィラキシーを起こす食品のみ	3 ( 1.8)
医師の診断書指示書に記された食品	48 (28.1)
診断書と保護者から申し出た食品	88 (51.5)
園で決めた食品にのみ対応	3 ( 1.8)
その他	3 ( 1.8)
無記入	29 (17.0)

(MA)

表14 アレルギー児受け入れ時に希望する内容  
n = 171

希望する内容	回答数 (%)
園全体会議で受け入れを合意・対応	94 (55.0)
診断書・指示書の提出を義務化	96 (56.1)
保護者との話し合いの場に同席	80 (46.8)
その他	3 ( 1.8)
無記入	28 (16.4)

(MA)

(11) 給食担当者が目指すアレルギー対応給食の内容

「目指すアレルギー対応給食の内容」について、給食担当者に尋ねた。選択肢の中で最も近い考えを1つ選ぶよう求めたが、複数回答、無記入があった。表15は、複数回答10を除いた結果である。

給食担当者は、「調理中の鍋から取り分けて別に作る」が42.2% (68)と最も高く、調理過程から完全にアレルゲンを除去する給食を目指していた。次に

表15 給食担当者が目指すアレルギー対応給食の内容  
n = 161 (無効10を除く)

目指すアレルギー対応給食の内容	回答数 (%)
牛乳・卵・パン等の単品食品の除去	14 ( 8.7)
調理済みの給食から除いて配膳	5 ( 3.1)
調理中の鍋から取り分けて別に作る	68 (42.2)
除去の代替品にコピー食品を作る	14 ( 8.7)
除去食品と同じ栄養価の代替食を作る	24 (14.9)
専用鍋にて別献立でダシから調理	3 ( 1.9)
その他	2 ( 1.2)
無記入	31 (19.3)

(SA)

14.9% (24)が「除去食品と同じ栄養価の代替食を作る」であった。「除去食品と同じ栄養価の代替食を作る」と「専用鍋にて別献立でダシから調理する」の代替食提供や個別対応を目指している給食担当者は、16.8% (27)であった。これは、前報<sup>3)</sup>で報告した園長の24.6% (45)より低い値である。成長期の乳幼児給食を作る給食担当者が、園長よりも栄養価を配慮した代替食を目指す回答が低いことは、専門職としての自覚に問題を感じる。しかし、現在の実働から見て実現困難な状況と判断して、慎重な回答になっている可能性も考えられる。

## (12) 給食担当者から見たアレルギー対策実行上の問題点

アレルギー対策をすすめる上での問題点について、給食担当者に複数回答で求めた。表16は、前報にて示した園長の回答と合わせた表である。

園長から見たアレルギー対策実行上の問題点は、「設備・備品や給食担当者が少ない」、「対応給食を行う予算措置がないこと」、「自治体の認識が高くないこと」など、園運営最高責任者としての人的配置・施設・行政・予算に関する問題が大きいことを報告<sup>3)</sup>したが、給食担当者は「特に問題はない」が27.5% (47)で最も高く、次に「設備・備品や給食担当者が少ない」の22.2% (38)であった。また、園長は、「給食担当者と保育士のアレルギーに関する認識が高くないこと」がそれぞれ15%前後あったのに対して、給食担当者自身は、「給食担当者のアレルギーに関する知識が高くないこと」が11.7% (20)と園長より低くなっていた。また、給食担当者から見た「保育士のアレルギーに関する知識が高くないこと」は2.9% (5)とさらに低く、給食担当者自身と比べてアレルギーに関する知識は保育士の方が高いと思っている。

「保育士・給食担当者のアレルギーに関する認識が高くないこと」と「保護者との連携がとれないこと」の項目において、給食担当者と園長の間にはこれらの問題に対する認識の「ズレ」が認められた。

表16 給食担当者・園長が思うアレルギー対策をすすめる上での問題点

項 目	給食担当者 (%) n = 171	園長 (%) n = 183*
保育士のアレルギーに関する認識が高くないこと	5 ( 2.9)	26 (14.2)
給食担当者のアレルギーに関する認識が高くないこと	20 (11.7)	30 (16.4)
設備・備品や給食担当者が少ないこと	38 (22.2)	62 (33.9)
保護者との連携がとれないこと	21 (12.3)	10 ( 5.5)
自治体の認識が高くないこと	11 ( 6.4)	24 (13.1)
対応給食を行う予算措置がないこと	9 ( 5.3)	30 (16.4)
その他	5 ( 2.9)	5 ( 2.7)
特に問題はない	47 (27.5)	47 (25.7)
無記入	49 (28.7)	30 (16.4)

\*前報<sup>3)</sup>のデータより転載

(MA)

## 2. 給食担当者から見たアレルギー児の食物アレルゲンと対応給食

### (1) 食物アレルギー対応給食の対象となっている園児数

表17は、給食においてアレルギー対応給食の対象となっている園児数を示したものである。4 - 5歳児が3.0% (95)と高く、次に1歳児の2.5% (44)であった。調査園全体ではアレルギー対応給食を2.0% (288)の園児に行っていた。

表17 年齢別による食物アレルギー対応園児数

年 齢	調査園児数	アレルギー対応園児数 (%)
0 歳児	1399	17 (1.2)
1 歳児	1732	44 (2.5)
2 歳児	4152	51 (1.2)
3 歳児	4211	81 (1.9)
4 - 5 歳児	3210	95 (3.0)
計	14704	288 (2.0)

わが国における食物アレルギー有病率は乳児5～10%、学童以降が1.3%程度と考えられているが、全年齢を通しては推定1～2%との報告<sup>1)</sup>がある。本調査は、岐阜県の保育園における食物アレルギー児対応給食からみた食物アレルギー児の割合ではあるが、平均的な数値といえる。

(2) アレルギー園児の年齢別食物アレルゲンの割合

食物アレルギー児に対して給食で除去対応しているアレルゲンを、記述式で求めた。

表18は、給食・おやつで園が除去対応している食物アレルゲンを年齢別に示し、アレルギー園児の割合で表したものである。アレルギー児数と除去食品の種類から、1人の園児が複数の食物アレルゲンを持っていることが推測できる。

表18 年齢別アレルギー園児の食物アレルゲン割合

アレルゲン	0 歳児 n = 17	1 歳児 n = 44	2 歳児 n = 51	3 歳児 n = 81	4 - 5 歳児 n = 95	合計 n = 288
鶏卵・卵白・卵製品	8 (47.1)	32 (72.7)	35 (68.6)	45 (55.6)	46 (48.4)	166 (57.6)
牛乳・乳製品	5 (29.4)	13 (29.5)	12 (23.5)	24 (29.6)	30 (31.6)	84 (29.2)
小麦		4 (9.1)	2 (3.9)	5 (6.2)	8 (8.4)	19 (6.6)
そば		1 (2.3)	3 (5.9)	2 (2.5)	4 (4.2)	10 (3.5)
落花生・ナッツ類	1 (5.9)	1 (2.3)	1 (2.0)	6 (7.4)	4 (4.2)	13 (4.5)
ごま		1 (2.3)	1 (2.0)	7 (8.6)	3 (3.2)	12 (4.2)
大豆・大豆製品	2 (11.8)	1 (2.3)	4 (10.5)	4 (4.9)	4 (4.2)	15 (5.2)
魚類・魚加工品		3 (6.8)	5 (9.8)	11 (13.6)	20 (21.1)	39 (13.5)
甲殻類		2 (4.5)	4 (10.5)	3 (3.7)	9 (9.5)	18 (6.3)
魚卵			1 (2.0)	1 (1.2)		2 (0.7)
肉類・肉加工品	1 (5.9)	3 (6.8)	2 (3.9)	9 (11.1)	13 (13.7)	28 (9.7)
いも類	1 (5.9)	1 (2.3)			1 (1.1)	3 (1.0)
野菜類	1 (5.9)			2 (2.5)	1 (1.1)	4 (1.4)
果物類	1 (5.9)		5 (9.8)	6 (7.4)	6 (6.3)	18 (6.3)
小麦・そば以外の穀類			2 (3.9)	2 (2.5)	5 (5.3)	9 (3.1)
油脂類・植物油	1 (5.9)	1 (2.3)		1 (1.2)	5 (5.3)	8 (2.8)
砂糖・はちみつ				2 (2.5)	2 (2.1)	4 (1.4)
しょうゆ					1 (1.1)	1 (0.3)
チョコレート・ココア				6 (7.4)	2 (2.1)	8 (2.8)
色素					1 (1.1)	1 (0.3)
アレルゲン無記入	2 (11.8)	2 (4.5)	1 (2.0)	2 (2.5)	3 (3.2)	10 (3.5)

給食での除去は、アレルギー園児全年齢では鶏卵・卵製品が最も高く57.6% (166)と過半数を占め、次に牛乳・乳製品が29.2% (84)と3割弱、魚類・魚加工品は13.5% (39)、肉類・肉加工品が9.7% (28)、小麦6.6% (19)の順となっていた。

年齢別に除去対応食品を順位で見ると、0歳児は、鶏卵>牛乳・乳製品>大豆・大豆製品、1歳児は、鶏卵>牛乳・乳製品>小麦、2歳児は、鶏卵>牛乳・乳製品>魚類・魚加工品、3歳児は、鶏卵>牛乳・乳製品>肉類・肉加工品、4-5歳児は、鶏卵>牛乳・乳製品>甲殻類であった。全年齢において除去対応食品は1・2位が鶏卵、牛乳・乳製品であったが、3位が小麦・魚類・魚加工品・肉類・肉加工品・甲殻類と全年齢によって異なっていた。

次に、年齢別に除去対応食品の傾向をみると、鶏卵は年齢が高くなるとともに減少し、魚類、肉類は増加していた。牛乳・乳製品、小麦、そば、大豆・大豆製品、果物類などは変化なく一定の割合を示し、落花生、ゴマ、油脂類は増加傾向にあった。

アレルギー児の年齢が高くなるにつれて除去対応食品の種類も増加傾向になっている。これは、年齢に応じて給食で使用する食品の種類が増えるためと考えられる。

海老澤らの報告<sup>1)</sup>による医療機関を受診した患者の即時型食物アレルギーの原因食品は、0-3歳児は鶏卵>乳製品>小麦の順で、4位以下については、1歳児は魚卵>魚類が加わり、2・3歳児は、そば>魚卵に変わっている。4-6歳児では、鶏卵>乳製品>甲殻類>果物類>ピーナッツの順となり、原因食品も変化している。そして、鶏卵や乳製品などは年齢を経るごとに減少傾向になっていた。

保育園給食による除去対応食品においても年齢が高くなるにつれて多種多様な食品がアレルゲンとなっていたが、医療機関への受診によるアレルギー原因食品の種類と同じ傾向を示していた。

保育園給食は、0歳児の育児用調整粉乳の乳汁から離乳食までと、1-2歳児および3-5歳児の給食に区分され、給食で使用する食品も年齢に応じて選択し、調理形態を考慮して調理方法などを変えている。給食担当者は、年齢によるアレルゲン食品の傾向を把握して、アレルゲン食品の使用頻度を少なくした一般給食献立を作成することが必要と考える。それは、代替食品を用いたアレルギー対応給食実施の負担を軽減することにつながるからである。

アレルギー物質表示が義務化されている5品目については、鶏卵>牛乳・乳製品>小麦>落花生・ナッツ類>そばの順で除去対応をしていた。

今回の給食担当者に対する調査から、給食対応食品は、保護者から申し出のあった食品について実施しているのが実態であった。このことから、厳密には除去が必ずしも必要ではない食品も加わっていると思われる。食品の除去は、栄養的にも食生活を豊かにしていくためにも、最小限が望ましく、医師の診断による判断が必要と考える。

#### IV 要 約

本調査は、望ましい食物アレルギー対応給食のあり方を検討するための資料として、岐阜県の全保育園の園長、保育士、給食担当者およびアレルギー児の保護者を対象に質問紙によって実情の把握を行った。188保育園から、食物アレルギー対応給食の実態と、それぞれの立場での考え、要望などを得ることができた。

本稿は、給食担当者を対象とした調査を中心に分析し、給食運営と給食対応アレルゲンの実態をまとめたものである。要約すると以下ようになる。

1) 給食担当者は、約60%が正規・嘱託職員で、資格は「調理師」が最も多く56%、次に「調理員」30%で、栄養士・管理栄養士は13%弱であった。臨時・パート職員を含めると保育園における給食担当者は、「調理師」と「調理員」が88.3%を占め、栄養士・管理栄養士不在の園が多いことがわかる。臨時・パート職員1人あたりの勤務時間は、6時間勤務(46%)が最も多く、次に5時間勤務(25%)であった。給食担当者1名配置園の40%は臨時・パート職員のみであった。

2) アレルギー対応給食は、67%の園で実施していた。対応給食の内容は、献立に単品(牛乳・卵・チーズ・うどんなど)を除去する対応が63%と最も多く、栄養価は考慮せず除去した単品の品数をそろえる対応が58%であった。調理段階からアレルゲンを使用しない厳格な除去対応給食は、55%の園で実施されていた。しかし、代替品として同程度の栄養価の食品を提供する給食が実施されていた園は16%で、さらに、給食で提供すべき栄養価のアレルギー専用の給食実施園は8%弱にとどまっていた。

3) 専門職としてアレルギー対応給食に関する研修参加の条件は、「公務として参加」(57%)が高いが、園長の「公務として参加させたい」(79%)より低かった。しかし、「勤務時間中なら自己負担でも」と「自己負担で休日にでも」が23%あり、研修費を自己負担してでも参加したい意欲的な回答が見られた。研修参加を望む給食担当者は80%あり、これは園長の考えより高かった。

4) アレルギー対応給食を実施するにあたって「受けたい支援」は、アレルギー対応料理レシピ、アレルギー用の調味料や食材の斡旋、専門的知識と研修の場を求める順となっていた。

給食担当者自身が専門家に相談が必要と思った内容に「アレルギー対応食や献立について」があり、さらに、給食担当者の「受け入れたくない理由」の上位に「アレルギー対応献立不慣れのため」があることから、給食担当者はアレルギー対応献立作成などの専門的研修を受けたいと願っていることがわかった。

5) 給食担当者は、対応給食実施において食物アレルゲンの対応基準は、「診断書と保護者から申し出た食品」(52%)で、次が「医師の診断書指示書に記された食品」(28%)であった。

給食担当者は、保護者のアレルゲン除去程度の曖昧さを指摘しながら「保護者からの申し出」を受け入れる姿勢がみられ、さらに、給食担当者としてアレルギー児を受け入れる時に、園に希望する内容では「診断書・指示書の提出を義務化」(56%)を第1位に希望している。給食担当者自身においても、対応給食実施の基準の曖昧さがみられる。

6) 給食担当者の目指す食物アレルギー対応給食は、「調理中の鍋から取り分けて別で作る」(42%)が最も高く、調理過程から完全にアレルゲンを除去する給食を目指していた。次に「除去食品と同じ栄養価の代替食を作る」(15%)であった。「除去食品と同じ栄養価の代替食を作る」と「専用鍋にて別献立でダシから調理する」の代替食提供や個別対応を目指している給食担当者は、17%弱であった。これは、園長の回答25%よりも低かった。

7) アレルギー対策実行上の問題点について給食担当者は、「特に問題はない」(28%)が最も多く、次に「設備・備品や給食担当者が少ない」(22%)であった。第3位に給食担当者自身の「アレルギーに関する認識が高くないこと」(11.7%)があり、保育士(2.9%)より高かった。

8) アレルギー対応給食の対象となっている園児の割合は、4-5歳児(3.0%)が高く、次に1歳児(2.5%)であった。調査園全体では2.0%の園児に対応給食を行っていた。

9) アレルギー児は複数の食物アレルゲンを持っていることがわかった。給食での除去は、アレルギー園児全年齢では鶏卵・卵製品(57.6%)が最も高く過半数を占め、次に牛乳・乳製品が3割弱、魚類・魚加工品(13.5%)、肉類・肉加工品(9.7%)、小麦(6.6%)の順となっていた。

10) 年齢別による除去対応食品の順位は、0歳児では鶏卵>牛乳・乳製品>大豆・大豆製品、1歳児は鶏卵>牛乳・乳製品>小麦、2歳児は、鶏卵>牛乳・乳製品>魚類・魚加工品、3歳児は、鶏卵>牛乳・乳製品>肉類・肉加工品、4-5歳児は、鶏卵>牛乳・乳製品>甲殻類であった。全年齢において除去対応食品は1・2位が鶏卵、牛乳・乳製品であったが、3位が小麦・魚類・魚加工品・肉類・肉加工品・甲殻類と全年齢によって異なっていた。

除去対応のアレルゲン割合の傾向を年齢別にみると、鶏卵は年齢とともに減少し、小麦、魚類は増加していた。牛乳・乳製品、そば、大豆・大豆製品、果物類などは変化なく一定の割合を示し、落花生、ゴマは増加傾向にあった。

アレルギー物質表示が義務化されている5品目については、鶏卵>牛乳・乳製品>小麦>落花生・ナッツ類>そばの順で除去対応をしていた。

## V おわりに

食物アレルギー対応給食は、原因となる食物(アレルゲン)を給食から除去し、それと同等の栄養が得られる食材を代替食品として使用した対応給食が望ましいと考える。この実現には、給食担当者が食物アレルギーについての専門知識を持ち、対応する献立作成と調理技術が求められる。給食担当者は、献立作成の上で年齢による食物アレルギーの傾向を把握して、その食品使用の頻度を少なくして他の食品を使用することが、代替食品を用いたアレルギー対応給食実施の負担軽減につながると考える。

また、施設設備の充実、給食担当者の増員など財政的な問題を含むが、まずは、アレルギー児の園生活での支援のためには保育士の協力も不可欠である。園全体での合意の下で食物アレルギー対応給食を実施すれば、自ずと全体の給食内容の改善・向上がすすむと考える。

調査でもわかるように、給食担当者の専門性が保障されていないこと、研修の必要性があること、そしてアレルギー児受け入れのためのアレルゲン対応基準が合意されていないことなど、受け入れの熱意だけでは解決できない問題をはらんでいる。

時によってはアナフィラキシーショックを起こし、命にもかかわることを考慮して、慎重に、着実に実施していくことが重要と考える。そして、最終的には、すべての子どもが安心して楽しく給食が食べられる環境を目指したい。

## 引用文献

- 1) 「食物アレルギーの診療の手引き」検討委員会；『厚生労働科学研究班による食物アレルギーの診療の手引き2005』2005年4月
- 2) アレルギーネットワーク岐阜地域連絡会；『保育園におけるアレルギー対応に関する調査報告 食物アレルギー対応給食に関する調査結果(岐阜県)』2005年3月 (株) ディーアンドエイチ
- 3) 高木瞳；「食物アレルギー対応給食のあり方—家庭の実態と保育園のすすめ方—」、岐阜聖徳学園大学短期大学部紀要第38集、pp.13-32、2006年2月
- 4) 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年3月

## 資 料

## 保育園におけるアレルギー対応に関する調査票《給食担当者対象》

・あてはまる答えの数字に○をつけて下さい。( )の中には言葉や数字を記入して下さい。

- 【1】 貴施設についてお尋ねします。
1. 公立園 2. 私立認可園 3. 無認可園 保育園名 ( )
- 【2】 年齢別による園児数についてお尋ねします。
- 0～1歳児( ) 2歳児( ) 3歳児( ) 4歳児( ) 5歳児( )
- 【3】 調理室の設備・環境などについてお尋ねします。あてはまる全てに○をし、数字をご記入ください。
- (1) 調理室の床面積 (約 m<sup>2</sup>)  
作業をしてお感じの1つに○をつけてください → 1. 狭い 2. 適当 3. 広い
- (2) 設備について、有るもの全てに○をし、( )内に個数を書いてください。
1. 流し ( ) 2. コンロ ( ) 3. グリルオープン ( )  
4. 電子レンジ ( ) 5. 食器洗浄器 6. 冷蔵・冷凍庫 7. 保温庫  
8. 乾燥・殺菌可能食器保管庫 9. その他 ( )  
↓不足あるいは欲しい設備があれば以下にお書きください。
- (3) 環境についてお答えください。有るもの全てに○をつけてください。
1. 冷房 2. スポットクーラー 3. 床暖房 4. ドライシステム (床が乾燥状態)  
5. ウェットシステム (床が濡れていて長靴などを使用) 6. 高さ調節可能な調理台  
(4) 作業をしていて健康に影響がある (腰痛など) ようなことがあればお書きください。  
(5) 作業中のマスクの着用で工夫していることがあればお教えください。
- 【4】 給食担当者数とその資格などについてお尋ねします。それぞれの人数と労働時間をお書きください。
- (1) 正規職員 ( ) 名  
(2) 平日に働くパート職員 ( ) 名 → 平日1日のパート時間 [例] Aさん (3時間)  
Aさん ( ) 時間、Bさん ( ) 時間、Cさん ( ) 時間、  
Dさん ( ) 時間、Eさん ( ) 時間、Fさん ( ) 時間
- 【5】 給食を担当して、また給食に関わることで経験したことについてお尋ねします。
- (1) 保護者等からの要求で専門家に相談が必要と思ったことがありますか。  
1. ある ↓どのような内容でしたか。 2. ない
- (2) 保護者等の給食に対する考え (要求) で気になることがありましたらお書きください。
- 【6】 実施している給食献立についてお尋ねします。1つに○をつけてください。
1. 自治体の統一献立 2. 自治体の統一献立が基本であるが一部変更している  
3. 自治体の統一献立を参考にして、半分以上は独自の献立を入れている  
4. 自園で独自に献立を作成している 5. その他 ( )
- 【7】 現在のアレルギー対応給食 (アレルギーに対して何らかの対応をしている給食形態をさす) についてお尋ねします。
1. 実施している → その内容についてお答えください。1つに○をつけてください。
- (1) 献立にある牛乳・パン・卵など単品食品を除く → 1. している 2. していない
- (2) 献立にある材料の段階から牛乳・小麦粉・卵や調味料など食べられない食品を除いて調理する  
→ 1. している 2. していない
- (3) 除去した単品食品の代わりに栄養価とは関係なく品数が揃うよう何かを提供する  
(牛乳の代わりにお茶やジュース) (1. している 2. していない)
- (4) 献立の形態に差がないように除去した食品の代わりに代替品としてコピー食品  
(栄養価は考えず形態を似せた食品) をつくる → 1. している 2. していない
- (5) 除去した食品の形態は異なっても同程度の栄養価を計算した食品を代替品としてつくる  
→ 1. している 2. していない
- (6) 献立に準じて栄養計算をした食物アレルギー児専用の別献立を1種類以上つくって給食を提供する  
→ 1. している 2. していない
- (7) 代替品をつくるのが困難な場合は弁当持参 → 1. している 2. していない
- (8) その他 ( )
2. 実施していない → その理由について、あてはまる全てに○をつけてください。
1. アレルギー児を受け入れない方針

2. 施設、職員等の理由で実施しない → 具体的にお答えください  
 3. アレルギー児がいない ( 年間 ) 4. アレルギー児は弁当持参 5. その他 ( )

【8】アレルギー対応給食を実施している園にお尋ねします。

- (1) 誤配・混入をふせぐための工夫やチェック体制で、行っているもの全てに○をつけてください。

1. 担任が直接取りに来る・配膳する 2. 給食担当者が配膳する  
 3. 対応食専用のトレーの使用 (たとえばそれぞれ色の異なるトレーなど)  
 4. ネームプレートの使用 5. 特に決まっていない 6. その他 ( )

- (2) 混入で強い症状が出る園児についてお尋ねします。

1. いる → その場合の防止体制で、行っているもの全てに○をつけてください。  
 a. 別室で食べる b. 席を端にしてある c. 食べるまでラップをかけておく  
 d. 担任以外の職員が見守る e. 配膳や牛乳パックをたたむ間は教室から出る  
 f. 特にない g. その他 ( )

2. いない

【9】食物アレルギー児のいる園にお尋ねします。

- (1) 食物アレルギー児数と給食で対応しているアレルゲンをお書きください。

年 齢	人 数	アレルゲン
0 歳児		
1 歳児		
2 歳児		
3 歳児		
4～5 歳児		

- (2) 一人に複数アレルゲンがある場合は、複数アレルゲンの種類と年齢別人数をお書きください。

【例】牛乳、卵、小麦粉、鶏肉、ピーナッツ 2歳(3人)、3歳(1人)

No	一人の複数アレルゲンの種類	年齢別と人数
1		
2		
3		
4		
5		
6		

(不足の場合は別の紙に記入して添付してください)

【10】今後のアレルギー対応給食のあり方についてお尋ねします。

- (1) アレルギー児の受け入れについて、1つ選んで○をつけてください。  
 1. 積極的に受け入れたい 2. 要望があれば受け入れる 3. 受け入れたくない → (4)へ  
 4. その他 ( )

- (2) アレルギー対応給食を行う食品の基準について、1つ選んで○をつけてください。

1. アナフィラキシーショックを起こす食品のみ対応する  
 2. 医師の診断書または指示書に記された食品のみ対応する  
 3. 診断書等の食品と保護者から申し出があった食品にも対応する  
 4. 園で決めた食品のみに対応する 5. その他 ( )

- (3) 目指すアレルギー対応給食の内容について、1つ選んで○をつけてください。

1. 牛乳・パン・卵などの単品食品の除去のみ  
 2. 調理済みの給食から食べられないものを除いて盛り付ける  
 3. 調理中の鍋から食べられないものを入れる前に取り分けて別鍋でつくる  
 4. 専用鍋で除去した食品の代替品としてコピー食品をつくる  
 5. 専用鍋で除去した食品と同程度の栄養価のある食品を用いて代替品をつくる

6. 専用鍋で別献立でアレルギー対応給食をダシからつくる  
 7. その他 ( )
- (4) 「受け入れたくない」理由について、あてはまる全てに○をつけてください。  
 1. 混入・誤配などによる事故が心配 2. 施設・設備が不備 3. アレルギー対応献立不慣れのため  
 4. 調理技術に自信がない(時間内に調理ができないなど) 5. 仕事量が増える、現在の人員では無理  
 6. アレルギー対応給食に意義を持たないから 7. その他 ( )
- 【11】 食物アレルギー対応給食をつくっていて困ったことがあればお書きください。  
 (設備・器具、献立、施設責任者、保育士、給食担当者、保護者などとの関係など、何でも結構です)
- 【12】 アレルギー対応給食に関する研修の参加について、1つに○をつけてください。  
 1. 公務としてなら参加したい 2. 勤務時間中なら自己負担でも参加したい  
 3. 自己負担で休日にも参加したい 4. 必要ない 5. その他 ( )
- 【13】 アレルギー児受け入れの場合、給食担当者として園に希望するもの全てに○をしてください。  
 1. 園全体の会議で受け入れを合意し、園全体で対応する 2. 診断書または指示書の提出義務化  
 3. 保護者との話し合いの場に同席する 4. その他 ( )
- 【14】 アレルギー対応給食を実施するにあたって、以下の中でどのようなサービスを希望されますか。あてはまる全てに○をつけてください。  
 1. アレルギー対応料理レシピの提供 2. アレルギー対応の調理ができる給食担当者の紹介・派遣  
 3. 専門的(栄養・調理など)知識と技術研修の場 4. 調味料や食材の斡旋・提供  
 5. 器具・設備に関するノウハウの提供 6. 園と保護者との連携についてのノウハウの提供  
 7. 給食担当者と保育士との連携についてのノウハウの提供 8. その他 ( )
- 【15】 貴園でアレルギー対策をすすめる上での問題点はどこにあると思いますか。あてはまる全てに○をつけてください。  
 1. 保育士のアレルギーに関する認識が低い 2. 給食担当者のアレルギーに関する認識が低い  
 3. 設備・備品や給食担当者が少ない 4. 保護者との連携がとれない 5. 自治体の認識が低い  
 6. アレルギー対応給食を行う予算措置がない 7. その他 ( ) 8. 特に問題はない
- 【16】 職員会議で園児のアレルギーのことがよく議題(話題)になりますか。最も近いもの1つに○をつけてください。  
 1. よく議題(話題)になる 2. ときどき議題(話題)になる 3. ほとんど議題(話題)にならない  
 4. その他 ( )
- 【17】 アレルギー以外の疾患(たとえば障害児などの摂食障害、腎臓病、糖尿病、肥満など)における献立・調理指導などの必要性について、1つを選んで○をつけてください。  
 1. 必要 2. 必要ない 3. その他 ( )
- 【18】 最後に、アレルギーに関してご意見・ご要望などがありましたらご記入下さい。  
 また、私たち特定非営利活動法人「NPO アレルギーネットワーク」に対するご要望などでも結構です。

調査は以上です。ご協力ありがとうございました。調査用紙は園長先生にお渡し下さい。