

専門職（栄養士、調理師（員）、保育士、教師）のための食物アレルギーガイド

NPO 法人アトピッ子地球の子ネットワーク
〒169-0051 東京都新宿区西早稲田 1-9-19-207

助成事業の概要

1. 7月5日、2月15日。「専門職のための食物アレルギーガイド」勉強会を開催。
2. 「市民がつくるアレルギー対応のための参考資料2014（学校給食編）」を作成。栄養士、教師等の専門職をめざす学生を対象に「患者サポート」「患者支援が充実して行えるよう」参考資料を作成した。食物アレルギーをテーマに学生用として作成したが、既に専門職に従事している人で、アレルギー対応を経験したことのない人にとっても必要な情報が手に入るようにした。骨子は①法律や行政指導の背景、患者の病態、アレルゲンの種類、等の基礎知識 ②学校の態勢、保護者との確認事項等 ③調理場内のアレルゲンコントロール、等、医療分野と社会的分野を踏まえたものにした。
3. 「参考資料」をホームページ上に公開し、誰でも自由にダウンロードできるようにする。（普及啓発）
4. インターネットを使わない人のためと、講演会、学習会の折に配布するため印刷した。

事業の成果

1. 「専門職のための食物アレルギーガイド」勉強会開催・7月5日（約40人参加・地球環境パートナーシッププラザ（GEOC）セミナースペース）、市民がつくるアレルギー対応のための参考資料2014（学校給食編）の作成

打ち合わせも兼ねて、「専門職のための食物アレルギーガイド」勉強会を開催。

2月15日（10人参加・日本消費者連盟会議スペース）。専門職、専門職を目指す学生等を主な対象としたが2/15は大雪となり参加者は少数となった。2/15の配布資料は神戸医療生協病院いたやどクリニック木村彰宏医師の協力を得て、別途作成した。

2. 「市民がつくるアレルギー対応のための参考資料2014（学校給食編）」を作成した（28頁）。

文科省が作成したアレルギー対応のガイドラインは、聞き取りの方法やアレルゲンコントロールの方法など具体的な対処について詳しく示されていなかった。今回作成した「市民がつくるアレルギー対応のための参考資料2014（学校給食編）」は、患者への具体的な聞き取りの方法や、調理場内のアレルゲンコントロールの仕方を紹介しているため、文科省のガイドラインを運用するための参考資料として活用できるものとなった。

3. 「参考資料」をホームページ上に公開し、誰でも自由にダウンロードできるようにした。（普及啓発）

4. インターネットを使わない人のために、講演会、学習会の折に配布するため印刷した。

*直接この事業の成果と言う形にはならなかったが、学校給食の対応をどのようにすべきか整理する過程で、合同出版から『学校給食アレルギー事故防止マニュアル-先生、親、子どもとはじめる

危機管理』を執筆、刊行することができた。

■ 成果の広報、公表

1. 「市民がつくるアレルギー対応のための参考資料2014（学校給食編）」をホームページ上に公開し、誰でも自由にダウンロードできるようにした。（普及啓発）
この参考資料は、「修正・改善」を前提としWeb上でも改善の意見を求め、来年度以降も更新版を継続して公開する予定。作って終わらせるだけのものにならないよう、さまざまな人に呼び掛けている。
2. インターネットを使わない人のために印刷。メディア等にも紹介した。
3. メディア（70カ所）、行政（約10カ所）、地方自治体・保健所（約30カ所）、病院・医師（約60カ所）
専門学校（約20カ所）、大学（約10カ所）等に配布する。普及依頼手紙を会員やネットワーク団体等に配布（約800カ所）。

■ 今後の展開

ホームページ上に公開した「市民がつくるアレルギー対応のための参考資料2014（学校給食編）」は、「修正・改善」を前提としWeb上でも改善の意見を求め、来年度以降も更新版を継続して公開する予定。学校給食関連の団体、栄養士、調理員、等の立場の人で、メールアドレスがわかっている人に、データを送り意見を求める予定。

合わせて、「市民がつくるアレルギー対応のための参考資料2014（学校給食編）」を、インターネットを使わない人や、講演会、学習会の折に配布する予定。