

## 西脇市保育士等キャリアアップ研修（食育・アレルギー対応）

受講者感想抜粋 （2020. 11. 28）

### 【市内研修参加者】（一部抜粋）

- 今日は『保育所におけるアレルギー対応ガイドライン』という難しいテーマであったため、正しく理解できるのか不安もありましたが、細かく丁寧に、またスマホや身体を動かす時間を取り入れてくださったことにより、分かりやすく、興味深く研修を受けることができました。自園の食物アレルギーマニュアルを再確認して、内容を見直し、職員全員が分かりやすいようにしたいです。また、全職員で共通理解ができるように園内研修する時間を作り、アレルギー児についても引き続き対応していきたいです。阿川先生、本日は分かりやすく楽しい研修をありがとうございました。
- 娘を出産した時から、アレルギーに関しては勉強しながら進めてきたので、『わかる！そうしてきた！』ということも多く、再確認するとともに、新たに知ることも多く、とても良い学びになりました。ガイドラインも初めて見ましたが、とても分かりやすかったです。昔と比べ、アレルギー児の数も増え、多様化し対応に不安を感じることもありましたが、今日のお話を聞いてよく理解できました。園にあったマニュアルを作成し、共通理解すること、役割分担をすること、実際におきた時にすぐ動けるようにしておくことを大切にしていきたいと思います。そして、日々変わりゆく情報にアンテナをはり、アップデートしていきたいと思います。とても楽しくて実り多い研修をありがとうございました。
- 自園では、『みんなが同じものを一緒に食べる』という理念に基づき共通献立で、卵、乳、小麦除去のランチ、スナックを提供しています。アレルギー児が多様化する中で難しさや保護者対応の難しさも感じていたので、今後はガイドラインを活用して対応していきたいと思います。
- 食物アレルギーと聞けば、食べる時のことについて目を向けがちですが、田植えや芋掘り、小麦粉粘土等、園生活での活動、行事や遊びの中でのアレルギー発症の可能性もあると聞き驚きました。
- スマホや身体を使った運動を交えての研修でとても楽しく参加することができました。初めて聞く内容が多かったのですが、絵や図で説明していただいたのでとても分かりやすく勉強になりました。今日の研修で学んだ内容を職員同士で理解し、連携できるように努め、子ども達の成長につなげていければと思います。子どもの命を守る立場なので知識を深めて保育したいと思います。
- 今回のアレルギー研修を受けて、自分のアレルギーに対する認識が甘いことを知りました。まずは自分のクラスの子どものアレルギーの有無を再確認し、他人事と思わず、園の子ども達のアレルギー状況を認知したいと思います。アレルギーのことは看護師にまかせるという自分の気持ちから変えていきます。子ども達にとって食事の時間は、友だちと過ごす楽しい時間の一つなので、それを子ども達から奪わずに、でも絶対安全を守れるように、今後ずっと考え続けなければいけないことだと思いました。
- 食物アレルギーの間違った知識や指示に基づいて、過剰な食物除去をしているという事例は、とても身近であり、発達、成長や食に対する興味・関心につながるようにもっときちんと話すことができればと思いました。

○今回の研修では、全職員との共通理解や情報交換、保護者や地域とのつながりが大切だと改めて実感しました。子ども一人ひとりの日頃の様子をしっかりと見て、少しの変化でも気付けるように保育に携わっていきたくと思いました。どのようなアレルギー症状があるのか、症状が現れた時はどのように行動するのか、エピペンの使い方や、緊急時等にアレルギー児が食べられる物が準備されているか等、一つひとつ全職員で確認することも大切だと思いました。今回学んだ知識をアレルギー症状が見られた時や保護者対応をする機会があれば活かせるように頭に入れておきたいです。

○一番印象に残っていることは、子どもが産まれて離乳食を食べるまでに肌荒れを防ぎ、保湿と清潔にしておく、食物アレルギーを抑えられるという話です。いろいろな人に教えてあげたい！と思いました。アレルギー対応で大事なことが1番に共通理解！子ども達を守るため、自分たちを守るためにもマニュアルが大切だと思いました。今日の研修が実践の活かせるように理解して、しっかり対応できるようにしたいと思います。

○園の栄養士や調理員が除去したものを分かりやすくカードにしてくれているので、日々何が除去されているのか分かって配膳できています。今日の研修を受けて、アレルギーがひどい園児が、食育として『楽しむ』が達成されずにふと寂しそうにしている姿が気になっていたもので、少し机の配置を変えたり、そばについたりして期待と思いました。

○アレルギーの症状がいままでなくても2時間あけずに激しい運動をするとアナフィラキシーをおこす男児もいると聞いたので注意していきたいです。食育は、『おいしく、楽しく』を目標に、気を付けて給食を進めていきたいです。

○食育・アレルギー対応という大切なテーマでの話ということで、受講前から興味があったのですが、受けてみて、給食担当者、保護者、事務、それぞれが食育・アレルギーのことを学び、怖さも知り、大切な子どもを預かっている。命を守るという意識をもち、日々過ごしていく必要があると改めて思いました。給食は『楽しく食べる』を基本としながらも、保育者は、誤食・誤飲がないように注意をし、環境・保育者の配置を見直して、安心・安全を子ども達に提供していけるようにしないといけないと思いました。アナフィラキシーという言葉は、耳にすることも多いですが、実際に現場を見たわけではないので、「怖い」という感覚でしかありませんが、知識を身につけておくことで、自分自身の備えにしておきたいです。

○本園の対応マニュアルを作成し、最新の情報を正しく伝えていけるよう日々精進していき、自分の仕事を精一杯頑張っていきたいです。初めての食材は、園では提供できないので、保護者にあらかじめ園でどのくらいの量が出るかを伝えて、その量を家庭で3回食べてもらうように進めていきたいです。(市内栄養士)

○症状チェックシートはとても役に立つと思いました。こども園の各場所に置いておき、どのような場合でも慌てずに対応できるように備えておきたいと思いました。

○今日はスマホを取り入れたり、体を動かして気分転換等、楽しく研修を受けることができました。初めて知ることも多くとても勉強になりました。『離乳食を食べ始めるまでに肌荒れを防ぐと食物アレルギーを抑えることができる』と教えていただいたので早速新米ママの娘にも知らせました。園での誤食をなくすために「皿を変える」方法はとてもいい方法だと思いました。『仲良し給食』も献立に取り入れてほしいと思いました。今日の研修を受講した上で、ガイドラインをしっかりと読んでおこうと思います。

○『食物アレルギーの子どもにも配慮することが食育！』という言葉も心に残りました。仲良

し給食で、全園児が食べるという取り組みもいいと思います。共通献立メニューは良いと思いますが、毎日取り組むとなると大変なこともあると思います。食べることはとても大切なことだと思うので、日々子ども達のために取り組んでいきたいと思います。

○アレルギーの3つの基本原則がどんなものかよく分かりました。エピペンを取り扱っている園では、全職員が使用できなくてはならないということを知り、全職員で共通理解ができていることがとても重要であることを痛感しました。この研修を受けてアレルギーに対する見方や姿勢を見直さなければならないと思いました。

○今日は、とても分かりやすい内容で共感することも多くありました。自園でも、生活管理指導表の提出はしてもらっていますが、保護者の思いを基本に記入されたものや、血液検査もせずに記入されたもの等、本当に疑うような内容の物が多々あります。医師の方も専門でなかったら曖昧な記入になることが良く分かりました。その対策として、記入例の説明文面を添えることはとても効果的だと思いました。また、職員間の共通理解の重要性を改めて感じました。

○今回の研修でアレルギー反応に対する対処の方法などを見直す機会ができました。現在、頬の肌荒れがひどく、何ヶ月も治らない乳児（0歳児）を預かっており、食物アレルギーの可能性も考えられるので、保護者と日々の情報共有を密にし、症状が良くなる方法を一緒に話し合っていきたいと思います。

○アレルギーの基礎を詳しく教えていただき、とてもよく分かりました。その中で、I g E抗体について、項目のみかた、I g M、I g Aについてであったり、現在の母親が鉄分不足（貧血）が多く、母乳も鉄分不足になりがちなので、粉ミルクを補足で使うと良い等の最新情報も知れて良かったです。

○私自身、幼児期にアレルギー、アトピー性皮膚炎を経験しています。今は完治していますが、症状があった時の辛さが分かるので、該当する子どもや、その保護者の気持ちに寄り添いながら対応していきたいと思いました。

○今回、何度も「全職員で共有して確認していく必要がある」と聞き、以前パートの先生から、「日によって入るクラスが違うので、アレルギー児の一覧があればほしい」と言われたのを思い出し、早急に作成して配らなければと思いました。今回お話を聞いて、やはり全職員への情報提供がとても大事なことが分かりました。生活管理表の提出や、その表から私達管理栄養士の理解もしっかりしていかなければならないと思いました。本当はあってはならないことだけど、もしも症状が出てしまった時の応急処置の方法や、症状ごとの対処方法を学べてよかったです。しっかり覚えてもしものことがあった時に、冷静に対応できるようにしたいです。（市内管理栄養士）

○園で働く栄養士として、食物アレルギーに気を付けながら、全員共通献立で代替食をあまりせずにみんなで食べられるようなものを作成したいと思います。生活管理指導表を見ながら、全職員と記録を共有し、除去する前に保護者とも確認し合い、見直しをしっかりとしていきたいと思います。特に、食べられるようになったからといって、家庭で食べている量が園と同じかそれ以上なのかの確認も必要だと思いました。今後、アレルギー食が誰が見ても分かるようにし、担当の保育士でなくても、調理員でなくても、何が違い、誰のものなのかを分かるようにし、現在実施しているラップの上に氏名と除去食品を書くだけではない対応を考えていこうと思います。（市内栄養士）

○食物アレルギーをもつ子どもはいますが、基本は除去食で、たまにしかアレルギー対応の代

替食を出していない為、危機感が薄れていると感じ、もっと真剣に向き合うべきだと思いました。(市内栄養士)

○今回の研修でガイドラインの内容をより詳しく知ることができました。生活管理指導表は使用していますが、さらに詳しく内容を知ることができ、アレルギー症状についても詳しく学べてよかったです。(市内看護師)

○今回の研修は調理する立場として、とても勉強になりました。またスマホを使つての回答や身体を使つての検証も楽しかったです。本園でのアレルギー児のI g E検査結果で除去食を提供しているのですが、提供できる食品も保護者の理解が得られず出せない時があります。職員とともに保護者向けの研修を行い、子どもの成長にふさわしい連携が大事だと思いました。(市内調理師)

○食物アレルギーの症状とその対応、また緊急時の対応についても詳しく学ぶことができ今後の業務においても本日の内容を踏まえながら取り組んでいきたいと思いました。今後も職員間で連携しながら、子ども達にとって楽しい給食時間になるようにしていきたいです。(市内栄養士)

#### 【市外研修参加者】(一部抜粋)

○ガイドラインの重要なところを丁寧に教えてくださったので、学ぶところがたくさんありました。ガイドラインをもとに、全職員で共通理解を深め、役割分担をし、マニュアルの見直し等に活かしていきたいと思います。緊急の時にあせって対応ができないということがないように、文章化・可視化をし、目のつくところに貼る等意識を高めていきたいと思います。そして子ども、保護者が安心して過ごせる園にしていきたいです。

○色々なアレルギー疾患(食物、気管支喘息、アトピー性皮膚炎を、結膜炎、鼻炎)に対して、給食・おやつ時間以外の生活場面にもたくさん配慮していかなければならないと感じました。アナフィラキシーとアナフィラキシーショックの違いを知り、言葉の伝え方も気を付けていこうと思いました。また、誤食事故のないように、アレルギー児の共通理解をし、配膳、保育に気を付けていきたいです。

○今までガイドラインをきちんと読んだことがなかったので、分かりやすく説明していただきしっかり理解できました。特に、卵・乳・大豆アレルギーでも、入っている成分によって除去しなくてもいいものもあるということ学びました。よく裏の成分表を見て確認することでしっかり頭に入れておきたいと思いました。もしもの時に冷静に対応できるように、アレルギー症状への対応の手順や症状チェックシートをすぐ見える場所に配置しておかないといけないと思いました。また、めざせピタリ賞の食育ゲームが楽しくできたので今後食育の機会があれば参考にしたいです。

○全職員が基本原則を共通理解し、園にある対応マニュアルに沿った対応ができるようにしておかなければいけないこと。また、その対応の記録が必要であること。自分たちの身を守るという手段であるのがよく分かりました。アレルギー対応として生活管理指導表を利用し、正しい対応ができるようにしていく必要があると感じました。