

例

会員番号

氏名

活動レポート報告書（1）

活動区分 (複数選択可)	☐ 病院 ☐ 診療所・クリニック ☐ 社会福祉施設（老人・障害者） ☐ 児童福祉施設（保育所・認定こども園等） ☐ 事業所・一般給食センター ☐ 企業	☐ 学校 ☐ 幼稚園 ☒ 教育機関 ☐ 行政機関 ☐ ドラッグストア、薬局 ☐ その他（ ）
取組項目 (複数選択可)	☐ 食事指導 ☐ 生活支援 ☐ 給食管理・運営 ☐ 人材育成（研修企画・講師等）	☒ 学生教育（講義・実習） ☐ 商品開発（アレルギー食対応） ☐ 調査・研究 ☐ その他（ ）
活動テーマ（食物アレルギーに関する事）	栄養士・管理栄養士を目指す学生への 「食物アレルギーへの対応」の講義（全 15 コマ）	
活動時期及び場所、対象	活動時期（日時など）：平成 26 年 4 月より現在まで後期の講義を毎年担当している。 場 所：栄養士養成校の 4 年制大学健康栄養学部 対象者：大学 3 年生および 4 年生	

活動内容

1. 活動の狙い

近年、食物アレルギー児の増加が問題となっており、栄養士が活躍する保育所や学校、病院などで食物アレルギーの対応を避けて通ることはできない。栄養士養成校にて管理栄養士を目指す学生に対して、食物アレルギーの疫学や症状、診断について、また、適切な食物除去の考え方や集団給食での食物アレルギー対応方法について実例をふまえて講義を行う。食物アレルギーの原因となる食物（アレルゲン）の特徴、調理・加工の工夫（アレルゲン性の低減など）、誤食事故の事例、食物アレルギー患者の悩みなどについても学生間でグループディスカッションやプレゼンテーションを行いながら学びを深める。本講義の到達目標は、①食物アレルギーの最新の知識を身に付けている。②食物アレルギー患者への栄養食事指導の内容を習得している。③食物アレルギー患者への集団給食での適切な対応方法を考え、表現することができる。の 3 つを挙げている。

2. 活動の内容

シラバス全 15 回は次のとおり。①ガイダンス、食物アレルギー患者をとりまく環境と QOL ②食物アレルギーの定義、症状 ③誤食事故の事例と緊急時の対応 ④食物アレルギーの診断、疫学 ⑤食物経口負荷試験 ⑥食物アレルギーに配慮された食品 ⑦食物アレルギーの原因食物と対応（主要原因食物） ⑧食物アレルギーの原因食物と対応（その他の食物） ⑨アレルギー表示と事例 ⑩食物アレルギーの栄養食事指導 ⑪集団給食での食物アレルギー対応、ガイドライン ⑫食物アレルギーに対応した献立作成 ⑬食物アレルギーに対応した献立 発表・ディスカッション ⑭栄養士に求められる食物アレルギー対応 まとめ ⑮試験および解説と質疑応答

講義では講義内容に関するレポート課題に取り組み 15 回の試験終了時には期末試験を行い、採点評価を行っている。

3. 自己評価（活動終了後の評価）

○効果：例年、本講義を受講する前の学生の食物アレルギーの知識はかなり乏しく、食物アレルギーへの興味も必ずしも大きいとは言い難い状況だが、15 回の講義終了後には、「食物アレルギーについてもっと知りたい」「食物アレルギー患者に関わる栄養士を目指したい」という声が多く多くの学生から挙がる。学生が卒業した後も、学校、病院、行政などで栄養士として食物アレルギー対応に取り組む中での疑問についても問い合わせが来ることが多く、卒業生との交流を続けている。

○改善点：これまでの 5 年間の中でも、学生からの反応などを考慮し、講義の内容は変更を行ってきたが、今後も食物アレルギーに関して、より興味をもってもらい、社会に出て役立つ知識を身につけてもらえるように授業を行っていきたいと考える。実際に食物アレルギー患者の声を聴いてもらうこと、食物アレルギー診療の現場を見てもらうこと、外食産業などでの食物アレルギー対応を体験すること、などこれまで時間などの制約があるために行うことができていない部分について新たにチャレンジしていきたい。

※個人が特定できるような個人情報は記載しないこと。



例	会員番号	氏名
---	------	----

活動レポート報告書（１）

活動区分 (複数選択可)	☐ 病院 ☐ 診療所・クリニック ☐ 社会福祉施設（老人・障害者） ☒ 児童福祉施設（保育所・認定こども園等） ☐ 事業所・一般給食センター ☐ 企業	☐ 学校 ☐ 幼稚園 ☐ 教育機関 ☒ 行政機関 ☐ ドラッグストア、薬局 ☐ その他（ ）
取組項目 (複数選択可)	☒ 食事指導 ☒ 生活支援 ☒ 給食管理・運営 ☒ 人材育成（研修企画・講師等）	☐ 学生教育（講義・実習） ☐ 商品開発（アレルギー食対応） ☐ 調査・研究 ☐ その他（ ）
活動テーマ（食物アレルギーに関する事）	食物アレルギー研修の実施	
活動時期及び場所、対象	活動時期（日時など）：令和元年年５月（年１回程度、年次継続） 場 所：区役所内会議室 対象者：保育園等施設（幼稚園含む）に勤務する管理栄養士、栄養士、調理員など	

活動内容

１．活動の狙い

区では乳幼児健診などの結果から食物アレルギーをもつ子供が増えていることが明らかである。また、保育所利用児においてもアレルギーをもつ子どもの入所が増加している。しかし、これまでは研修体制を整えておらず、十分な基礎知識等がないままに給食を提供していた。このような実態から区内の園長会議で協議する場を持ち、食物アレルギーをもつ利用園児に対する適切な給食提供や重篤な症状を起こす子供への適切な対応等を学ぶ機会として研修の実施を決定した。また、職員の入れ替えなどが毎年あるため、最低年１回、継続して実施することにした。今年度は、厚生労働省から「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」が新たに発出されたため、ガイドラインに基づく内容とし、区内保育関係施設に勤務する管理栄養士、栄養士、調理員等を対象として、安全、安心な給食や食事提供ができることを目的として研修を実施した。

２．活動の内容

食物アレルギー研修を通して施設内の給食管理における食物アレルギー対応食の基本的な考え方、保護者との面談方法、医師による適切な食物除去に関する知識について、また、保育園給食の献立作成を通じた調理スタッフと保育スタッフの確認方法、保護者との連携、食物アレルギーの混入を防ぐための調理技術、配膳方法等、安全な給食提供を行うための講義を専門家を招いて行った。

また、講義後にはグループワークを行い、参加者同士で講義を受けて感じたことや、自園での悩みなどを出し合い、それぞれ園の課題について解決の糸口を発見する機会とした。

３．自己評価（活動終了後の評価）

○効果：参加者は経験の浅い管理栄養士、栄養士、調理員が多く、食物アレルギーの基本が学べてよかったという感想が多かった。また、実際の調理の場面でもどこに注意を払えばよいのか、通常の給食、食事提供以外の行事やイベントにおいて、誤食事故が多い事実を知り、今回学んだことを園内の職員で共有してもらえる内容となった。グループワークからは、園全体で誤食が起きないように注意したいという感想が多く聞かれ、保育園現場で活かせる内容であったと言える。

○改善点： グループ討議は、ほとんどのグループで積極的な意見交換ができたが、１グループにおいて、顔見知りでないと話しづらかったというグループがあり、グループメンバーの設定に課題を感じた。経験年数や保育園のエリアなどを考慮し、話しやすいメンバー構成が考えられれば、もっと話しやすいグループ討議が実現できたと反省した。また、今回得られた知識を生かした実践の部分での効果（誤食発生件数など）についても今後確認を行っていきたい。

※個人が特定できるような個人情報記載しないこと。

例

会員番号

氏名

活動レポート報告書（１）

活動区分 (複数選択可)	☐ 病院 ☐ 診療所・クリニック ☐ 社会福祉施設（老人・障害者） ☐ 児童福祉施設（保育所・認定こども園等） ☐ 事業所・一般給食センター ☐ 企業	☒ 学校 ☐ 幼稚園 ☐ 教育機関 ☐ 行政機関 ☐ ドラッグストア、薬局 ☐ その他（ ）
取組項目 (複数選択可)	☐ 食事指導 ☐ 生活支援 ☒ 給食管理・運営 ☐ 人材育成（研修企画・講師等）	☐ 学生教育（講義・実習） ☐ 商品開発（アレルギー食対応） ☐ 調査・研究 ☐ その他（ ）
活動テーマ（食物アレルギーに関する事）	安全な給食提供のための整備 （児童への食物アレルギー知識啓発、教職員研修、日々の安全な給食提供）	
活動時期及び場所、対象	活動時期（日時など）：常時 場 所：勤務先の小学校 対象者：職員及び児童	

活動内容

１．活動の狙い

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにすることである。そのためには安全性を最優先し、栄養教諭や養護教諭、食物アレルギーの児童生徒を受け持つ担任、校長等の管理職等全ての教職員、調理場及び教育委員会関係者、医療関係者、消防関係者等が相互に連携し、常に適切な対応ができるように心がけ、組織的な対応を行うことが不可欠といえる。本校では、エピペンを所持する重症者も在籍しているので、食物アレルギーを有する児童が、学校生活において、日々安全、安心に過ごすことができるよう、学校内の体制や環境などを整備する。

２．活動の内容

①児童への食物アレルギー知識啓発

すべての児童に対し、食物アレルギーに関する知識を啓発するために、学習する機会を設けた。また、学習は学校計画の全体計画に位置づけ、特別活動の時間に、担任や栄養教諭等が行った。

②教職員研修

給食主任、保健主事、養護教諭等と連携して、全職員対象に緊急時の対応方法について実践的演習を取り入れた内容とした。

③日々の安全な給食提供

調理スタッフと教職員がアレルギー対応食を誤って配膳しないように配膳する場所などを図に示し、毎日実行した。給食対応の配膳図については、保護者にも確認をとり、学校との連携強化を行った。

担任が不在になることも想定して、どの職員でも対応できるように、緊急時の対応方法がひと目でわかるように、全クラスでオレンジのファイルに緊急時対応の書類を保管し、決められた場所に置くようにした。さらに、緊急時マニュアルや記録用紙を全クラスに配布し、統一ファイルにとして保管し、必要な時にすぐに取り出し、使用できるようにした。

３．自己評価（活動終了後の評価）

○効果： 給食対応の配膳図の保管方法や置き場所を統一することで、担任等が急に不在になっても、必要事項がすぐに確認でき、安心して給食時間の対応ができるようになった。また、給食対応の配膳図の確認体制を整備することで、さらに安全性が増した。さらに、すべての児童に食物アレルギーについての学習を行うことで、食物アレルギーを有する児童への配慮ができるようになった。

○改善点： 緊急時対応の研修については、対応の説明などを行ったのみであるので、今後は実際に配布したマニュアルや記録用紙を使用しての実践的実習も必要であると考え、次年度以降に実践的な研修を取り入れていきたい。

※個人が特定できるような個人情報記載しないこと。

例

会員番号

氏名

活動レポート報告書（１）

活動区分 (複数選択可)	☐ 病院 ☐ 診療所・クリニック ☐ 社会福祉施設（老人・障害者） ☒ 児童福祉施設（保育所・認定こども園等） ☐ 事業所・一般給食センター ☐ 企業	☐ 学校 ☐ 幼稚園 ☐ 教育機関 ☐ 行政機関 ☐ ドラッグストア、薬局 ☐ その他（ ）
取組項目 (複数選択可)	☐ 食事指導 ☐ 生活支援 ☒ 給食管理・運営 ☐ 人材育成（研修企画・講師等）	☐ 学生教育（講義・実習） ☐ 商品開発（アレルギー食対応） ☐ 調査・研究 ☐ その他（ ）
活動テーマ（食物アレルギーに関する事）	食物アレルギーをもつ園児が安心して給食を食べることができる調理現場の取組（イベント給食の実施、日々のアレルギー対応）	
活動時期及び場所、対象	活動時期（日時など）：平成 30 年度（4 月～3 月） 場 所：勤務先の保育所 対象者：園児	

活動内容

１．活動の狙い

保育所における食育は、食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しむことであり、友達と食事を楽しむことは心身の成長においても非常に重要である。鶏卵、牛乳、小麦製品は安価かつ重要な栄養源であり、給食で利用しやすい食材であるが、これらのアレルギー児は、他の園児と同じ給食を食べることができない。また重症の子どもは他の子どもたちと隔離され、アレルギーのない子どもと一緒に楽しく食べる機会がほとんどない。そこで、年間のイベントとして、食物アレルギーのない子どもと一緒に食べられる安全でおいしい給食を提供する日を設けることとした。また、平時は調理従事者と連携をして安全・安心な給食提供ができるような取り組みを行った。

２．活動の内容

イベント給食では、全園児のアレルゲンの含まない献立を月 2 回作成した。また、イベント給食の実施に関して職員や保護者などにも情報提供し、一緒に食べる楽しさを伝えるように配慮した。調理従事者は、栄養士がアレルゲンを含まない献立を作成している日であっても必ず原材料表示を確認し、安全な給食提供を心掛けた。

日々の業務では、献立表を作成する際に、アレルゲンを料理名に入れて分かりやすく記載した。また、アレルギー対応一覧表を作成し、適切な指示を調理従事者に行うとともに朝礼では、除去する必要がある献立と氏名などを確認する体制を作った。調理従事者は、食品の納品時に原材料表示を確認し、当日使用する際にも原材料を確認する体制を作った。さらに、給食の受け渡し時には、配膳チェックノートを作成して保育士が誤ってアレルゲンの混入した料理を配膳しないように体制を整えた。誤配や誤食の危険があった時には、園長、保育士、調理従事者、栄養士で都度協議をする場を設けた。

３．自己評価（活動終了後の評価）

○効果： イベント給食の実施により食物アレルギーを持つ園児が他の園児と同じものを食べることができ喜んでいる様子を確認できた。また、食物アレルギーのない園児にも笑顔が見られ、園全体が食事を楽しむよい機会となった。平時の安全な給食を提供するための取組では、日々確認する体制を整えたことで、毎日決めたルールを実施することの重要性を全園職員が再確認できた。

○改善点： イベント給食では、特定の食材の使用頻度が限られてくることからカルシウムや鉄の摂取が難しくなるため、献立の工夫が必要である。また、平時の取組については、慣れてくると気を抜いてしまうこともあるので、日々危機感を持って業務を継続的に行う対応を検討する必要がある。

※個人が特定できるような個人情報記載しないこと。