1 はじめに

小規模保育所における食物アレルギー対応の実態については、先行研究として2015年8月に神戸女子短期大学の 教授らによって第1回目の兵庫地域の調査が実施されていました。当初は、兵庫と東京の比較調査を念頭に置いて準 備を始めましたが、両地点での調査体制を整えることが難しかったため、同時調査を断念し、今回は前述の兵庫地域で の調査とほぼ同じ内容のアンケートを東京で実施することにしました。

NPO法人アトピッ子地球の子ネットワークでは団体設立当初(1993年)から食物アレルギーがある人の家族からの電話相談を受けてきましたが、保育園に関連した相談内容は「食物アレルギーについて理解が得られず保育園への入所が困難」「誤食事故を起こさないように保育園と話し合うにはどうしたらいいか」といった「食物アレルギーのある子が集団保育において受け入れられるための相談」がほとんどでした。

その一方で一般的な保育園に受け入れてもらうことができなかった親子でも「小規模保育所を訪ね歩くうちに受け入れてくれる園長に出会えた」といった報告はいくつも耳にしたことがありました。

現在は『保育所における食物アレルギー対応ガイドライン』(厚生労働省2011)が整備され、小規模保育が「一般の 保育所では入所が困難な食物アレルギー児の受け皿となっていた時代」とは随分違ってきていると思います。

それでもなお私たちの電話相談においては、保育園で入園拒否された食物アレルギーがある子どもが小規模保育所 にたどりつきなんとか母親の就労を継続することができたといった報告がとどいていることも確かです。

予算や保育者数などが不十分な傾向にある小規模保育所にあって、充分な環境整備が必要な「食物アレルギーが ある子どもの受け入れ」は多くの困難が伴うことは想像に難くありません。

少子化の時代であっても保育所は不足し続けている中で、食物アレルギーの子どもたちは少しずつ増加していることが 医師ら専門家から指摘されています。

私たちは①東京都における小規模保育所、家庭的保育所の食物アレルギー対応の実態、誤食事故の発生状況、 事故対策、小規模保育におけるアレルギー対応の課題について調査を行い ②アレルギーに関する知識や安全管理を 学ぶための学習会を神戸と東京で開催し ③小規模保育所がかかえる課題解決の一助となるために 継続した支援 活動を行いたいと考えました。

この調査報告書では、「東京都・小規模保育所における食物アレルギーに関するアンケート」の集計結果と、調査結果を踏まえた報告会や学習会の経過についてご紹介します。

小規模保育所は一部が廃業や移転、統廃合があったり、現地窓口でのみ住所確認ができる仕組みになっていたり、 多くの区や市で「保育ママ」の住所が公開されていないなど、調査対象者の住所リストを完成させるまでに予想以上に多 くの時間をついやしました。

学習機会を提供する事業実施にあたっては、神戸女子短期大学食物栄養学科学科長の西川貴子教授と、一般 社団法人兵庫小児アレルギー研究会の木村彰宏医師に、また調査実施と報告に当たっては、神戸女子大学健康福 祉学部健康スポーツ栄養学科本田まり教授に多大なご協力をいただきました。

この調査研究は完成していません。集計結果の検討に入ったところで助成期間が終わってしまいましたが、最終まとめの後、東京都内においては引き続き学習機会の提供と、保育に携わる多くの方々との情報交換に努めていきたいと考えています。兵庫における学習機会提供の事業については、今後も連携関係を築きつつ、兵庫で活躍する皆さんの側面的な応援に努めたいと考えています。

2019年3月

認定NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク

報告書目次

1	はじめに	1
2	アンケート調査概要	2
3	単純集計	3~10
4	クロス集計	11~13
5	調査中間報告発表会資料	14~20
6	活動報告と今後の展望	21
7	資料	23~64
	(学習会配布資料・アンケート用紙他)	

2 アンケート調査概要

調査の目的

この調査は小規模な保育施設等における食物アレルギー対応の向上や、アレルギー関連テーマの研修の充実や課 題解決の糸口を知ることを目的としています。この調査にご協力くださった皆さんの回答内容は集計報告をまとめ、研修 事業の実施や学会報告や行政へのレポート報告などの形で社会に還元することを目指します。

調査の概要

この調査は、東京都内の小規模保育及び保育ママを対象に実施しました。限られた人数で運営される小規模保 育所において実施されるアレルギー対応の現状や、職員がかかえる課題を知り、医師や研究者や行政が社会的課題 として理解することが必要ではないかという問題意識を共有し、神戸女子大学健康スポーツ栄養学科本田ゼミと、認 定NPO法人アトピッ子地球の子ネットワークが協働で調査しました。

<u>調査方法</u>

アンケート用紙を東京都内にある1,050施設へ送付。

送付は郵送法により直接送付、住所が公開されていない地域は管轄の区役所、市役所を通して配布。

回収数(420施設)、回収率40%

調査期間

2018年9月27日(木)~10月22日(月)

調査主体

神戸女子大学 健康福祉学部 健康スポーツ栄養学科 教授 本田まり

認定NPO 法人アトピッ子地球の子ネットワーク

プロジェクトチーム

西川貴子(神戸女子短期大学食物栄養学科学科教授) 木村彰宏(一般社団法人兵庫小児アレルギー研究会理事長) 本田まり(神戸女子大学健康福祉学部健康スポーツ栄養学科本田まり教授)

吉澤淳(認定NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク) 覚来ゆか里/井上恭子/岡村直子/野中かおり/今村慎太郎/赤城智美

3 単純集計

(小規模保育所における食物アレルギーに関するアンケート)

保育形態

家庭的保育

小規模保育

事業所内保育 ■ 3.6

その他 1.7

0.0

20.0

I施設(園)についてお聞きします。

(保育ママの方も「園」を「保育している場所」と考えてご回答ください)

1)保育形態について、下記のうち該当するものに〇印を(1つだけ)つけてください。

	人数	%
家庭的保育	230	54.8
小規模保育	168	40.0
事業所内保育	15	3.6
その他	7	1.7
計	420	

2) 事業形態について、下記のうち該当するものに〇印を(1つだけ)つけてください。

%	事業形態 認可事業者		(%)
78.6	(地域型保育事業として認可を 受けている)		78.6
15.0 2.4	市区町村の認定事業者	15.0	
3.1 1.0	認可外の事業者	2.4	
	その他	3.1	
	わからない	1.0	
	0.	.0 50	.0

(%)

54.8

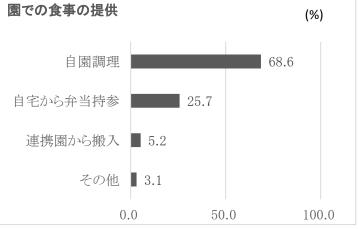
60.0

40.0

40.0

	人数	%
認可事業者 (地域型保育事業として認		
可を受けている)	330	78.6
市区町村の認定事業者	63	15.0
認可外の事業者	10	2.4
その他	13	3.1
わからない	4	1.0
計	420	

3) 園での食事の提供はどのようにされていますか? 該当するものに〇印をつけてください。(複数回答可)



	人数	%
自園調理	288	68.6
自宅から弁当持参	108	25.7
連携園から搬入	22	5.2
その他	13	3.1
計	420	100

4) 園で食物アレルギーの子どもをあずかっていますか?該当するものに〇印を(1つだけ)つけてください。

	人数	%
食物アレルギー児をあず かっている	157	37.4
過去に食物アレルギー児 をあずかったことがある	153	36.4
あずかったことはない	110	26.2
計	420	

自園で調理した食事を提供

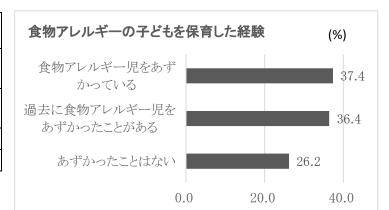
連携施設・協力園から搬入

自宅から弁当持参

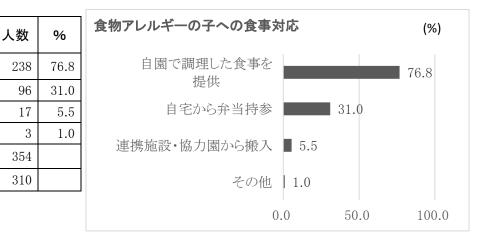
複数回答者(母数)

その他

計

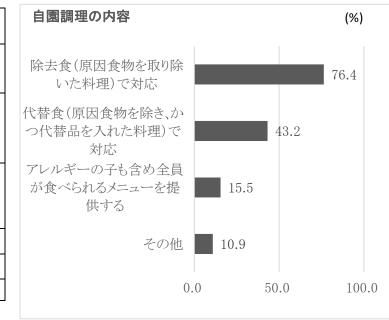


5) 食物アレルギーの子どもに対して、どのような「食事」の対応をしていますか?(複数回答可)



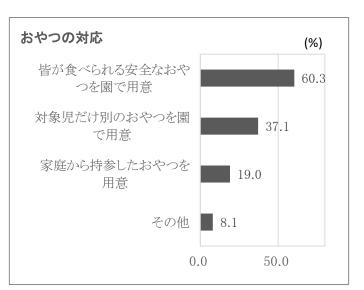
6) 自園調理の内容は、下記のどれに該当しますか?(複数回答可)

	人数	%
除去食(原因食物を取り 除いた料理)で対応	168	76.4
代替食(原因食物を除き、 かつ代替品を入れた料 理)で対応	95	43.2
アレルギーの子も含め全 員が食べられるメニューを 提供する	34	15.5
その他	24	10.9
計	321	
複数回答者(母数)	220	



7) 食物アレルギーの子どもに対して、どのような「おやつ」の対応をしていますか?(複数回答可)

	人数	%
皆が食べられる安全なお やつを園で用意	187	60.3
対象児だけ別のおやつを 園で用意	115	37.1
家庭から持参したおやつ を用意	59	19.0
その他	25	8.1
計	386	
複数回答者(母数)	310	

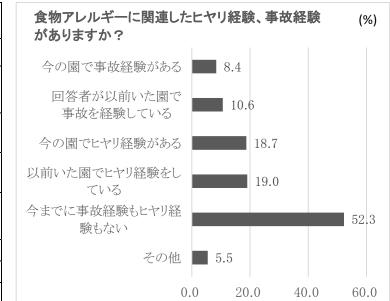


8) 園で食物アレルギー対応をする場合、医師が記入した「生活管理指導表」を保護者から提出してもらって いますか?

	人数	%	「生活管理指導表」を提出して	
年に一度「生活管理指導 表」を提出(更新)してもら っている	165	52.0	もらっていますか? 年に一度「生活管理指導表」	(%)
「生活管理指導表」を提	100	53.2	を提出(更新)してもらってい る	53.2
出してもらうが毎年更新は せず、変更があった時の み再提出。	55	17.7	「生活管理指導表」を提出し てもらっているが毎年の更新 はせず、変更があった時のみ	
提出してもらっていない、 保護者の申告で対応して いる	77	24.8	再提出。	
半年に1度数ヶ月に1 度、医師の指導に変更が		21.0	1000000000000000000000000000000000000	
あった時など年に1回以 上の提出	10	3.2	半年に1度数ヶ月に1度、医	
その他	18	5.8	師の指導に変更があった時な 3.2 ど年に1回以上の提出 3.2	
計	325			
複数回答者(母数)	310		その他 5.8	
			0.0 20.0 40.	0 60.0

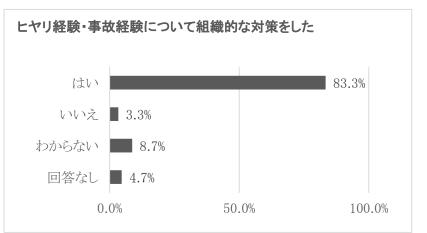
9) 食物アレルギーに関連したヒヤリ経験、事故経験がありますか?(複数回答可)

	人数	%
今の園で事故経験がある	26	8.4
回答者が以前いた園で事 故を経験している		
	33	10.6
今の園でヒヤリ経験がある	58	18.7
以前いた園でヒヤリ経験		
をしている	59	19.0
今までに事故経験もヒヤリ		
経験もない	162	52.3
その他	17	5.5
計	355	
複数回答者(母数)	310	



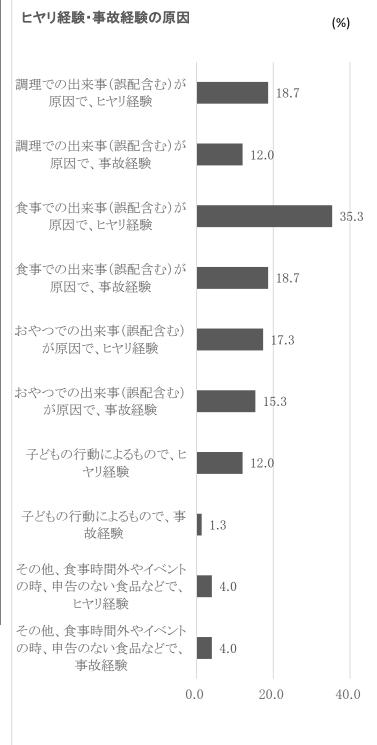
10) ヒヤリ経験・事故経験について組織的な対策(改善のための話合い等)がなされましたか?

	人数	%
はい	125	83.3%
いいえ	5	3.3%
わからない	13	8.7%
回答なし	7	4.7%
計	150	

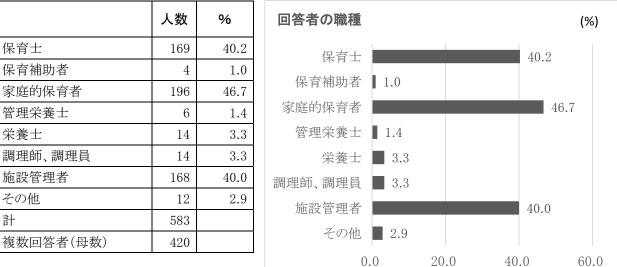


11) ヒヤリ経験・事故経験がある方は下記の原因となった場面 1.~10.に〇印をつけてください(複数回答可)。

	人数	%	ヒヤ
調理での出来事(誤配含 む)が原因で、ヒヤリ経験	28	18.7	調理
調理での出来事(誤配含 む)が原因で、事故経験	18	12.0	
食事での出来事(誤配含 む)が原因で、ヒヤリ経験	53	35.3	調理
食事での出来事(誤配含 む)が原因で、事故経験	28	18.7	食事
おやつでの出来事(誤配 含む)が原因で、ヒヤリ経 験	26	17.3	食事
おやつでの出来事(誤配 含む)が原因で、事故経 験	23	15.3	おや
子どもの行動によるもの で、ヒヤリ経験	18	12.0	おや
子どもの行動によるもの で、事故経験	2	1.3	
その他、食事時間外やイ ベントの時、申告のない 食品などで、ヒヤリ経験	6	4.0	子。
その他、食事時間外やイ ベントの時、申告のない 食品などで、事故経験	6	4.0	子とその
計	208		の時
複数回答者(母数)	150		エの



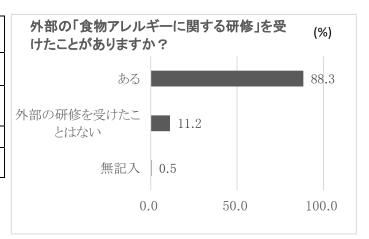
Ⅱ 回答者についてお聞きします。



13) このアンケートに回答している人の職種についてお聞きします(複数回答可)

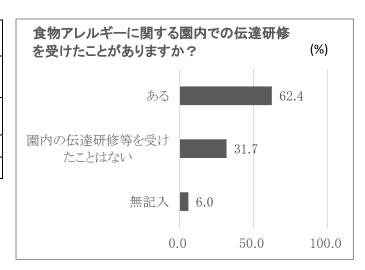
14) 外部(行政、民間団体など)が企画する「食物アレルギーに関する研修」を受けたことがありますか?

	人数	%
ある	371	88.3
外部の研修を受けたことは ない	47	11.2
無記入	2	0.5
計	420	



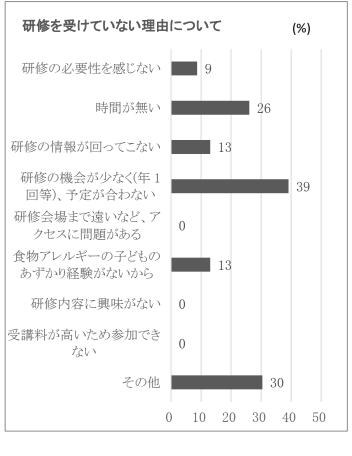
15) 食物アレルギーに関する園内での伝達研修等を受けたことがありますか?

	人数	%
ある	262	62.4
園内の伝達研修等を受けたことはない	133	31.7
無記入	25	6.0
計	420	



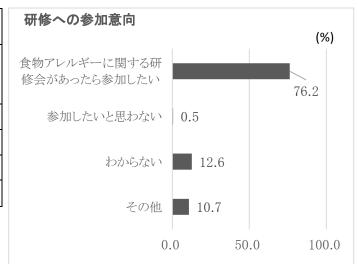
16) 上記 14)と15)で「研修をうけたことがない」と回答した人にお聞きします。 研修を受けていない理由についてお答え下さい(複数回答可)。

	人数	%
研修の必要性を感じな い	2	9
時間が無い	6	26
研修の情報が回ってこ ない	3	13
研修の機会が少なく(年 1回等)、予定が合わな い	9	39
研修会場まで遠いなど、 アクセスに問題がある	0	0
食物アレルギーの子ども のあずかり経験がないか ら	3	13
研修内容に興味がない	0	0
受講料が高いため参加 できない	0	0
その他	7	30
計	30	
複数回答者(母数)	23	



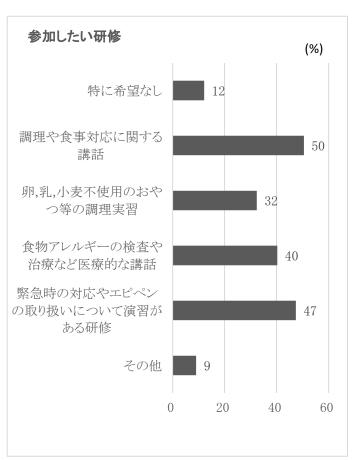
17) 今後開催される食物アレルギーに関する研修があった場合の参加意向についてお聞きします。

	人数	%
食物アレルギーに関す る研修会があったら参加 したい	320	76.2
参加したいと思わない	2	0.5
わからない	53	12.6
その他	45	10.7
計	420	

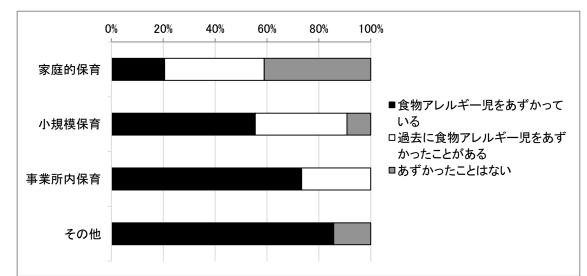


18) どのような研修に参加したいと思いますか?(複数回答可)

	人数	%
特に希望なし	51	12
調理や食事対応に関する 講話	212	50
卵,乳,小麦不使用のおや つ等の調理実習	136	32
食物アレルギーの検査や 治療など医療的な講話	169	40
緊急時の対応やエピペン の取り扱いについて演習 がある研修	199	47
その他	38	9
計	805	
複数回答者(母数)	420	



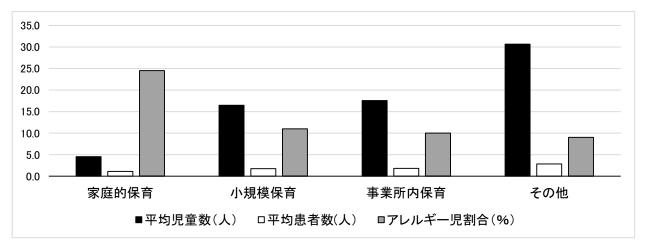
4 クロス集計



1.保育施設の種別 × 4. 食物アレルギー児の保育経験

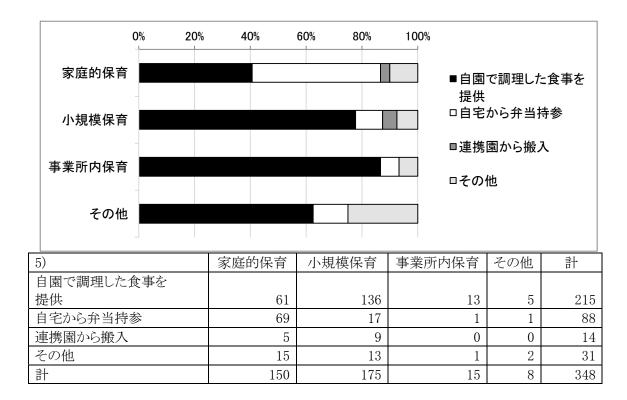
4)	家庭的保育	小規模保育	事業所内保育	その他	計
食物アレルギー児をあずかって					
いる	47	91	11	6	155
過去に食物アレルギー児をあず					
かったことがある	88	58	4	0	150
あずかったことはない	94	15	0	1	110
計	229	164	15	7	415



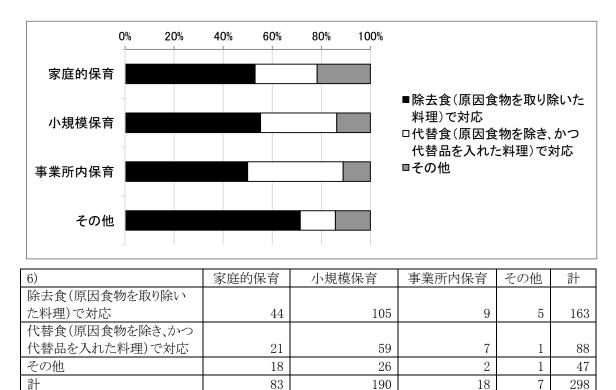


	家庭的保育	小規模保育	事業所内保育	その他
平均児童数(人)	4.5	16.5	17.5	30.7
平均患者数(人)	1.1	1.7	1.8	2.8
アレルギー児割合(%)	24.5	11.0	10.0	9.0

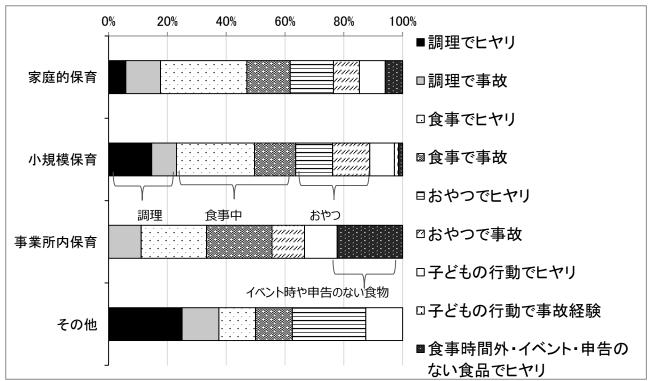
1.保育施設の種別 × 5. 食物アレルギー児への食事提供方法



1.保育施設の種別×6. 除去食or代替食



1.保育施設の種別 × 11. ヒヤリ・事故の原因



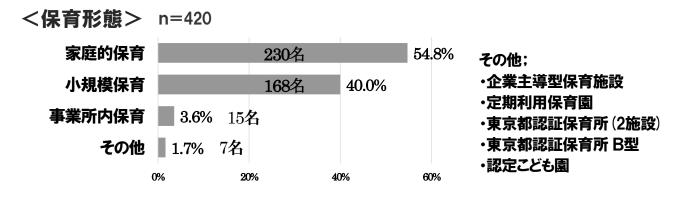
11)	家庭的保育	小規模保育	事業所内保育	その他	計
調理での出来事(誤配含む)が原因で、 ヒヤリ経験	2	21	0	2	25
調理での出来事(誤配含む)が原因で、 事故経験	4	12	1	1	18
食事での出来事(誤配含む)が原因で、 ヒヤリ経験	10	38	2	1	51
食事での出来事(誤配含む)が原因で、 事故経験	5	20	2	1	28
おやつでの出来事(誤配含む)が原因 で、ヒヤリ経験	5	18	0	2	25
おやつでの出来事(誤配含む)が原因 で、事故経験	3	18	1	0	22
子どもの行動によるもので、ヒヤリ経験	3	12	1	1	17
子どもの行動によるもので、事故経験	0	2	0	0	2
その他、食事時間外やイベントの時、申 告のない食品などで、ヒヤリ経験	2	2	2	0	6
≣ †	34	143	9	8	194

小規模な保育施設を対象とした 食物アレルギーに関するアンケート結果について

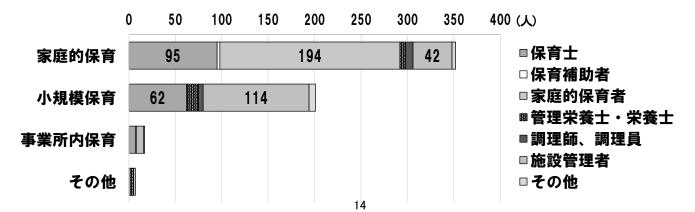
神戸女子大学健康福祉学部健康スポーツ栄養学科 生活環境学博士、管理栄養士、糖尿病療養指導士、病態栄養認定管理栄養士

本田まり

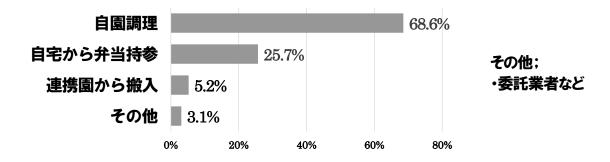
2. 集計結果



<回答者の所属と職種>回答者は420名。職種に複数回答有。



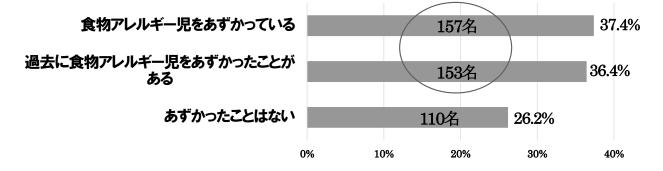
<食事提供の方法> n=420



<施設別:食事提供の方法> 未回答あり、n=411



<食物アレルギーの子どもの預かり経験> 1つだけに回答、n=420

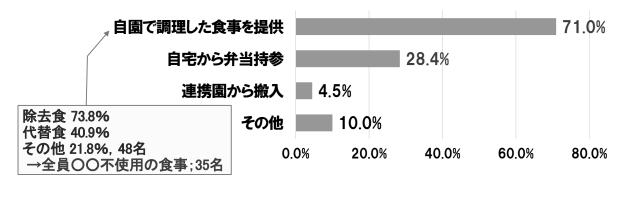


<施設別:食物アレルギーの子どもの預かり経験> 未回答あり、n=415

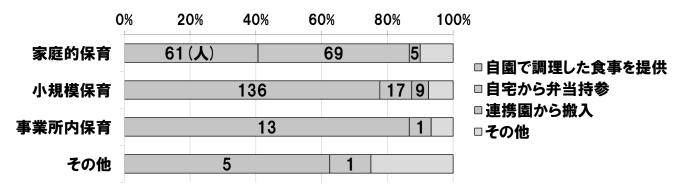
	0%	20)%	40)%	60%		80	%	10	0%
家庭的保育	4	7		8	8		9	4 (,	人)		
小規模保育			91				58	3		15	
事業所内保育	_			11					4		
その他	-				6					1	
							15				

- ■食物アレルギー児をあずかっている
- 過去に食物アレルギー児をあず
 かったことがある
 あずかったことはない

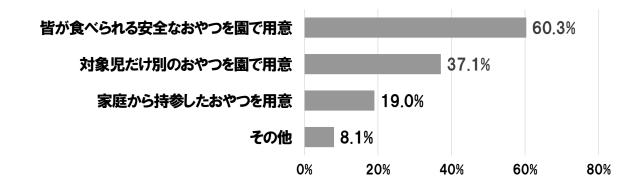
<食物アレルギーの子どもの食事対応> 複数回答有、母数 n=310



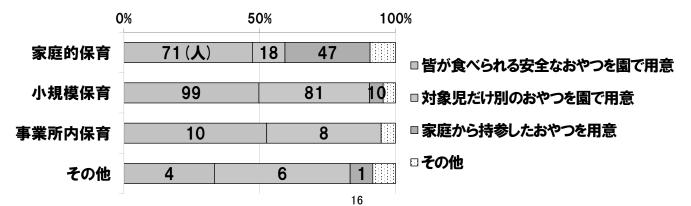
<施設別;食物アレルギーの子どもの食事対応> 回答者は310名。複数回答有



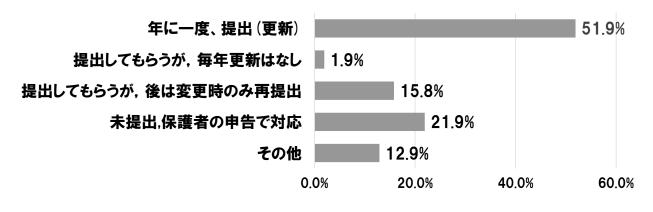
<食物アレルギーの子どものおやつ対応> 複数回答有, 母数 n=310

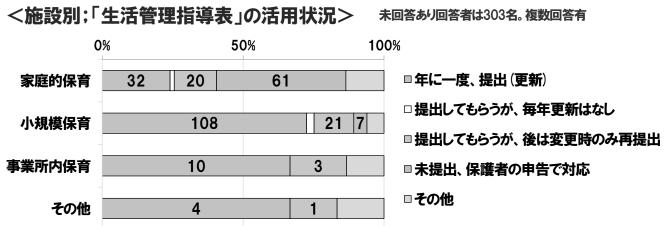


<施設別:食物アレルギーの子どものおやつ対応> 回答者は310名。複数回答有



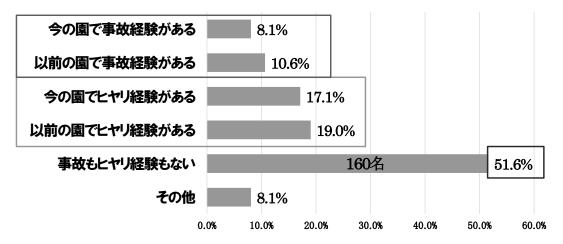
<園での「生活管理指導表」の活用状況> 複数回答有, 母数 n=310



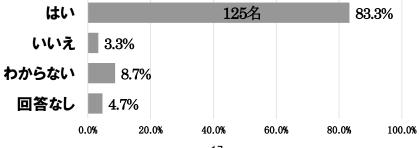


配布用

<食物アレルギーに関連したヒヤリ経験、事故経験> 複数回答有, 母数 n=310



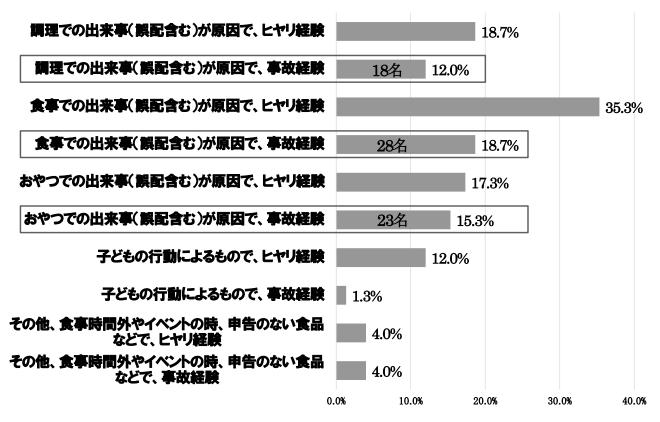
<ヒヤリ・事故に対する組織的な対策> FA児の保育経験者310名中、ヒヤリ・事故ある人150名

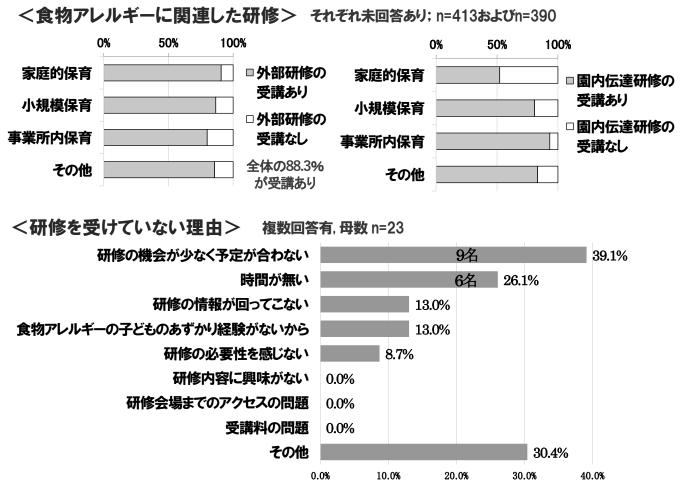


<ヒヤリ・事故に関する組織的対応、その内容> 一部抜粋

・会議で問題点を検証し、改善策を検討、全員で共有
・マニュアルの再確認、見直し
・確認不足と慣れでの人為的ミス → アレルギー対策の意識を高める
・保護者との連携(給食のチェック表で相互確認、子どもの体調の確認など)
・二重三重のチェック体制
・声出し確認の徹底
・おかわり分も別皿、別トレー(他児と同じメニューでも)
・食器の色を変える
・配膳ワゴンの一番上に載せ、取り忘れを防止
・子どもが着席したのを確認後、配膳する
・職員が一人付いて見守る、子どもに特定の人を付けたり特定の人が作る
・席を固定する
・席の工夫(食べ物が飛んでこない位置など)
・机を別にする、机・席を離す(他児と一緒に食べている気持ちには配慮する)

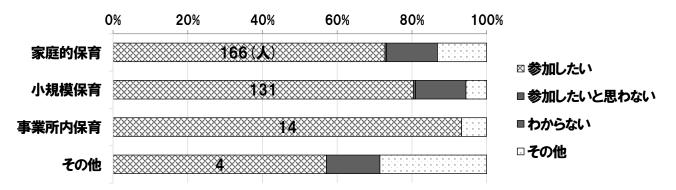
<ヒヤリ・事故の原因:場面による分類> 複数回答有, 母数 n=150





未配布

<施設別:食物アレルギーに関する研修会参加希望の有無> 未回答あり: n=413







<まとめ1>

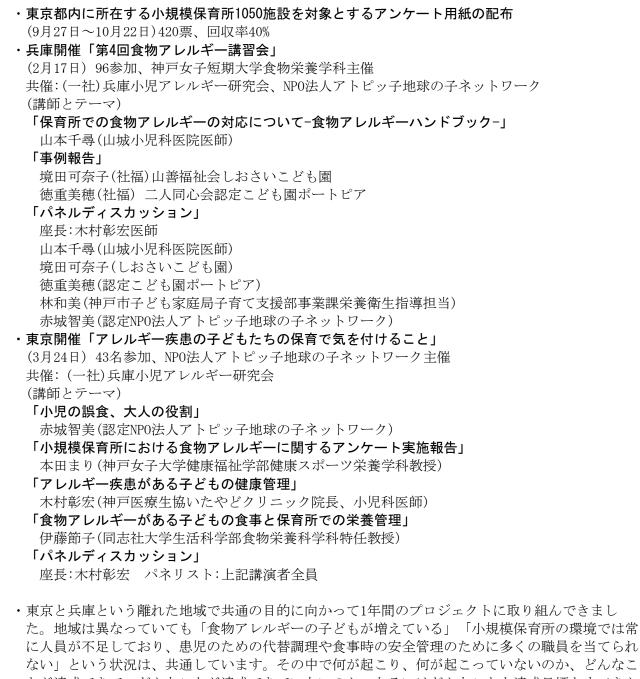
今回、東京都内の小規模保育、家庭的保育等において調査した結果、

- ・食物アレルギーの子どもの預かり経験は、家庭的保育では約59%であり、 その他の施設では、80%以上が経験していた。
- ・食物アレルギーの子どもの食事対応は、自園調理で対応している園が多い傾向
 にあったが、家庭的保育では、自園調理と弁当持参が同程度であった。
- ・食物アレルギーの子どものおやつ対応は、皆が食べられる安全なおやつを園で 用意する方法が最も多く、次いで対象児だけ別のおやつを園で用意が多かった。 家庭的保育では、家庭から持参する方法が2番目に多かった。
- ・「生活管理指導表」の活用は、小規模保育や事業所内保育で多く活用される
 傾向にあったが、家庭的保育では保護者の申告で対応する施設も多くみられた。
- ・現園での食物アレルギーに関連した事故経験は、小規模保育で多い傾向にあった。家庭的保育では、児の預かりがあっても、ヒヤリ・事故の経験がない例が多い 傾向にあった。また、今回の事故経験例は、自園調理の施設が殆どであり、弁当 持参ではヒヤリ経験に留まっていた。

<まとめ2>

- ・児の預かり経験者310名のうち、過去も含めて食物アレルギーに関連したヒヤリ・ 事故経験がある者は150名(約48%)であったが、このうち約83%で、組織的な 対策が検討されていた。
- ・ヒヤリ・事故の場面としては、「食事」の場面で最も多くみられた。 また、今回は「おやつ」の場面の事故が、「調理」の場面の事故を上回っていた。
- ・食物アレルギーに関連した外部研修は、全体の約88%が受講していた。 園内での伝達研修は、家庭的保育で約50%、その他の小規模保育等の施設 では80%以上が受講していた。
- ・研修未受講者の未受講の理由は、「研修の機会が少なく、予定が合わない」、 次いで「時間がない」が多かった。「研修の情報が回ってこない」、「子どもの預かり 経験がない」、「必要性を感じない」も一部みられた。
- ・今後の食物アレルギーに関連した研修の受講について、「参加したい」の回答は、 家庭的保育で約73%、小規模保育で約80%、事業所内保育で約93%であった。

6 活動報告と今後の展望



- とが達成できて、どんなことが達成できていないのか、あるいはどんなことを達成目標とすべきか など、多くのことを意見交換してきました。 ・兵庫では2015年から小規模保育所を対象とした調査と学習機会の提供が行われており、その内容を 受けて取り組んだ東京都内における小規模保育所調査は、小林製薬青い鳥財団の助成を受けて2018 年に着手できました。学習機会の提供も初めて行うことができました。人員が限られた環境では、 土曜日の学習会開催では参加することができないという事情から、日曜日の開催となりました。 告知が3週間前のタイミングでは遅かったため、兵庫では96人の参加者に対し、東京では43人とな
- りました。しかし会場からは27件の質問があり、パネリストだけでなく来場者も含め活発な議論が できました。 ・調本結果の最終的なまとめは若干積み建しましたが、2019年の事業として引き続き取り組んでいき
- ・調査結果の最終的なまとめは若干積み残しましたが、2019年の事業として引き続き取り組んでいき たいと考えています。