

川崎医療福祉大(倉敷市松島)健康体育学科教授の難波知子さんは、岡山県内外の学校で25年間養護教諭を務めた経験を生かし、現在は学校現場でのアレルギー対策などを研究しています。特に、岡山県などの自治体が公開している学校現場で起きた食物アレルギーの事例などを基に、どうすれば事故を防げるかを探っています。

難波さんは「自助(自分が、自分の命を助ける力)」と「共助(友達が、困っている友達を助ける力)」が大切だと言います。「いつもそばにいる友達だからこそ、食物アレルギーの事故を防ぐセーフティネットの役目を果たすことができます」とアドバイスしています。



学校の食物アレルギー対策を研究 川崎医療福祉大教授 難波 知子さん

自助

食べられる食材かどうかを見分け、自分で判断する力を養うことが必要です。加工食品のパッケージにある成分表を見たり、家族と一緒に企業のホームページなどで成分を調べておくのもよいです。岡山県で2017年度に報告された事例を見ると、卵アレルギーの児童が給食で出たマヨネーズがアレルギー対応のものではないことに気づき、担任の先生に伝えて食べずに済んだケースがあります。

アレルギー反応が出た時に備えて薬を常に持っているなら、薬の置き場所(ランドセルのポケットの中)などを必ず先生に知らせておきます。食べてはいけない食材を我慢することは大事ですが、「食べた」という気持ちは家族や周囲の人に伝えましょう。我慢し過ぎると、こっそり隠れて食べるにつな갑니다。最近では、アレルギーの原因食材を除いた商品もたくさん開発されています。



判断力養い 友達を理解

誰もが必要 正しい知識

食物アレルギーは「いつでも、誰にでも起こりうる」ものです。誰もが正しい知識を身に付けておくことが必要です。「好き嫌いなんじゃないの?」「ちょっとぐらいいなら食べても大丈夫なのでは?」などと、誤った知識で軽く考えてはいけません。

- 食物アレルギーは、食べ物の好き嫌いとは関係ない
- 原因となる食材を食べただけでなく、皮膚に触れただけでも反応することがある
- 食べた後に運動をすることでアレルギー反応が起きることがある



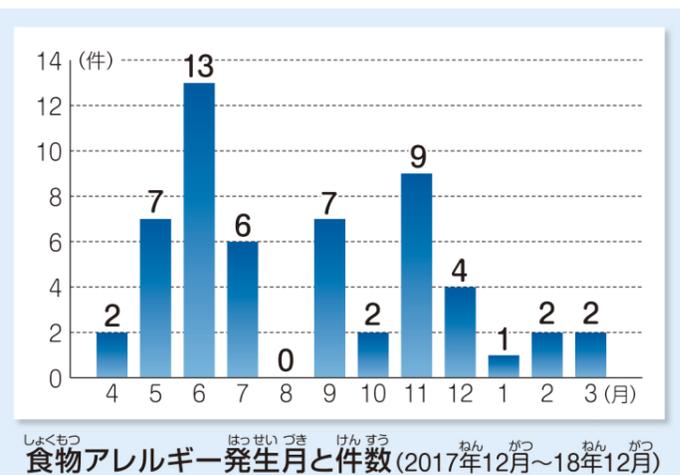
共助

アレルギーの友達が食べてはいけない食材を知っておくことは大切です。給食の時間に、先生が見ていない時に間違った皿が配膳されるケースは少なくありません。そんな時、周囲の友達が気づけば、誤って食べるのを止めることができます。

実際に次のような事例がありました。卵アレルギーの児童に卵を抜いた給食が配膳されましたが、本人の希望でご飯の量を減らそうとした時、しゃもじに卵が付いていることにクラスメイトが気づき、無事食べずに済んだそうです。

もし、アレルギーの友達が間違って食べていたり、体調が悪くなったたりしているのを見つけたら、すぐに周りの大人に伝えましょう。

岡山県の発生事例分析 防止に役立てよう



岡山県教育庁保健体育課は毎年、岡山県内(岡山市を除く)の学校で、食物アレルギーの子どもの給食で、食べられない食材に触れたり、症状が出たりした事例のほか、誤って食べるのを防ぐことができた事例などをホームページで公開し、防止に役立てています。

2017年12月16日~18年12月15日に県に報告されたのは55件でした。発生が多いのは5、6月です。新しい学年になった4月は学校や保護者、子どもも慎重になりますが、少し生活に慣れてきた頃に発生が増えるようです。

原因は給食が最多ですが、修学旅行などの校外学習や防災訓練など、普段と違う場面でも発生しており注意が必要です。実際にアレルギー反応が出るのは食べた直後だけではなく、食後の体育の時間や部活動などで運動した時が目立ちます。また、今までアレルギーがなかった人に突然症状が現れたケースも14件ありました。