

令和6年度 神奈川県アレルギー疾患相談事業 相談・回答一覧

	学校・施設種別	アレルギー疾患名							相談内容	回答
		食物アレルギー	気管支ぜん息	アトピー性皮膚炎	アレルギー性鼻炎	アレルギー性結膜炎	花粉症	その他		
1	保育所	○							・卵アレルギーの園児について、園での対応についてご相談します。 最新の「保育・教育施設におけるアレルギー疾患生活管理指導票」には（食物アレルギーなし・アナフィラキシーなし）となっていて、特記事項に「卵は生卵は除去しているが、それ以外は全て解除とする。1年間何もなければ次年度より指導票も不要とする。」とあります。内服薬の抗ヒスタミン薬を預かっています。 園では、食物アレルギー対応を継続と判断しましたが、保護者は解除を希望しています。この状態で解除することはできるでしょうか。	・集団給食で提供する加熱調理された鶏卵料理やマヨネーズを家庭で食べられていれば、給食において鶏卵製品を除去する必要はありません。例えば、厚木市において、学校給食では生卵は提供されないので、生卵のみ除去している場合は学校給食でのアレルギー対応は不要とされています。そのため、貴園でも生卵の提供がなければ、食物アレルギーとしての対応は必要なく、生活管理指導票の提出も不要と考えます。
2	小学校	○							・牛乳等のアレルギー児童に対して、環境面（床にこぼれて乾いた牛乳や牛乳パック等）でどのようなことに配慮すればよいですか？	・床にこぼれた牛乳はすぐにふき取るなど、アレルギー児童に対してアレルゲンにできるだけ触れないようにすることは必要になります。牛乳パックに関しては、よく洗った牛乳パックを包装したものであるなら問題ありません。 ただし、基本的に触れるだけでは、その部位が赤くなる程度の軽微な反応が見られることはありますが、アナフィラキシーのような重篤なアレルギー症状が起こることはありません。
3	保育所	○							・アレルギー園児と健常児を同一の保育士が食事介助することに問題はあるでしょうか？ 基本的に、アレルギー園児は所定の保育士が食事介助をすることとしていますが、どうしても人手不足の状況の場合、やむを得ず、アレルギー園児と健常児を同一の保育士が食事介助する可能性を考えています。（全保護者には事前に説明する） ※当園のアレルギーに対する方針 アレルギー完全除去としています。 例えば、乳アレルギーの園児がいる場合、乳を含む食材は提供なしとなります（全園児が対象です） つまり、アレルギー原因物質を一切持ち込まない状況をつくっています。	・アレルギー園児と健常児を同一の保育士が食事介助することに問題はありません。 誤食の主な原因は誤配膳であるため、配膳の際には特に注意が必要です。具体的には、アレルギー園児の食事は明確にラベル付けし、配膳時に二重確認を行うことを徹底します。対策を講じることで、アレルギー園児と健常児を同一の保育士が食事介助する際のリスクを最小限に抑えることができますし、実際には同一の保育士さんが介助していることが多いです。
4	認定こども園	○							・0歳乳児、現在自宅で離乳食を進めている段階（こども園ではまだ給食提供をしていません）ですが、食物アレルギーの症状が出てしまう食材が何種類あります。保護者様が心配をして、血液検査を行ったところ、IgEが120ということで医師より「今後、何かに強く出る可能性がある」と言われたようです。こども園では初めて口にする食材を食べさせてはいませんが、現在、こども園で出る食材一つひとつを自宅で試してくれています。自宅において、じんましん等が発症してしまっただけ、自宅服薬しても翌日じんましんが残っていても、かかりつけ医の医師が「保育園行ってもいいよ」と言った場合は、保育の受け入れ（本児をあずかるべきか）を行って良いのでしょうか？	・食物アレルギーの診断には、通常、明らかな症状の既往で行われます。血液検査が陽性でも症状なく摂取出来るお子さまがたくさんおられます。まずは、「こども園で出る食材一つひとつを自宅で試して、症状がないことを確認する」対応でよいでしょう。 食物アレルギー症状では、蕁麻疹が生じることが多いのですが、実は、蕁麻疹全体では食物によって引き起こされる頻度は非常に少ないのです(通常1割以下です)。食物による蕁麻疹であれば、通常数時間以内に症状は消失します。食べた翌日まで蕁麻疹が残っていることはまれです。服薬して症状が軽快している状態であれば、蕁麻疹が残っている場合でも、医師の指示があればお子さまを受け入れる方針を持つことが望ましいです。
5	認定こども園	○							・魚アレルギーの園児がいます。園では「魚・魚製品禁」としていますが、医師指示（生活管理指導表）で出汁（かつお・いりこ）は可、と書かれています。インターネット等では「かつおだしなどのだしは蛋白質を分解してアミノ酸を抽出したもので、魚アレルギーがあっても食べられることが多いです。」と書かれているのですが、鰹節から出汁をとった際など、どのようなメカニズムで「タンパク質が分解される」のか、教えていただきたいです。保護者様や他の職員への説明で、理解できる言い方等があれば教えていただきたいです。例えば、上記のかつおだしの原理で言うと、ゆで卵を切って、煮出したお湯を鶏卵アレルギーの子に飲ませたら、アレルギーを発症しない…ということになるのでしょうか？よろしくお問い合わせいたします。	・「食物アレルギー診療ガイドライン」でも魚アレルギーの児に対してかつおやいりこなどの出汁の除去が不必要なことが多いと述べられております。ご指摘のようなメカニズムによりアレルゲン性が低下していると考えられていますが、正確な機序はよくわかっておりません。 重度の鶏卵アレルギー患者は卵黄中のごく微量なアレルゲンでも症状が誘発されます。水に溶けやすいアレルゲンなので、長時間煮た水に浸透する可能性もあります。しかし、量的にはわずかなため、卵そのものが混じった場合に比べると、症状誘発のリスクは低いと考えられています。
6	認定こども園	○							・アガーに含まれているアレルゲンの原因物質となるものはありますか。 ・アガーに含まれているローストピーンガムは豆アレルギーの方は摂取しても問題はないですか。 ・寒天に含まれているアレルゲンの原因物質となるものはありますか。	・アガーは海藻やマメ科の種子の抽出物を原料とする凝固剤になります。アレルゲンとして挙げられるとすれば、マメ科植物イナゴマメ（学名：Ceratonia siliqua 英名：carob）の子葉部から得られる種子粘質物（ローストピーンガム）になります。日本でよく使用されている凝固剤ですが、イナゴマメに対するアレルギー反応の国内の報告はなく、海外でもほとんど報告されていません。 ・前述のように、そもそも稀なアレルギーにはなるので豆アレルギーの方でも摂取していいと考えます。欧州食品安全機関（EFSA）の評価によると、ローストピーンガムはヒトにおいて実質的に消化されないとしています。 ・テングサやオゴノリなどの紅藻類を原料としており、寒天によるアレルギー反応はほとんど報告されていません。