

【レポート】

食物アレルギーを罹患する人の 自然災害時における食事について — 災害対策から見えてきた課題 —

自治労大阪府本部／
社会福祉評議会・子ども部会

大阪市従業員労働組合 市民生活支部

組織構成

- ・ 教育委員会事務局
- ・ 中央卸売市場
- ・ 健康局
- ・ 市民局
- ・ 経済戦略局
- ・ こども青少年局
- ・ 都市整備局
- ・ 福祉局
- ・ 環境局

9局、2法人

- ・ 公立大学法人 大阪市立大学
- ・ 独立行政法人 大阪市民病院機構

組合員 約530人

■研究のキッカケ

大阪市は、南海トラフ地震に備え

職員



体験

1995年1月17日
神戸淡路大地震



地域防災計画の作成

大阪市地域防災計画

大阪市

■研究のキッカケ

大災害

2011年3月11日	東日本大地震
2016年4月14日	熊本地震
2018年6月18日	大阪北部地震
2018年7月	西日本豪雨
2018年9月4日	台風21号

■研究のキッカケ

大阪市従業員労働組合

市民生活支部

組織構成

- ・教育委員会事務局
- ・こども青少年局
- ・中央卸売市場
- ・都市整備局
- ・健康局・福祉局
- ・市民局・環境局
- ・経済戦略局
- ・公立大学法人 大阪市立大学
- ・独立行政法人 大阪市民病院機構

こども青少年局

大阪市内の保育所で調理業務

保育所 60か所

従事職員 200人

- ・乳児、幼児の食事提供
- ・離乳食、普通食
- ・アレルギー対応

■避難者の食事に対する意見



せっかく被災地に届いたアレルギー配慮物資なのに、アレルギーでない人に配布されている。

避難所で、市の職員（保健師）などが個別訪問をしてくれたときに「大丈夫ですか？」と聞いてくれましたが、とてもアレルギーの事を伝えれず「はい。大丈夫です。」としか言えなかった。「アレルギー疾患などで、食べ物で困っていませんか？」など、声かけにも配慮をしてほしかった。



(LFE防災ハンドブック、NHK生活情報ブログより参照)

■避難者の食事に対する意見



避難所には食べるものがないので、危険でも自宅に戻るしかなかった。

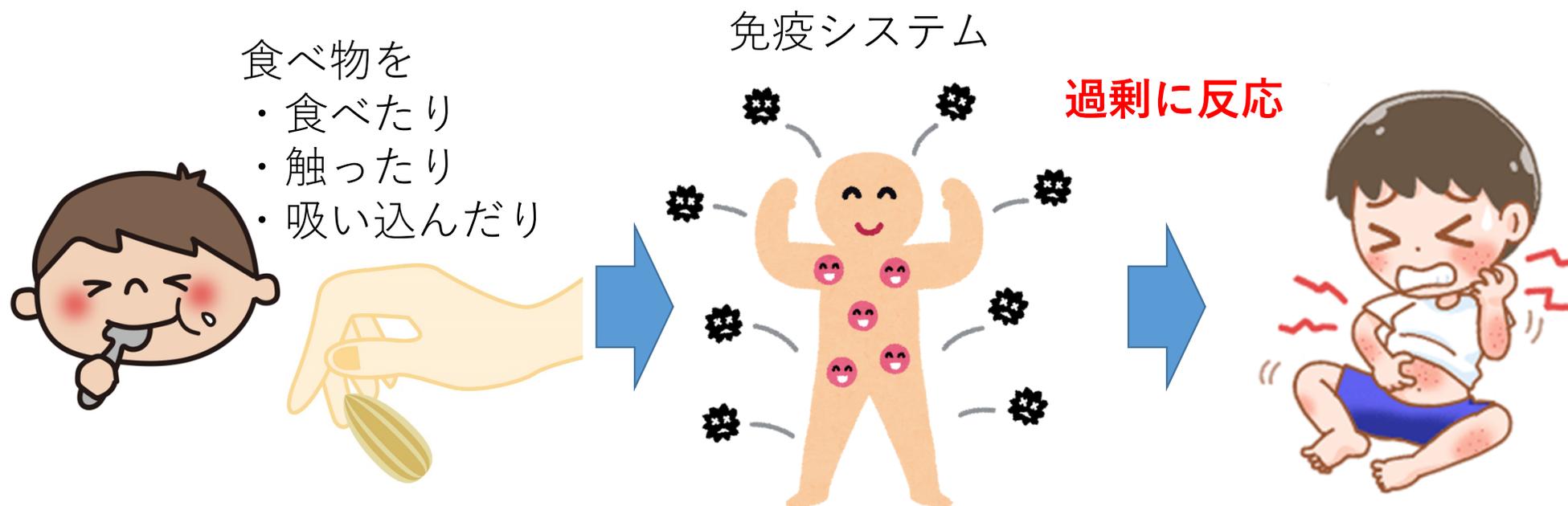
炊き出しに何が入っているのかわからず食べれなかった。



避難所では、アレルギーを持っている事を言い出せない雰囲気がある。

(LFE防災ハンドブック、NHK生活情報ブログより参照)

■食物アレルギー 定義



そのほとんどは食物に含まれるタンパク質が原因で起こる。

・アレルギーには

即時型

アレルゲンが体内に入った直後から数時間以内という短い時間で症状が出ます。

遅延型

ゆっくりと身体じゅうで炎症が進行し、さらに気づかずにその食物を食べ続けることによって慢性的な炎症となり、様々な症状が出ます。

・アレルギー症状

- 口腔アレルギー症候群
- 食物依存性運動誘発アナフィラキシー
- 新生児・乳児消化管アレルギー
- 食物アレルギーが関与する乳児アトピー性皮膚炎

など

・アナフィラキシー

アレルギー反応により、蕁麻疹などの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、咳やゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時に急激に症状が現れた状態をという。

・アナフィラキシーショック

アレルギー物質（以下 アレルゲンという）などに対して全身性
のアレルギー反応が引き起こされ、血圧の低下や意識状態の悪化
が出現した状態

迅速かつ適切な対応を行わないと、生命を脅かす可能性のある最
も危険な状態である。

・適切な対応

エピペンの使用や救急車要請・搬送など



※エピペンとは

アナフィラキシーがあらわれたときに使用し、医師の治療を受けるまでの間、症状の進行を一時的に緩和し、ショックを防ぐための補助治療剤（アドレナリン自己注射薬）です。
あくまでも補助治療剤なので、アナフィラキシーを根本的に治療するものではありません。

・食物アレルギー診断

問診



血液検査



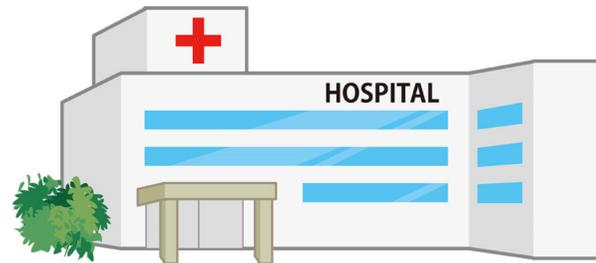
皮膚試験



食物経口負荷試験



実際に起きた症状と食物負荷試験などの専門的な検査結果を組み合わせ、医師が総合的に診断し、いずれも「食物アレルギーの専門医」を受診する必要がある。



・治療の基本



卵



えび



乳

「原因となる食品を摂取しないこと」が治療の基本です。

正しい診断に基づいた、必要最小限の原因食物と除去する。
万一症状が出現した場合には、速やかに適切な対処を行うことが重要である。
症状に応じて、経過観察や抗ヒスタミン薬などの内服で回復することもあるが、
重症になるとエピペンの使用や救急搬送が必要になることもある。

■食品表示（アレルギー表示）について

- ・消費者庁が定める「食品表示法」で特定原材料に指定されている7品目

▼ 特定原材料 7品目 表示義務

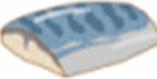


食品メーカーに表示義務

■食品表示（アレルギー表示）について

- ・消費者庁が定める「食品表示法」で特定現在料に準ずる21品目

▼ 特定原材料に準ずるもの 推奨21品目

 アーモンド	 あわび	 いか	 いくら	 オレンジ				
 カシュー ナッツ	 キウイ フルーツ	 牛肉	 くるみ	 ごま	 さけ	 さば	 大豆	
 鶏肉	 バナナ	 豚肉	 まつたけ	 桃	 やまいも	 りんご	 ゼラチン	

食品メーカーに表示を推奨

■食品表示（アレルギー表示）について

表示例

原材料一つひとつの後に（〇〇を含む）と表示する「個別表示」が原則です。ただし、表示欄が小さいなど理由がある場合は、原材料名欄の最後にまとめて（一部に〇〇・△△を含む）と、含まれているアレルギーのすべてが表示されることもあります（一括表示）。

（〇〇を含む）と個別
に表示されます

個別表示の例

原材料名	準チョコレート(パーム油(大豆を含む)、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)、小麦粉、ショトニング(牛肉を含む)、砂糖、卵、コーンシロップ、 <u>乳又は乳製品を主要原料とする食品</u> 、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤(大豆由来)、膨張剤、香料

一括表示の例

原材料名	準チョコレート(パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)、小麦粉、ショトニング、砂糖、卵、コーンシロップ、 <u>乳又は乳製品を主要原料とする食品</u> 、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩 (一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆を含む)
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料(一部に大豆・乳成分を含む)

一括表示されます

■食品表示（アレルギー表示）について

原材料表示に「植物油脂」と「たんぱく加水分解物」が記載され、最後の一括表記で「大豆」となっているとします。どちらも大豆を由来とする添加物ですが、「植物油脂」＝「大豆油」は精製段階で大豆アレルギーがほぼ無くなるとされていることから、大豆アレルギー罹患者のほとんどが食することができます。

原材料表示に「植物油脂」、「たんぱく加水分解物」

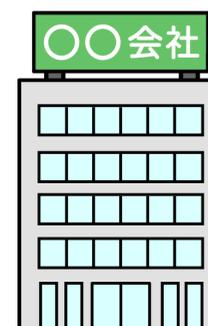
最後の一括表記で「大豆」と表示されている



メーカーに確認



どの添加物に大豆が使用されているのか確認



© dak

どちらも大豆を由来とする添加物ですが、「植物油脂」＝「大豆油」は精製段階で大豆アレルギーがほぼ無くなるとされていることから、大豆アレルギー罹患者のほとんどが食することができます。

■加工品の原材料表示 ※2019年11月7日現在

メーカー	商品名	添加物等	その他のアレルギー (28品目)	メーカー	商品名	添加物等	その他のアレルギー (28品目)
カゴメ	ウスターソース	発酵調味料	りんご	味の素	丸鶏がらスープ	なし	鶏肉
キューピー	エッグケア(マヨネーズ)	粉末状植物性たん白	りんご	カゴメ	ケチャップ	なし	なし
モランボン	春巻きの皮	乳化剤	小麦粉	キッコウマン	濃口醤油	大豆	小麦
エイワ	ホワイトマシュマロ	大豆たんぱく	ゼラチン	ヒガシマル	薄口しょうゆ	大豆	小麦
堀川	華(かまぼこ)	大豆たんぱく	なし	ミツカン	米酢	なし	なし
S&B	とろけるカレー	たん白加水分解物	小麦、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご	宝酒造	本みりん	なし	なし
S&B	とろけるシチュー(ビーフ)	たん白加水分解物	小麦、鶏肉、豚肉、りんご	かどや	ごま油	なし	ごま
S&B	とろけるハヤシ	たん白加水分解物	小麦、バナナ	雪印メグミルク	北海道スキムミルク	なし	乳成分
はごろもフーズ	シーチキンL	大豆油	なし	リケン	ふえるワカメ	なし	なし
三幸製菓	ぱりんこ	粉末しょうゆレシチン	粉末しょうゆ(小麦)	日本製粉	こんな小麦粉ほしかった	なし	小麦
栗山米菓	アンパンマンソフトせんべい	粉末しょうゆ	粉末しょうゆ(小麦)	日清	ソフトパン粉	なし	小麦
マस्या	おにぎりせんべい銀シャリ	酸化防止剤(ビタミンE)	なし	日清フーズ	サラダマカロニ	なし	小麦
日清	シスコーン	酸化防止剤(ビタミンE) ただし、分子蒸留している	なし	明治	ブルガリアヨーグルト	なし	乳成分
敷島産業	あわ雪ふ(お麴)	酸化防止剤(ビタミンE) ただし、分子蒸留している	小麦	ハウス食品	プリンミクス	なし	乳、ゼラチン
日本ハム	シャウエッセン	なし	豚肉	昭和産業	ホットケーキミックス	なし	小麦
伊藤ハム	アルトバイエルン	なし	豚肉	まる勝たかだ	三輪の神糸	なし	小麦
伊藤ハム	醇(じゅん:ももハム)	なし	豚肉	ニッスイ	活ちくわ	なし	なし
伊藤ハム	醇(じゅん:ベーコン)	なし	豚肉	ニッスイ	平天	なし	なし
中村食品	焼豚	大豆(醤油)	豚肉、小麦(醤油)				

■食品表示（アレルギー表示）の読み解きについて

添加物は、現在料の由来がわからない物も多く、特に「大豆」は、様々な加工食品に添加物として使用されています。

大豆由来の代表的な添加物としては、「植物油脂」、「たんぱく加水分解物質」以外にも、「増粘多糖類」、「乳化剤（レシチン）」、「植物性たんぱく」などがあり、「酸化防止剤（ビタミンE）」においては、分子蒸留がされていれば表示不要となり、さらに「酸化防止剤（ビタミンC）」は大豆由来ではないなど。



これらを理解するのに相当の知識が求められます。

■被災地の現地調査日程

- ・ 2019年10月25日～26日 熊本市訪問

対応：自治労熊本県本部・熊本市危機管理室

※ 2016年4月14日・4月16日熊本地震(熊本市)

- ・ 2020年1月23日～24日 広島県呉市訪問

対応：呉市職員労働組合・呉市子育て施設課

※ 2018年7月広島豪雨災害(呉市)

- ・ 2020年3月 仙台市訪問予定 (コロナウイルスの影響により中止)

※ 2011年3月11日東日本大震災(仙台市)

■現地調査事前アンケート

質問	自治体名	熊本県熊本市	広島県呉市
直営の保育所数		19か所	13か所
直営の給食調理員数		24人（内再任用2人）	0人
貴自治体で「食物アレルギー対応マニュアル」は策定されていますか？		策定している	策定している
平常時保育所でどのようなアレルギー食対応をしていますか？		除去食を基本に個別のアレルギー食を提供している	除去食を基本に個別のアレルギー食を提供している
災害時に求められれば、避難所での食物アレルギー対応は可能とおもわれますか？		可能	不明
民間保育園でも、食物アレルギー対応はされていますか？		国・市の「食物アレルギー対応マニュアル」に沿った対策をとっている	国・市の「食物アレルギー対応マニュアル」に沿った対策をとっている

■現地調査事前アンケート

自治体名	熊本県熊本市	広島県呉市
質問		
避難所数	267か所	134箇所（7月9日最大時）
避難所ではどのような食 べ物が出されましたか？	炊き出しに加え、全国チェーンの飲食店や各 地域の飲食・弁当店、県外企業、NPO等か らも支援を受けることとなり、弁当、カレー やラーメン、牛丼など、幅広い種類の食事が 提供された。	発災当初は備蓄食料、弁当、パン、炊き出し 食料
アレルギー食を求めてき た人はいますか？また求 めてきた場合対応出来ま したか？	支援物資や炊き出し支援等がメインとなるた め、栄養過多やアレルギー対策の問題もあっ た。避難所における食事の提供に関しては、 栄養士が食料物資の組合せや献立等の確認を 行うとともに、アレルギー等の栄養相談が必 要な方の相談対応を行うなど、栄養支援活動 が行われた避難所もあった。	アレルギー食はないが、減塩食をもとめられ たため対応した
義援品の中にアレルギー 食を要請しましたか？	要請していない	要請していない
炊き出し等があった場合、 誰がどのように行いまし たか？	町内自治会等の地域団体や地域住民による、 おにぎりや水などの食料支援が行われた。ま た、キッチンカーを持ち込んでの長期間の炊 き出し支援を受けた避難所もあった。避難所 では、このような炊き出しや物資支援による 食事の提供がある中、限られた食材で食品の 組合せや献立等を工夫しながら食事の提供を 行っていた。	地域の団体（自治体、女性会）や民間企業等 が、避難所で炊き出しを行ったり、出来上 がったものを持参し避難者などに配布した

■現地調査結果

・避難所における食事に関しては、炊き出しや、お弁当、カレー、カップ麺や様々な、食事が提供されていた。そのような中、避難所の現場（支援者）について、一部の栄養士が相談対応を行う程度で、アレルギー食に関する対応がほとんどとられていない。全国地域差を問わず約5パーセントのアレルギー患者がいるにも関わらず、**アレルギー食の要求は** **ほぼなかったと考えられる。**

・熊本市・呉市でも保育所で食物アレルギー対応のマニュアルが作成され、食物アレルギーに罹患する児童に対し、食事提供が行われているが、その**調理する自治体職員**（技能労務職）は**減少**の一途をたどっている。

・呉市については、**全て非常勤職員**でまかなっている状態であった。このことは、呉市に限らず中核市以下の地方自治体で、**調理業務の委託化**が顕著にみられる。ただ、政令指定都市では、自治体立保育所全体の委託が計画的には進められているが、まだ多くの保育所が直営で運営され、調理業務のみの委託も進んでいない。こういったことから、今回の課題についての対応等を進めるならば、今後非常勤職員と、**有事の対応**についての**契約や食物アレルギーに対する研修等**をおこなう必要がある。

■市販のお弁当を検証

避難所における、食事提供については、炊き出しの他、お弁当（チェーン店、コンビニ含む）の提供が多かったため、実際に弁当屋や、コンビニで買って調べてアレルギー有無の検証を行った。

名称: そうざい(海老グラタン)

成分表示(1食あたり): エネルギー 369kcal, たんぱく質 18.9g, 脂質 15.3g, 炭水化物 39.0g, 食塩相当量 3.1g

消費期限: 表面に記載
保存方法: 表面に記載

販売者: 日本水産株式会社
〒105-8676 東京都港区西新橋1の3の1

F.27.A

名称: おろし竜田弁当

成分表示(1食あたり): エネルギー 547kcal, たんぱく質 23.5g, 脂質 28.1g, 炭水化物 97.5g, 食塩相当量 1.6g

消費期限: 表面に記載
保存方法: 表面に記載

販売者: 日本クッカーリー株式会社
〒104-8277 東京都中央区新富町6-204

名称: 三色鶏そぼろ弁当

成分表示(1食あたり): エネルギー 840kcal, たんぱく質 16.6g, 脂質 7.9g, 炭水化物 66.2g, 食塩相当量 840mg

消費期限: 表面に記載
保存方法: 表面に記載

販売者: 株式会社デリカ滋養事業所
〒104-8571 東京都中央区大馬路7丁目70番地

名称: ★L大盛りトマトの旨味キュウリナポリタン

成分表示(1食あたり): エネルギー 528kcal, たんぱく質 27.7g, 脂質 27.7g, 炭水化物 98.0g, 食塩相当量 2.0g

消費期限: 表面に記載
保存方法: 表面に記載

販売者: 株式会社今里食品
〒104-8571 東京都中央区大馬路5丁目1-52

<p>8/1~新発売</p> <p>ビーフガバオライス 560円 (税別 519円) もち麦ごはん 590円 (税別 547円) 83kcal / 小麦・卵</p>	<p>もち麦とろろカツステーキ重 690円 (税別 639円) 654kcal / 小麦・卵・乳</p>	<p>もち麦とろろWカツステーキ重 990円 (税別 917円) 886kcal / 小麦・卵・乳</p>	<p>のり弁当 300円 (税別 278円) もち麦ごはん 330円 (税別 306円) 681kcal / 小麦・卵・乳</p>	<p>特のり弁当 390円 (税別 362円) もち麦ごはん 420円 (税別 389円) 902kcal / 小麦・卵・乳</p>
<p>ガーリックカツステーキ重 590円 (税別 547円) もち麦ごはん 620円 (税別 575円) 649kcal / 小麦・卵・乳</p>	<p>ガーリックWカツステーキ重 890円 (税別 825円) もち麦ごはん 920円 (税別 852円) 881kcal / 小麦・卵・乳</p>	<p>ガーリックカツステーキコンボ 890円 (税別 825円) もち麦ごはん 920円 (税別 852円) 1,267kcal / 小麦・卵・乳・えび</p>	<p>ざっぱりおろしかつめし 490円 (税別 454円) もち麦ごはん 520円 (税別 482円) 840kcal / 小麦・卵・乳</p>	<p>幕の内弁当 500円 (税別 463円) もち麦ごはん 530円 (税別 491円) 748kcal / 小麦・卵・乳</p>
<p>野菜が摂れるビビンバ (半熟たまごなし) 560円 (税別 519円) もち麦ごはん 590円 (税別 547円) 782kcal / 小麦・卵・乳・えび</p>	<p>野菜が摂れる肉増しビビンバ (半熟たまごなし) 760円 (税別 704円) もち麦ごはん 790円 (税別 732円) 1,039kcal / 小麦・卵・乳・えび</p>	<p>野菜が摂れるビビンバ (半熟たまごなし) 490円 (税別 454円) もち麦ごはん 520円 (税別 482円) 706kcal / 小麦・卵・乳・えび</p>	<p>野菜が摂れる肉増しビビンバ (半熟たまごなし) 690円 (税別 639円) もち麦ごはん 720円 (税別 667円) 963kcal / 小麦・卵・えび</p>	<p>親子丼 420円 (税別 389円) もち麦ごはん 450円 (税別 417円) 672kcal / 小麦・卵・乳</p>
<p>洋風バラエティ弁当 540円 (税別 500円) もち麦ごはん 570円 (税別 528円) 842kcal / 小麦・卵・乳・えび</p>	<p>スペシャルガーリックカツステーキ弁当 890円 (税別 825円) もち麦ごはん 920円 (税別 852円) 1,065kcal / 小麦・卵・乳・えび</p>	<p>スペシャルカツステーキ弁当 890円 (税別 825円) もち麦ごはん 920円 (税別 852円) 1,065kcal / 小麦・卵・乳・えび</p>	<p>新・BIGのり弁 540円 (税別 500円) もち麦ごはん 570円 (税別 528円) 1,207kcal / 小麦・卵・乳</p>	<p>ピーフカレー 480円 (税別 445円) もち麦ごはん 510円 (税別 473円) 590kcal / 小麦</p>
				<p>ローズカツカレー 680円 (税別 630円) もち麦ごはん 710円 (税別 658円) 990kcal / 小麦・卵・乳</p>

■お弁当の検証結果

ある弁当屋の店員にアレルギー食の事を尋ねたところ



「店長に聞かないとわからない」、「不明」、
「アレルギーの疑いを持っているのであれば、購入しないで欲しい」

従業員は、パートやアルバイトの方がほとんど

仮にホームページ上でアレルギーがないお弁当であっても、お鍋やまかないの調理器具の使いまわしにより、アレルギー物質が混入する恐れもあり、劇症患者であれば、それだけでも、重篤な症状に陥ってしまう。

症状を引き起こす特定のアレルゲン物質が含まれていないと確認できる場合は、食すことは可能。ただし、その判断は自己責任となっているが、本来は自治体の支援が必要と考える。

■まとめ



食物アレルギーを罹患する就学前児童
地域差無く5パーセント程度

今回の熊本市と呉市の現地調査では、避難所運営に携わった自治体職員から「食物アレルギーで食事に困っている。」などの相談は**1件**も寄せられていないとの回答でした。

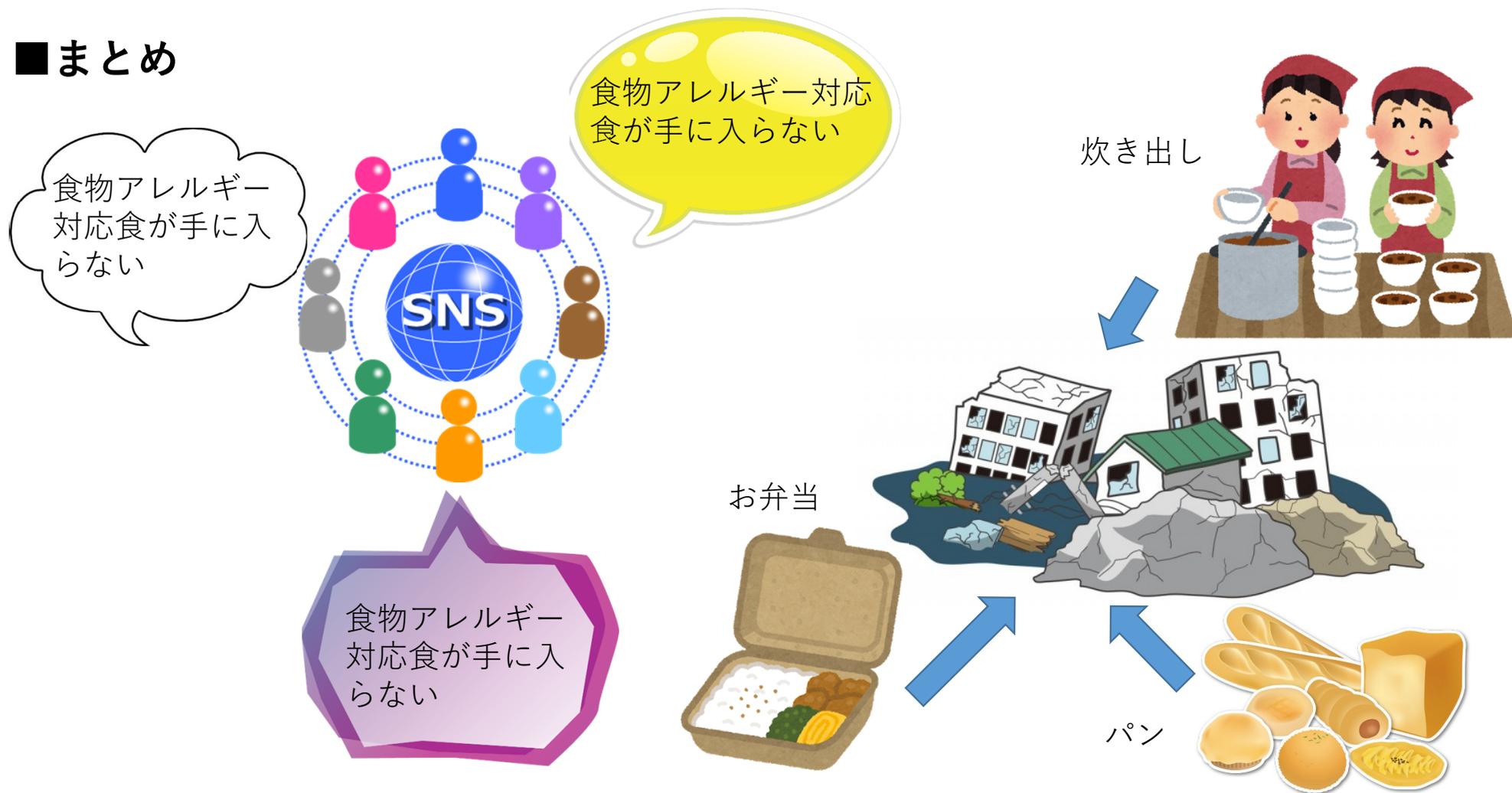
原因

「そもそも頼りにされていない」

「行政による周知不足」

「言える雰囲気ではない」

■まとめ



■まとめ

小児アレルギー学会では、食物アレルギーを罹患される方々への災害時における食事提供のあり方を問題視しており、その対応を図るため、避難所などに設置するためのパンフレットを作成しています。

炊き出し 調理する人 お弁当のコスト などを書く

日本小児アレルギー学会(厚生労働省 補助事業 アレルギー児対応マニュアルより)

災害派遣医療スタッフ向け
アレルギー児対応マニュアル

食物アレルギー

アナフィラキシーへの対応

- 1) アドレナリン(ボスミン、あるいはエピペン)を大腿部中央の前外側に筋注ボスミン 0.01ml/kg 最大量:小児 0.3ml、成人 0.5ml
- 2) 仰臥位、下肢挙上
- 3) 突然の体位変換を避ける
- 4) 必要により酸素投与(10L/分)
- 5) アドレナリンの効果が乏しい場合には
 - ① 5-15分間隔で同量のアドレナリン筋注を繰り返す
 - ② 急速輸液(生食 or 乳酸リンゲル液を最初の10分間で10~20ml/kg)を併用



*抗ヒスタミン薬やステロイド薬には速効性なし
*β₂刺激薬吸入は喉頭浮腫(嚔声、犬吠様咳嗽)に効果なし

参考 エピペンを所持する患者がエピペンを使用するタイミング(下記の1つ以上の症状があれば)

消化器症状	・繰り返し吐き続ける	・持続する強い(がまんできない)おなかの痛み	
呼吸器症状	・のどや胸が締め付けられる	・声がかすれる	・犬が吠えるような咳
	・持続する強い嘔込み	・ゼーゼーする呼吸	・息がしにくい
全身の症状	・唇や爪が青白い	・脈が触れにくい、不規則	
	・意識がもうろうとしている	・くったりしている	・尿や便を漏らす

日本小児アレルギー学会

災害時のアレルギー食対応

誤食を防ぐための指導

- 非常食や炊き出しには、アレルギーの原因となる食物が混入している可能性があることを伝える。
- 加工食品を食べる前には、原材料表示(鶏卵、牛乳、小麦、ソバ、ピーナツ、エビ、カニは、微量の含有でも必ず表示されている)を確認するよう伝える。



アレルギー対応食品の配布

- アレルギー食材を配布する取り組みがある場合には、患者に紹介する。
- 牛乳アレルギー患者用粉ミルクは、牛乳アレルギー児に優先して配布する。
- アルファ化米は、米アレルギーでなければ食物アレルギーの患児でも食べられる。ただし、五目ご飯等もあり、原材料表示には注意する。



日本小児アレルギー学会災害対応ワーキンググループ

避難所におけるアレルギー対応 (行政担当者用)

アレルギー患者は避難所などで困っています。行政・管理者側から積極的に援助してください。ぜんそく発作やアナフィラキシーを発症したときには、速やかに医療を受けられるようにしてください。

◆ぜんそく患者のために

- ・発作の原因(ホコリ、ダニ、ペット、煙、がれきなどの粉塵等)を吸い込むことを避けることが大切です。避難所における生活環境の管理・改善に配慮してください。
- ・発作を予防する長期管理薬を普段から使用することが大切です。電動の吸入器が必要な場合もあります。このような場合には、優先的に電源を使用できるようにしてください。

◆アトピー性皮膚炎患者のために

- ・普段から皮膚を清潔に保つことが大切です。可能な限り早く、1日1回できれば石けんを使って、シャワーや入浴ができるようにしてください。
- ・その外見から、心ない言葉をかけられたり、偏見を持たれたりすることがあります。薬を塗るときや着替えるときに、周囲の目に触れない場所でするようにしてください。

◆食物アレルギー患者のために

- ・アレルギー対応食やアレルギー用ミルクなどの支援物資を一般支援と区分し、患者に渡るように管理のルールを決めてください。
- ・アレルギー対応食は食物アレルギー患者に優先配布してください。
- ・炊き出しでは、鶏卵・牛乳・小麦などアレルギーの頻度の多い食材を使用しない調理をしてください。また、食べられるものを優先配布してください。
- ・心ない言葉をかけられたり、支援が受けられなかったりします。避難所における食物アレルギーの啓発・周知をしてください。

災害時のこどものアレルギーに関する相談窓口(無料)
▶メール相談: sup_jasp@jspaci.jp



日本小児アレルギー学会
ホームページ URL: <http://www.jspaci.jp/>

— 4 —

災害時アレルギー対応

アレルギーのこどものために

食物アレルギー、ぜんそく、アトピー性皮膚炎などのこどもたちは、避難所などの食事や環境によって病気が急に悪化することがあります。

- ◆食物アレルギーのこどもがいたら行政担当者に知らせ、アレルギー対応食の支援を受けてください。

必要な除去食の内容(例:卵と小麦はダマ)やアドレナリン自己注射薬(エピペン®)を携帯していることなどの情報を行政担当者に伝えてください。



アレルギー用

- ◆アレルギーの原因となる食物、ほこり、ペットを避けましょう。



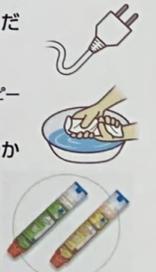
- ・支援食配給時、食物アレルギーのこどもに配慮をお願いします。
- ・炊き出しなどで調理に使っている食材を詳しく伝えましょう。
- ・マスクなどでほこり、煙、粉塵を避けて、ペットは室外で避難させましょう。

- ◆治療に必要な電源や水、スペースを優先して使用させてください。

- ・ぜんそく患者は電動の吸入器を毎日使用することがあります。
- ・毎日の清拭(ぬれタオルでやさしくぬぐうこと)やシャワーは、アトピー性皮膚炎の治療に必要です。

- ◆ぜんそく症状やアナフィラキシーがあるときには、すみやかに診察を受けましょう。

- ・ぜんそく:強い咳き込みやゼーゼーする呼吸がある場合。
- ・アナフィラキシー:食後に、急に咳き込み始めたり、強い腹痛や繰り返す嘔吐がみられた場合。エピペン®はなるべくその場で使用しましょう。



災害時のこどものアレルギーに関する相談窓口(無料)
▶メール相談: sup_jasp@jspaci.jp



日本小児アレルギー学会
ホームページ URL: <http://www.jspaci.jp/>

■まとめ

食物アレルギーについては、専門的な知識が求められます。
日々業務で携わっている自治体職員（医療従事者、保健師、栄養士、保育従事者など）でないと対応は困難です。



お医者さん



アレルギー対応食の提供

調理という要素が加わることで、
理解に乏しい領域がでてくる。



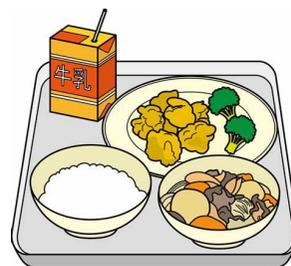
保育士さん



栄養士さん



■まとめ



食品表示の問題

7品目の「特定原材料」

21品目の「特定原材料に準ずるもの」

添加物添加物においては、アレルギー食材を由来

理解

手際よく一般食と食物アレルギー対応食を調理していくのは、かなりの専門性が必要

具体的に食品には、消費者庁が管理する食品表示法があり、容器包装された加工食品には、必ず表示が義務づけられている7品目の「特定原材料」と、表示することが推奨されている21品目の「特定原材料に準ずるもの」がある。

また、添加物においても、アレルゲン食材を由来とした物質があった。

これらを理解しながら手際よく一般食と食物アレルギー対応食を調理していくのは、かなりの専門性を有する作業となる。

一方、避難所には、民間業者からのお弁当も被災者に提供される。

民間業者においては、効率とコスト軽減を高めるため、パン粉や小麦を使用する揚げ物や経済的食材である鶏卵を多用する傾向にあり、また、雇用においても、パート・アルバイトの方々に対応している。

このような状況をもう一度勘案すると、①国は災害時のアレルギーを罹患する方々の食事について問題視している。②そして自治体に対してその対応を求めている。③しかし、自治体は、専門的知識を有さない行政職を中心に対応しているため、適切に進めておらず、理解もできていない。④また、食物アレルギーの調理実務になると、専門知識を有する医療従事者なども専門外となる。⑤さらに、炊き出し以外に持ち込まれるお弁当なども、食物アレルギーを理解した調理従事者が調理したのか不明なため、劇症患者には提供できない。⑥このことから、普段より食物アレルギー対応をおこなっている保育所調理従事者が「知識」、「調理対応」、「加工品の食品表示」など、すべてに精通しており適任であると結論付けるが、自治体側は、それをおこなうための資格等による根拠や、地方自治法57条の単純労働規定により、二の足を踏むことが予測されるため、併せてこれらのハードルを解決することが必要。

また、「現実的に自治体立保育所の本務調理員が全国でどの程度の要員がいて、対応が可能なのか？」については、厚生労働省が2012年に公表している「保育所における食事提供ガイドライン」において、1998年以降からの始まった調理室の委託・外部委託・外部搬入などの手法による状況は、90%以上が自園調理方式を採用しているとの報告がなされている。

ただ、自治体立保育所の民間委託状況については、全国保育協議会が発行する「公立保育所アクションプランの具体化に向けて」で調査されており、公設置公営保育所は、全体の47.3%であった状況が3年間で10%程度（2006年～2009年）減少したと公表、その後も減少はすれども、「増加する」とした自治体回答はなかった。

これらの状況を現在に照らし合わせると、政令市やそれに近い規模の市においては、元々自治体立保育所数が多く存在していたことから、全体の2割～3割程度の公設置公営保育所があると推測され、保育所調理室のみの委託も進んでいないことから、自治体直営職員の調理員はある程度存在し、災害時での避難所における食物アレルギー対応は図れると考える。

しかし、人口20万人強の中核市以下の自治体については、2012年に成立した「子ども子育て支援法」の制度改正により、就学前児童の予算の流れが大きく変容したことや、自治体の予算規模が低いため柔軟な対応が難しいこと、さらに地方の労働力不足の問題も合わさり、非正規化が進行していると考えられる。

このことから、地方で事業規模が小さい自治体については、公設置公営の保育所自体が限られ、調理員も非正規が進行していることから、避難所対応をおこない辛いと考える。仮に非正規（非常勤職員や派遣職員など）に対応をお願いする場合には、要綱改正や別途契約による条件変更や仕様書変更が必要になるが、有事にそのような業務を求めることが出来るのかは不明。