



大学生の食物アレルギーについての知識

| | |
|-------|--|
| メタデータ | 言語: Japanese 出版者: 北海道教育大学釧路校 公開日: 2018-07-12 キーワード: 作成者: 佐藤, 沙穂, 鎌田, 浩子 メールアドレス: 所属: |
| URL | https://doi.org/10.32150/00008549 |

大学生の食物アレルギーについての知識

佐藤 沙穂・鎌田 浩子

北海道教育大学釧路校家庭科教育研究室

Knowledge about the food allergy of the university student

SATO Saho・KAMATA Hiroko

Department of Home Economics Education,
Kushiro Campus, Hokkaido University of Education

1. はじめに

近年、児童生徒を取り巻く環境は変化している。食環境もそのうちの一つであり、そのことによって児童生徒におけるアレルギー疾患の増加が指摘されている。文部科学省のアレルギー疾患に関する調査研究報告書によると、我が国における児童生徒の食物アレルギーの有病者数は329,423人で、小学生における有病率は2.8%である。また、都道府県別に見てみると北海道は有病率が4.1%と全国で一番有病率が高くなっている。その原因として、白樺花粉症が多く、白樺花粉と似た成分を持つりんご等の果物に対するアレルギーの頻度が高いことや、魚介類の摂取量が多いなどの地域的特殊性が影響している可能性が指摘されている。¹⁾

平成24年12月に調布市の小学校で起こった食物アレルギーによる事故は記憶に新しい。この事故を受け、どの地域においても二度と同じことが起こらないように対応が見直されている。特に学校給食では全児童に向けての対応や、食物アレルギーをもつ児童への個別の対応を行っている。また、家庭科の調理実習の授業を行う際には、十分な配慮と学級の子どもたちと共に食物アレルギーについて考えていくことの必要性が認識されている。

このような社会状況において、小学校家庭科のB領域において食物アレルギーについての指導を行うことは極めて有意義なことといえよう。学校での十分な体験の場と児童が自分自身の食の安全を啓発する役割を家庭科は担っていると考えられる。学校教育において食の安全ともいえる食物アレルギーについての授業を行うことで、児童が食物アレルギーについての理解を図り、自らの食生活で注意しようとする意欲と実践力を育むことは家庭科の課題である。また、食物アレルギーについての学習を通して、児童が自分の食生活について考えるとともに食の安全を次世代に継承しようとする姿勢を育てることも可能になると思われる。このように意義のある内容を含む食物アレルギーの指導をより効果的に行うためには、食物アレルギーについての現

状と、認知度等の実態を明らかにすることが必要である。

そこで本研究では、北海道教育大学釧路校の全学生を対象とした食物アレルギーについてのアンケート調査により、食物アレルギーについての実態や知識の把握を行う。その結果を基に将来を担っていく子ども達が、「食物アレルギー」の学習を通して食の安全を見直すとともに、食に対して正しい知識を身につけ主体的に自らの食生活に取り入れようとする意欲と実践欲を育むことができる効果的な指導の在り方について検討していくことを目的とする。

2. 食物アレルギーについて

第1節 食物アレルギーとは

ヒトの体には異物を認識し、病原体や異物など体にとって有害なものを排除し体を守る免疫という働きがある。この免疫が異常な働きをし、体にとって無害であるはずの食べ物や花粉などに過剰に反応し、体に有害な症状が起きることをアレルギーという。その中で食物アレルギーとは、「食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象」と定義されている。²⁾食物を食べた後に何らかの症状が現れること全てが食物アレルギーではない。その食物中の病原菌などが原因で症状が現れる食中毒や、乳糖を分解できず牛乳を飲むと下痢をする乳糖不耐症、保存状態が悪い青背魚などの食物に含まれる化学物質によってアレルギーのような症状が引き起こされる薬理活性物質による症状のように、免疫の働きが関係していない場合は食物アレルギーにはならない。

食物アレルギーの症状が現れる仕組みには免疫グロブリンの一種である抗体と消化機能が大きく関係している。抗体はIgG抗体、IgA抗体、IgM抗体、IgD抗体、IgE抗体という5種類があり、その中でIgE抗体によって症状が引き起こされる。食物は胃や腸で消化され、小さな分子に分解される。しかし食物を摂取した時に食物が未消化あるいは部分的に消化された状態で吸収されると、このような大きな分子は体に必要な物質ではなく排除すべき異物であると

判断される。この時、IgE抗体が作られこの抗体は大きな分子に結合する。その結果、ヒスタミンやロイコトリエンなどの化学伝達物質やサイトカインが放出・生産されてアレルギー症状が起こるのである。

しかし、食物アレルギーの中にはIgE抗体を介さずにアレルギー症状を引き起こすものもある。その仕組みとしては、細胞の中のTリンパ球が関係している。このTリンパ球はペプチドに反応し、活性化することによってサイトカインなどの生理活性物質を放出する。これによって周辺の組織障害が引き起こされ、炎症が起こるのである。

(1) 食物アレルギーのタイプ

食物アレルギーのタイプはいくつか存在している。まず始めに「即時型」である。これは最も多い食物アレルギーの症状で、IgE抗体が関係する反応であり、原因食物摂取後2時間以内に症状が現れることが多い。「アナフィラキシーとはアレルギー症状が2臓器以上に出現した状態を言い、アナフィラキシーショックとは、その状態が更に血圧低下や意識消失にまで至った状態³⁾と定義されるアナフィラキシーショックもこの「即時型」の一種である。

そして次に「遅延型」である。これはIgE抗体ではなくTリンパ球が関係する反応であり、原因食物摂取後2時間以降に症状が現れることが多いものである。そして、これは慢性の経過をとることが多いという特徴がある。

食物アレルギーの特殊なタイプは二つ挙げられる。一つ目が「口腔アレルギー症候群」である。これは口腔粘膜に限局したIgE抗体を介した即時型アレルギー症状のことである。口腔アレルギー症候群を引き起こす食物抗原は、口のなかで速やかに溶出し、その後消化酵素により容易に壊されるという特徴を有している。原因食物は野菜や果物が多く、花粉症と食物アレルギーを合併することが知られている。

そしてもう一つの特殊なタイプは「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」である。その特徴としては、原因物質を食べた直後に運動をすることによってアナフィラキシーが誘発されるというものである。また、食物を食べるだけや運動をするだけでは何も起こらないのも特徴の一つである。日本小児アレルギー学会によると、発症時の運動で一番多いものは38%で球技、それに次いで28%でランニング、17%で歩行となっている。⁴⁾上位2つの項目にもあるように、子どもにとって授業の中で取り扱われることや、休み時間に行われる遊びの中で行われるようなものが症状を誘発する運動として挙げられている。それだけではなく、三番目に多い歩行のように特に激しい運動でなくても症状を引き起こす原因となってしまうことがある。

(2) 食物アレルギーの原因物質の種類

(1) で述べたような食物アレルギーの原因となる食物は私たちの身の周りにあり、かつよく食事の中で食べるようなものばかりである。即時型食物アレルギーの原因物質としては厚生労働科学研究班の調査によると鶏卵が39%と

一番多く、それに次いで牛乳が22%、小麦が12%、ピーナッツが5%となっている。⁵⁾食物アレルギーの原因となりやすい食品は食品衛生法施行規則第21条第一項へ「別表第六に掲げる食品(乳を除く。)を原材料とする加工食品(当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないもの及び別表第三第二号に掲げるものを除く。)にあっては当該食品を原材料として含む旨、乳を原材料とする加工食品(当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないもの及び別表第三第二号に掲げるものを除く。)では厚生労働大臣が定めるところにより乳を原材料として含む旨⁶⁾にもある通り、卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生の7品目は「特定原材料」といい、加工食品等に原材料を表示しなければならない。また、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツの20品目は「特定原材料に準ずるもの」とされ、表示をすることが勧められているものである。これらは表示が勧められているものであり、義務づけられているわけではないことに注意しなければならない。

「口腔アレルギー症候群」が現れる人は花粉症の原因となる植物と同じ科の食べ物で症状が起こることがある。そのため、自分が持っている花粉症と同じ科の野菜や果物には十分注意する必要がある。カバノキ科の花粉症の人はバラ科(リンゴなど)、セリ科(ニンジンなど)、ナス科(トマトなど)、マタタビ科(キウイフルーツ)、カバノキ科(ヘーゼルナッツ)、ウルシ科(マンゴー)などに気をつけなければいけない。ヒノキ科の花粉症の人はナス科に気をつけなければいけない。イネ科の花粉症の人はウリ科(メロンなど)、ナス科、マタタビ科、ミカン科(オレンジなど)、豆科(ピーナッツなど)などに気をつけなければいけない。キク科のブタクサの花粉症の人はセリ科、ウルシ科、スパイスなどに気をつけなければいけない。キク科のブタクサの花粉症の人はウリ科、バショウ科(バナナ)などに気をつけなければいけない。

「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」が起こる人の原因食物として一番多いものは62%で小麦、それに次いで28%で甲殻類、3%でそばとなっている。⁷⁾

(3) 食物アレルギーの症状

食物アレルギーの症状は、食物アレルギーの原因物質が同じであっても異なる症状を発症したり、一つの原因物質で複数の症状を発症したりと人によって症状は多種多様である。その食物アレルギーの症状としてはおおまかに5つのタイプに分けられる。

一つ目は皮膚症状である。これは食物アレルギーの症状として最も多く、皮膚が赤くなったり、かゆくなったり、じんましんや湿疹が出るというものである。じんましんが顔だけに見られる場合は比較的軽症であり、それ以上になると全身にじんましんが見られるようになる。

二つ目は、呼吸器症状である。これはのどのかゆみや咳、呼吸困難といった症状が挙げられる。大人は喉や胸が締めつけられるような感覚から始まることが多いが、子どもは突発的な咳から始まる場合が多く、症状は分単位で増加し、ゼーゼー鳴る喘鳴を聴取することがある。この症状は呼吸困難に繋がり、死亡する可能性が高くなる。

三つ目は粘膜症状である。これは目や鼻、口の粘膜部分に症状が現れる。目のかゆみや充血、涙が出ることや、鼻水、鼻づまり、くしゃみ、口の中・唇・舌の違和感や腫れなどが主な症状である。主に口腔アレルギー症候群の人の症状として現れることが多い。

四つ目は消化器症状である。これは腹痛や吐き気、嘔吐、下痢といった症状が挙げられる。この症状の始めには、「口が苦い」といった症状を訴える人が多い。その後次第に口や喉、首のかゆみから腹痛や吐き気に繋がっていくことが多い。

五つ目は全身症状である。この症状はアナフィラキシーおよびアナフィラキシーショックと呼ばれる。アナフィラキシーとはじんましんと呼吸困難といったように複数の臓器に症状が出現する場合のことを指し、アナフィラキシーショックとはアナフィラキシーの症状に加え、血圧の低下や意識障害を伴う場合のことを指す。これらは重篤な症状であり、迅速な治療が必要となる。

これらの症状は食物アレルギー原因物質摂取後から2～3時間以内に出現するが、その多くは1時間以内に発症する。発症までの時間が早ければ早いほど症状が重く、発症までの時間が遅ければ遅いほど症状は軽い傾向にある。アナフィラキシーは突然発症し、致命的となる可能性が高い。

また、厚生労働科学研究班の調査によると即時型食物アレルギー症状とされたものの臓器組織別頻度は皮膚症状が92.0%と最も多く、それに次いで呼吸器症状が33.6%、粘膜症状が28.0%となっている。⁸⁾

第2節 児童生徒の食物アレルギーの現状

全国の公立の小学校・中学校・高等学校・中等教育学校の児童生徒を対象に調査を行い、12,773,554人から有効な回答を得られたアレルギー疾患に関する調査研究委員会の調査を基に児童生徒の現状を把握してみる。この調査によると、児童生徒全体の食物アレルギーの有病率は、男女差はほとんどなく、2.6%である。このことから児童生徒の約40人に1人は食物アレルギーを持っているという計算になる。学校種別に見てみると、小学生では男女比は1.15:1と男子の方が若干多く、有病率は2.8%である。このことから小学生の約36人に1人は食物アレルギーを持っているという計算になり、一クラスに1人は食物アレルギーを持っている児童がいるということになる。また、この報告書の検討結果の総括では「アレルギー疾患はまれな疾患ではなく、学校保健を考える上では、既に、学校に、クラスに、各種のアレルギー疾患をもつ子どもたちがいるということは前提としなければならない状況になっている。」⁹⁾と述べ

られている。また、全国養護教員会による平成19・20年度研究調査『児童・生徒のアレルギー疾患に関する調査』によると小学校では調査校の81.8%の学校が食物アレルギーを持った児童がいると回答している。¹⁰⁾このことから、食物アレルギーを持っている児童は高確率でクラスにいるということを教師は理解しておく必要があるということが読み取れる。

また、食物アレルギーの有病率を都道府県別に見てみると、小学生では北海道が4.1%、岐阜県と兵庫県が共に3.7%と高く、茨城県が1.7%、新潟県が1.8%、山梨県が1.9%と有病率が上位の県が下位の県の2倍以上であることが分かる。またこれらのことより、北海道の小学校においては約24人に1人が食物アレルギーを持っているという計算になり、一クラスの中に1人以上は食物アレルギーを持っている児童がいるということになる。学校種別に見てみても一番有病率が高い都道府県は北海道、一番有病率が低い県は茨城県という結果になっている。北海道が食物アレルギーの有病数が高い県として考えられている理由の一つとして、生活環境が挙げられている。北海道にはカバノキ科の植物であるシラカバが多く存在している。そのため、シラカバの花粉症を有病している人が多い。そのことによりシラカバ花粉と似たバラ科のリンゴやモモ、サクランボといった果物に対する口腔アレルギー症候群の頻度が高いためである。それだけではなく、北海道は魚介類の水揚げ量が多いことから摂取量も多いといった食生活の面も挙げられ、地域的特殊性が食物アレルギーの有病率に影響していることが考えられる。

第3節 各教科での食物アレルギーの扱い

平成25年12月に東京都調布市立富士見台小学校で給食のチヂミに入っていたチーズによってアナフィラキシーショックを起こしてしまった児童が死亡するという事故が起こった。このような事故が二度と起こらないように各学校では対応が見直されている。

しかし、現行の学習指導要領では、どの教科においても「食物アレルギー」についての記述は全く見受けられない。しかし、第2章各教科の「第8節家庭科」の3.実習の指導については次の事項に配慮するものとするの(3)には「調理に用いる食品については、生の魚や肉は扱わないなど、安全・衛生に留意すること。」との文言がある。¹¹⁾また、第2章各教科の「第9節体育」の[第5学年及び第6学年]のG保健(3)病気の予防について理解できるようにする、のイには「病原体が主な要因となって起こる病気の予防には、病原体が体に入るのを防ぐことや病原体に対する体の抵抗力を高めることが必要であること。」との文言がある。¹²⁾このことから、家庭科については調理実習の際に使う食材を題材として食物アレルギーの授業を行うことが考えられる。また、体育については、免疫の仕組みの学習の際に食物アレルギーについて取り扱うということも可能であると考えられる。

栗田らによる『学校における食物アレルギー教育の在り方―すべての子どもと共に学ぶことのできる調理実習を目指して―』では、「教員養成課程のカリキュラムに食物アレルギーについて共通科目として学ぶ機会少ないこと」と「学校で使用されている教科書における食物アレルギーに関する記載が極めて少ないこと」が挙げられている。¹³⁾ また、井奥加奈・小切間美保・白石龍生による『大阪府下の小学校を中心とした食物アレルギーに対する教員の実態と問題点』では、大阪府下の小学校教員を対象に子どもの食物アレルギーに関する対応の実態と認識に関して質問紙調査を行った結果が記載されていた。この調査によると、食物アレルギー児への対応として「食物アレルギーについての授業をする」が13.1%となっており、その教科は「家庭科、保健、国語、理科、特別活動、総合学習」であった。また、教員の経験に基づく学校現場での食物アレルギーの問題点（自由記述）は調理実習の際の対応や配慮について書いている教員も見られた。¹⁴⁾

各教科での食物アレルギーについて取り扱っている例として、一ノ瀬孝恵・日浦美智代による『中学校選択教科「家庭科」の教材開発(2)―日本そばと沖縄そば―』によると、生徒の食事情からそばの苦手な生徒やアレルギーの生徒に対応するメニューとしてそば粉を使わない沖縄そばを調理実習の題材として「沖縄そば作り」の授業実践を行っている。これによると、課題として「日本そば」と「沖縄そば」を並行して同時に作ることは可能であるが、食物アレルギーを持っている児童への配慮をどのように行っていくのかが挙げられている。¹⁵⁾ また、青木らによる『食物アレルギーに関する教育内容の再構築と指導』によると三重県伊勢市立城田小学校における家庭科の調理実習における取り組みが行われていることが明らかとなった。¹⁶⁾ その取り組み内容としては、牛乳や小麦など6つの食物アレルギーを持っている児童も調理実習で同じものが食べられるように小麦粉ではなく米粉を使ったホットケーキを作ることを他の児童が提案を行ったというものである。このように城田小学校では様々な機会を捉えて児童が食物アレルギーを理解することができるように指導を行っていることがわかった。¹⁷⁾

これらのことより、各教科において食物アレルギーについて取り扱っている学校は少ないということが明らかとなった。しかし、食物アレルギーについて取り扱っているのは家庭科の調理実習の場面が多いこともわかった。

3. 「食物アレルギー」についてのアンケート

食物アレルギーに対する実態や知識、食物アレルギーを授業で取り扱うことについてどのように考えているのかの把握をし、食物アレルギーの学習内容を検討するための資料として大学生を対象にアンケート調査を行った。調査項目は、食物アレルギーの有無や症状、種類、食物アレルギーの有病者に出会った経験の有無、食物アレルギーの児童への対応、授業で取り扱うことを想定しての質問、代替食や

エピペンなどの対応の知識である。

第1節 調査概要

1. 調査対象

北海道教育大学釧路校に在学する全生徒（760名）を対象とした。

2. 調査方法

質問紙によるアンケート調査を実施した。

各学年の回収率は以下の通りである。

- ・大学1年生 73/180×100=40.6%
- ・大学2年生 94/180×100=52.2%
- ・大学3年生 83/200×100=41.5%
- ・大学4年生 111/200×100=55.5%

全体の回収率

$$368/760 \times 100 = 48.4\%$$

3. 調査期間

平成28年10月3日～10月14日

4. 調査内容

以下の通りである。

【全学年共通】

- ①回答者自身の食物アレルギーの有無
- ②食物アレルギー有病者との遭遇の有無
- ③食物アレルギーについての学習経験の有無
- ④食物アレルギーについて学ぶのにふさわしいと考える段階
- ⑤食物アレルギーの原因物質の中で知っているもの
- ⑥加工食品の表示についての知識の有無
- ⑦食物アレルギーの症状として知っているもの
- ⑧学級担任として食物アレルギーの有病者に出会う可能性はどのくらいだと考えているのか
- ⑨食物アレルギーと診断されている小学生はどの程度いると考えているのか
- ⑩食物アレルギーの児童に対して学校は対処を行っていることを知っているか
- ⑪代替食を知っているか
- ⑫食物アレルギーについての指導を行うのに適切だと考える場面
- ⑬食物アレルギーについての指導を行うために自分自身が学んでおきたいこと
- ⑭アナフィラキシーショックについての認識
- ⑮食物アレルギーの症状が出た時の対処法を知っているか
- ⑯エピペンについての認識

5. 集計・分析方法

集計には、表計算ソフト「エクセル」を用いて単純集計を行い、その後必要に応じて、項目ごとに選択肢×性別、選択肢×学年、選択肢×都道府県のクロス集計を行った。

第2節 調査結果及び考察

(1) 回答者自身の食物アレルギーの有無

表4.食物アレルギーの症状

| | 皮膚症状 n=21 | 呼吸器症状 n=9 | 粘膜症状 n=30 | 全身症状 n=6 |
|---|--------------|--------------|--------------|-------------|
| 男 | 9 | 3 | 16 | 2 |
| 女 | 12 | 6 | 14 | 4 |
| 計 | 21 | 9 | 30 | 6 |

| | 消化器症状 n=8 | その他 n=0 | 未記入 n=0 | 人数 (%) 総数 n=74 |
|---|--------------|------------|------------|----------------------|
| 男 | 4 | 0 | 0 | 34 |
| 女 | 4 | 0 | 0 | 40 |
| 計 | 8 | 0 | 0 | 74 |

(自由記述)

(5) 食物アレルギー有病者との遭遇の有無

表5は食物アレルギー有病者との遭遇の有無を示したものである。全体でみると、生徒の90.4%が「はい」と回答していた。一方、「いいえ」は6.0%、「わからない」は2.5%、「未記入」が1.1%であり、このことから、半数以上の人々が食物アレルギーの有病者に会ったことがあるということがわかった。

表5.食物アレルギー有病者との遭遇の有無

| | はい n=331 | いいえ n=22 | わからない n=9 | 未記入 n=4 | 人数 (%) 総数 n=366 |
|---|-------------|-------------|--------------|------------|-----------------------|
| 男 | 159 | 13 | 5 | 2 | 179 |
| 女 | 172 | 9 | 4 | 2 | 187 |
| 計 | 331 | 22 | 9 | 4 | 366 |

(6) 食物アレルギーの原因物質の種類（他者）

表6は回答者が今までに出会った食物アレルギー有病者のアレルギー原因物質を示したものの（自由記述）である。全体でみると、「卵」が36.3%で最も多く、続いて「そば」：31.7%、「りんご」：29.6%、「乳」：25.4%、「もも」：23.3%、「エビ」：20.8%の順であった。

表2と比較すると、表6では上位に「卵」、「そば」、「乳」が多いことがわかる。これは学校給食の場面など学校生活の中で食物アレルギー有病者に遭遇したことが要因であることが考えられる。

表6.食物アレルギー有病者のアレルギー原因物質

| | 卵 | 乳 | 小麦 | エビ | カニ |
|-------------|-----|----|----|----|----|
| 総計 n=917 | 120 | 84 | 49 | 69 | 45 |

| | そば | 落花生 | あわび | いか | いくら | オレンジ |
|--|-----|-----|-----|----|-----|------|
| | 105 | 15 | 15 | 4 | 17 | 48 |

| | キウイ フルーツ | 牛肉 | くるみ | 鮭 | さば | 大豆 |
|--|-------------|----|-----|----|----|----|
| | 50 | 6 | 7 | 22 | 24 | 5 |

| | 鶏肉 | バナナ | 豚肉 | まつたけ | もも | やまいも |
|--|----|-----|----|------|----|------|
| | 2 | 46 | 2 | 1 | 77 | 3 |

| | りんご | ゼラチン | ごま | カシュー ナッツ | その他 | 未記入 | 人数 (%) 計 |
|--|-----|------|----|-------------|-----|-----|-------------|
| | 98 | 1 | 0 | 0 | 31 | 2 | 108 |

(自由記述)

(7) 食物アレルギーについての学習経験の有無

表7は食物アレルギーについての学習経験の有無について示したものである。全体でみると、28.1%が「はい」と回答しており、「いいえ」と「わからない」は合計71.0%であった。このことから、大学生の3.6人に一人は食物アレルギーについて学んだことがあるということが明らかとなった。

都道府県別に見てみると、「北海道」が62.1%と最も多く、それに続いて「東北」が20.4%、「中部」が6.8%と人数に差はあるものの、どの地域においても食物アレルギーについて学習を行っていることは明らかとなった。

表7.食物アレルギーについての学習経験の有無

| | はい n=103 | いいえ n=212 | わからない n=48 | 未記入 n=3 | 人数 (%) 総数 n=366 |
|-----|-------------|--------------|---------------|------------|-----------------------|
| 北海道 | 64 | 133 | 34 | 2 | 233 |
| 東北 | 21 | 54 | 4 | 1 | 80 |
| 関東 | 4 | 7 | 2 | 0 | 13 |
| 中部 | 7 | 5 | 2 | 0 | 14 |
| 近畿 | 4 | 6 | 2 | 0 | 12 |
| 中国 | 2 | 3 | 0 | 0 | 5 |
| 四国 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 九州 | 1 | 3 | 3 | 0 | 7 |
| 不明 | 0 | 1 | 1 | 0 | 2 |
| 計 | 103 | 212 | 48 | 3 | 366 |

(8) 食物アレルギーについて学んだ段階

表8は食物アレルギーについて学んだ段階について示したものの（複数回答）である。全体でみると、「中学校」が44.7%で最も多く、続いて「小学校」：34.0%、「高校」：31.1%、「大学」：21.4%、「その他」：9.7%であった。9.7%の人が回答している「その他」の内容としては、「親から」、「病院で」、「自分で調べた」が多かった。このことから、生徒の半数以上は中学校までに食物アレルギーについて学んでいることがわかった。

表8.食物アレルギーについて学んだ段階

| | 小学校 n=35 | 中学校 n=46 | 高校 n=32 | 大学 n=22 |
|---|--------------|-------------|------------|-------------|
| 男 | 16 | 20 | 17 | 11 |
| 女 | 19 | 26 | 15 | 11 |
| 計 | 35 | 46 | 32 | 22 |
| | 人数 (%) | | | |
| | わからない n=5 | その他 n=10 | 未記入 n=0 | 総数 n=150 |
| 男 | 1 | 3 | 0 | 68 |
| 女 | 4 | 7 | 0 | 82 |
| 計 | 5 | 10 | 0 | 150 |

(複数回答)

(9) 食物アレルギーについての学習内容

表9は食物アレルギーについての学習内容について示したものの(自由記述)である。全体で見ると、「症状」が23.3%と最も多く、続いて「種類」:16.5%、「アナフィラキシーショック」:14.6%、「危険性」:11.7%の順で多かった。このことから、食物アレルギーの症状や種類といった基本的な事を学習内容として取り扱っていることがわかった。

表9.食物アレルギーについての学習内容

| | 症状 | 種類 | アナフィラキシー ショック | 危険性 | 概要 | | |
|-------------|--------|----|------------------|------------|-----|-----|-----|
| 総計 n=108 | 24 | 17 | 15 | 12 | 3 | | |
| | エピペン | 対応 | 好き嫌い ではない | 発症 | 注意点 | 仕組み | |
| | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 1 | |
| | 人数 (%) | | | | | | |
| | 対処 | 原因 | 代替食 | 覚えて いない | その他 | 未記入 | 計 |
| | 1 | 1 | 1 | 1 | 19 | 0 | 108 |

(自由記述)

(10) 食物アレルギーについて学ぶのにふさわしいと考える段階

表10は食物アレルギーについて学ぶのにふさわしいと考える段階について示したものの(複数回答)である。全体で見ると、78.7%で「小学校」が最も多く、続いて「中学校」:40.2%、「高校」:13.9%、「大学」:6.3%、「幼稚園以前」:4.9%、「その他」:1.1%の順であった。1.1%の人が回答している「その他」の内容としては、「発達段階に応じて」が主なものだった。このことから、半数以上の人が小学校段階で教育を行うべきだと考えていることが明らかとなった。

表10.食物アレルギーについて学ぶのにふさわしいと考える段階

| | 幼稚園以前 n=18 | 小学校 n=288 | 中学校 n=147 | 高校 n=51 |
|-----|---------------|--------------|--------------|-------------|
| 1年目 | 4 | 54 | 28 | 12 |
| 2年目 | 4 | 67 | 44 | 11 |
| 3年目 | 6 | 62 | 43 | 18 |
| 4年目 | 3 | 101 | 30 | 10 |
| その他 | 1 | 3 | 1 | 0 |
| 未記入 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 計 | 18 | 288 | 147 | 51 |
| | 人数 (%) | | | |
| | 大学 n=23 | その他 n=4 | 未記入 n=1 | 総計 n=532 |
| 1年目 | 3 | 0 | 0 | 101 |
| 2年目 | 6 | 0 | 0 | 132 |
| 3年目 | 6 | 1 | 0 | 136 |
| 4年目 | 8 | 3 | 1 | 156 |
| その他 | 0 | 0 | 0 | 5 |
| 未記入 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 計 | 23 | 4 | 1 | 532 |

(複数回答)

(11) 食物アレルギーの原因物質の中で知っているもの

表11は食物アレルギーの原因物質の中で知っているものを示したものの(複数回答)である。全体で見ると、85.5%で「卵」が最も多く、続いて「乳」:81.1%、「そば」:80.9%、「小麦」:78.1%、「エビ」:76.0%、「カニ」:64.2%、「落花生」:55.7%の順であった。このことから、食品衛生法に基づいて加工商品の表示が義務づけられている7品目は多くの人は知っているということが明らかとなった。

表11.食物アレルギーの原因物質の中で知っているもの

| | 卵 | 乳 | 小麦 | エビ | カニ | | |
|--------------|-------------|------|-----|-------------|-----|------|------|
| 総計 n=1994 | 313 | 297 | 286 | 278 | 235 | | |
| | そば | 落花生 | あわび | いか | いくら | オレンジ | |
| | 296 | 204 | 0 | 0 | 0 | 10 | |
| | キウイ フルーツ | 牛肉 | くるみ | 鮭 | さば | 大豆 | |
| | 8 | 0 | 1 | 2 | 2 | 1 | |
| | 鶏肉 | バナナ | 豚肉 | まつたけ | もも | やまいも | |
| | 0 | 7 | 0 | 0 | 15 | 0 | |
| | 人数 (%) | | | | | | |
| | りんご | ゼラチン | ごま | カシュー ナッツ | その他 | 未記入 | 計 |
| | 18 | 1 | 0 | 0 | 5 | 20 | 1994 |

(自由記述)

(12) 加工食品の表示についての知識の有無

表12は加工食品の表示についての知識の有無を示したものである。全体をとおして73.8%が「はい」と回答しており、「いいえ」と「わからない」は合計25.7%であった。このことから、半数以上の大学生は加工食品に「卵、乳、小麦、エビ、カニ、そば、落花生」の7品目は表示の義務が

あることを知っていることが明らかとなった。

表12.加工食品の表示についての知識の有無

| | 人数 (%) | | | 総数 n=366 |
|---|-------------|-------------|---------------|-------------|
| | はい n=270 | いいえ n=71 | わからない n=23 | |
| 男 | 120 | 44 | 13 | 179 |
| 女 | 150 | 27 | 10 | 187 |
| 計 | 270 | 71 | 23 | 366 |

(13) 食物アレルギーの症状として知っているもの

表13は食物アレルギーの症状として知っているものを示したもの(複数回答)である。全体でみると、89.9%で「皮膚症状」が最も多く、続いて「呼吸器症状」:76.2%、「全身症状」:44.8%、「粘膜症状」:44.5%、「消化器症状」:38.5%の順であった。

表4と比較してみると、実際に多くの人が症状として起こる「粘膜症状」は表13では4番目の認知度であることが明らかとなった。

表13.食物アレルギーの症状として知っているもの

| | 皮膚症状 n=329 (89.9) | 呼吸器症状 n=279 (76.2) | 粘膜症状 n=163 (44.5) | 全身症状 n=164 (44.8) | 消化器症状 n=141 (38.5) |
|---|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 男 | 156 | 124 | 62 | 77 | 64 |
| 女 | 173 | 155 | 101 | 87 | 77 |
| 計 | 329 | 279 | 163 | 164 | 141 |

| | 人数 (%) | | | 総数 n=1086 |
|---|------------|------------------------|------------|--------------|
| | その他 n=0 | 知っている ことではない n=4 | 未記入 n=6 | |
| 男 | 0 | 4 | 5 | 492 |
| 女 | 0 | 0 | 1 | 594 |
| 計 | 0 | 4 | 6 | 1086 |

(自由記述)

(14) 学級担任として食物アレルギーの有病者に出会う可能性はどのくらいと考えているのか

表14は学級担任として食物アレルギーの有病者に出会う可能性はどのくらいだと考えているのかを示したものである。全体でみると、「必ず出会うと思う」が66.7%と最も多く、続いて「よく出会うと思う」:27.9%、「どちらともいえない」:3.3%の順であった。「必ず出会うと思う」と「よく出会うと思う」と回答した生徒の割合を合わせると94.6%という結果から多くの生徒が学級担任として食物アレルギーを有病している児童には出会うと考えていることがわかった。

表14.学級担任として食物アレルギーの有病者に出会う可能性はどのくらいだと考えているのか

| | 必ず出会うと 思う n=244 | よく出会うと 思う n=102 | どちらとも いえない n=12 | あまり出会う ないと思う n=2 |
|-----|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|
| | 1年目 | 44 | 23 | 5 |
| 2年目 | 67 | 19 | 4 | 2 |
| 3年目 | 52 | 27 | 1 | 0 |
| 4年目 | 77 | 32 | 2 | 0 |
| その他 | 2 | 1 | 0 | 0 |
| 未記入 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| 計 | 244 | 102 | 12 | 2 |

| | 人数 (%) | | 総計 n=366 |
|-----|-----------------------|------------|-------------|
| | 全く出会う ないと思う n=0 | 未記入 n=6 | |
| 1年目 | 0 | 1 | 73 |
| 2年目 | 0 | 2 | 94 |
| 3年目 | 0 | 3 | 83 |
| 4年目 | 0 | 0 | 111 |
| その他 | 0 | 0 | 3 |
| 未記入 | 0 | 0 | 2 |
| 計 | 0 | 6 | 366 |

(15) 食物アレルギーと診断されている小学生はどの程度いると考えているのか

表15は食物アレルギーと診断されている小学生はどの程度いると考えているのかを示したものである。全体でみると、「10人に1人」が42.6%で最も多く、「30人に1人」:25.7%、「5人に1人」:18.0%、の順であった。このことから、1学級に1人または1人以上食物アレルギーと診断されている児童がいると考えているということが明らかとなった。

表15.食物アレルギーと診断されている小学生はどの程度いると考えているのか

| | 5人に 1人 n=66 | 10人に 1人 n=156 | 30人に 1人 n=94 | 50人に 1人 n=15 | 100人に 1人 n=14 |
|-----|-------------------|---------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| | 1年目 | 14 | 34 | 18 | 4 |
| 2年目 | 20 | 44 | 17 | 2 | 6 |
| 3年目 | 13 | 30 | 24 | 7 | 2 |
| 4年目 | 17 | 47 | 33 | 2 | 3 |
| その他 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 未記入 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 計 | 66 | 156 | 94 | 15 | 14 |

| | 人数 (%) | | | 総計 n=366 |
|-----|---------------------|---------------|------------|-------------|
| | 1000人に 1人 n=1 | わからない n=16 | 未記入 n=4 | |
| 1年目 | 0 | 0 | 0 | 73 |
| 2年目 | 1 | 4 | 1 | 94 |
| 3年目 | 0 | 3 | 3 | 83 |
| 4年目 | 0 | 9 | 0 | 111 |
| その他 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| 未記入 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 計 | 1 | 16 | 4 | 366 |

(16) 食物アレルギーの児童に対して学校は対処を行っていることを知っているか

表16は食物アレルギーの児童に対して学校は対処を行っていることを知っているかを示したものである。全体で見ると、52.9%が「はい」と回答しており、「いいえ」と「わからない」の合計は40.4%であった。このことから、約半数の生徒は学校が食物アレルギーの児童に対して何らかの対処を行っていることを知っていることがわかった。

学年別にみると、「4年生」が31.9%で最も多く、「2年生」：24.9%、「3年生目」：23.05%、「1年生」：18.3%の順であった。この結果から、教育実習や基礎実習を経験している1年生以上に、学校が食物アレルギーの児童に対して対応を行っていることを知っている人が多いことが明らかとなった。

表16.食物アレルギーの児童に対して学校は対処を行っていることを知っているか

| | 人数 (%) | | | | 総計 |
|-----|-------------|-------------|---------------|------------|-------|
| | はい n=213 | いいえ n=81 | わからない n=67 | 未記入 n=5 | n=366 |
| 1年目 | 39 | 19 | 15 | 0 | 73 |
| 2年目 | 53 | 23 | 17 | 1 | 94 |
| 3年目 | 49 | 18 | 12 | 4 | 83 |
| 4年目 | 68 | 21 | 22 | 0 | 111 |
| その他 | 3 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| 未記入 | 1 | 0 | 1 | 0 | 2 |
| 計 | 213 | 81 | 67 | 5 | 366 |

(17) 知っている対応

表17は知っている対応について示したもの（自由記述）である。全体で見ると、56.3%で「代替食」が最も多く、続いて「弁当持参」：8.9%、「除去食」：7.0%、「その他」：34.3%であった。自由記述であったため、対応の内容や対応の場面、対応を行う前の事前調査についてなど様々な内容が回答されていた。その中でも、給食の中での「代替食」について書かれているものが多くあった。

表17.知っている対応

| | 代替食 n=120 | 除去食 n=15 | 弁当持参 n=19 |
|-----|--------------|-------------|--------------|
| 1年目 | 18 | 6 | 4 |
| 2年目 | 32 | 1 | 4 |
| 3年目 | 28 | 4 | 5 |
| 4年目 | 40 | 4 | 6 |
| その他 | 1 | 0 | 0 |
| 未記入 | 1 | 0 | 0 |
| 計 | 120 | 15 | 19 |

| | 人数 (%) | | |
|-----|-------------|------------|-------------|
| | その他 n=73 | 未記入 n=0 | 総計 n=227 |
| 1年目 | 14 | 0 | 42 |
| 2年目 | 15 | 0 | 52 |
| 3年目 | 19 | 0 | 56 |
| 4年目 | 23 | 0 | 73 |
| その他 | 2 | 0 | 3 |
| 未記入 | 0 | 0 | 1 |
| 計 | 73 | 0 | 227 |

(自由記述)

(18) 代替食を知っているか

表18は代替食を知っているかについて示したものである。全体で見ると、49.2%の人が「はい」と回答しており、「いいえ」と「わからない」と回答した生徒の割合の合計は48.1%であった。このことから、大学生の約半分は代替食について知っているということが明らかとなった。

表18.代替食を知っているか

| | 人数 (%) | | | | 総計 |
|-----|-------------|--------------|---------------|-------------|-------|
| | はい n=180 | いいえ n=111 | わからない n=65 | 未記入 n=10 | n=366 |
| 1年目 | 29 | 25 | 18 | 1 | 73 |
| 2年目 | 40 | 34 | 17 | 3 | 94 |
| 3年目 | 42 | 22 | 15 | 4 | 83 |
| 4年目 | 65 | 30 | 14 | 2 | 111 |
| その他 | 3 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| 未記入 | 1 | 0 | 1 | 0 | 2 |
| 計 | 180 | 111 | 65 | 10 | 366 |

(19) 代替食について知っていること

表19は代替食について知っていることを示したもの（自由記述）である。全体で見ると、「よくわからない」が最も多く19.4%、続いて「原材料が違うということ」が16.1%、「牛乳の代わりにお茶を出す」と「米粉パン」が5.6%であった。自由記述であったため、様々な回答があったが代替食について間違った認識をしていることや、代替食がどのようなかわからない人が大半であるということが明らかとなった。

表19.代替食について知っていること

| | よくわからない | 原材料が違う | 牛乳のかわりにお茶 |
|----------------|---------------|---------------|------------------|
| 総計 n=180 | 35 | 29 | 10 |
| 米粉パン | アレルギー未使用 | 弁当持参 | 牛乳のかわりに豆乳 |
| 10 | 8 | 6 | 4 |
| 異なる食べ物を出す | 給食が別で出される | そばアレルギーの子はうどん | 他の食材を使い同じような食を出す |
| 3 | 2 | 2 | 2 |
| 豆腐ハンバーグ | 存在 | 食べられないものの代用 | 特定原材料不使用(ミスド) |
| 2 | 1 | 1 | 1 |
| 同じようなバランスの物を用意 | 本人用の物を用意 | 卵を使わないパン | 小麦を使わないパンケーキ |
| 1 | 1 | 1 | 1 |
| 違うものを選ぶ | 実際に小学校で行われていた | 他の児童とは違うメニュー | 厳重に管理する |
| 1 | 1 | 1 | 1 |
| 別容器によそわれる | 似たようなメニュー | 栄養素が等しくなるように | 低アレルゲンのメニュー |
| 1 | 1 | 1 | 1 |
| | | | 人数 (%) |
| 卵未使用のソフト麺 | 個人専用の給食が用意 | 未記入 | 計 |
| 1 | 1 | 50 | 108 |
| (自由記述) | | | |

(20) 食物アレルギーについての指導を行うのに適切だと考える場面

表20は食物アレルギーについての指導を行うのに適切だと考える場面について示したものの(複数回答)である。全体で見ると、「家庭科」が最も多く86.6%、続いて「給食指導」が69.4%、「生活科」が33.3%であった。このことから、半数以上の人々が家庭科や給食指導といった食を扱う場面が食物アレルギーについての指導を行うのに適していると考えていることがわかった。

表20.食物アレルギーについての指導を行うのに適切だと考える場面

| | 生活科 n=122 | 家庭科 n=317 | 特別活動 n=48 | 総合的な学習の時間 n=77 | 給食指導 n=254 |
|--------|--------------|--------------|--------------|-------------------|---------------|
| 1年目 | 25 | 66 | 6 | 12 | 49 |
| 2年目 | 30 | 84 | 13 | 20 | 61 |
| 3年目 | 22 | 64 | 9 | 19 | 57 |
| 4年目 | 42 | 98 | 20 | 26 | 84 |
| その他 | 3 | 3 | 0 | 0 | 2 |
| 未記入 | 0 | 2 | 0 | 0 | 1 |
| 計 | 122 | 317 | 48 | 77 | 254 |
| | | | | 人数 (%) | |
| | わからない n=1 | その他 n=3 | 未記入 n=8 | 総計 n=830 | |
| 1年目 | 0 | 0 | 1 | 159 | |
| 2年目 | 0 | 2 | 4 | 214 | |
| 3年目 | 0 | 0 | 3 | 174 | |
| 4年目 | 1 | 1 | 0 | 272 | |
| その他 | 0 | 0 | 0 | 8 | |
| 未記入 | 0 | 0 | 0 | 3 | |
| 計 | 1 | 3 | 8 | 830 | |
| (複数回答) | | | | | |

(21) 食物アレルギーについての指導を行うために自分自身が学んでおきたいこと

表21は食物アレルギーについての指導を行うために自分自身が学んでおきたいことを示したものの(複数回答)である。全体で見ると「食物アレルギーが起こった時の対処法」が83.6%で最も多く、続いて「種類」が83.3%、「食物アレルギーを起こさないための対処法」が62.8%、「代替法」が52.5%であった。

学年別にみみると、1年生では、「種類」が最も多く87.7%、続いて「食物アレルギーが起こった時の対処法」が84.9%、「代替法」が56.2%、「食物アレルギーを起こさないための対処法」が53.4%であった。2年生では、「種類」が最も多く86.2%、続いて「食物アレルギーが起こった時の対処法」が80.9%、「食物アレルギーを起こさないための対処法」が56.4%、「代替法」が52.1%であった。3年生では「食物アレルギーが起こった時の対処法」が最も多く84.3%、続いて「種類」が73.5%、「食物アレルギーを起こさないための対処法」が63.9%、「代替法」が41.0%であった。4年生では「種類」が最も多く87.4%、続いて「食物アレルギーが起こった時の対処法」が84.7%、「食物アレルギーを起こさないための対処法」が73.0%、「代替法」が59.5%であった。このことから、全体的にどの項目においても半数以上の人々は学んでおきたいと考えていることがわかった。

表21.食物アレルギーについての指導を行うために自分自身が学んでおきたいこと

| | アレルギーの原因となる食材の種類 n=305 | アレルギーの原因となる食材の代替方法 n=192 | アレルギー症状を起こさないための対処法 n=230 | アレルギー症状を起こした時の対処法 n=306 |
|-----|---------------------------|-----------------------------|------------------------------|----------------------------|
| 1年目 | 64 | 41 | 39 | 62 |
| 2年目 | 81 | 49 | 53 | 76 |
| 3年目 | 61 | 34 | 53 | 70 |
| 4年目 | 97 | 66 | 81 | 94 |
| その他 | 1 | 2 | 3 | 3 |
| 未記入 | 0 | 0 | 2 | 1 |
| 計 | 305 | 192 | 230 | 306 |

| | わからない n=6 | 未記入 n=8 | 未記入 n=8 | 人数 (%) 総計 n=1048 |
|-----|--------------|------------|------------|------------------------|
| 1年目 | 1 | 0 | 0 | 207 |
| 2年目 | 1 | 0 | 2 | 262 |
| 3年目 | 2 | 0 | 5 | 225 |
| 4年目 | 2 | 1 | 1 | 342 |
| その他 | 0 | 0 | 0 | 9 |
| 未記入 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| 計 | 6 | 1 | 8 | 1048 |

(複数回答)

(22) アナフィラキシーショックについての認識

表22はアナフィラキシーショックについての認識を示したものである。全体でみると、60.7%の人が「名前を聞いたことはあるが具体的な症状はわからない」と回答しており、「どのような症状のことをいうのか説明できる」が31.1%、「聞いたことがない」が6.3%であった。このことから、91.8%の人はアナフィラキシーショックを知っているがそのうちの半数以上の人はどのような症状のことをいうのかわからないという状況であることが明らかとなった。

表22.アナフィラキシーショックについての認識

| | どのような症状のことをいうのか説明できる n=114 | 名前を聞いたことがあるが具体的な症状はわからない n=222 | 聞いたことがない n=23 | 未記入 n=7 | 人数 (%) 総数 n=366 |
|---|-------------------------------|-----------------------------------|------------------|------------|-----------------------|
| 男 | 65 | 98 | 10 | 6 | 179 |
| 女 | 49 | 124 | 13 | 1 | 187 |
| 計 | 114 | 222 | 23 | 7 | 366 |

(23) 食物アレルギーの症状が出てしまった時の対処法を知っているか

表23は食物アレルギーの症状が出てしまった時の対処法を知っているかについて示したものである。全体でみると、64.5%が「いいえ」と回答しており、「わからない」が24.0%、「はい」が9.6%であった。このことから、約10人に一人しか食物アレルギーの症状が出てしまった時の対処法を知らないということが明らかになった。

表23.食物アレルギーの症状が出てしまった時の対処法を知っているか

| | はい n=35 | いいえ n=236 | わからない n=88 | 未記入 n=7 | 人数 (%) 総数 n=366 |
|---|------------|--------------|---------------|------------|-----------------------|
| 男 | 13 | 119 | 41 | 6 | 179 |
| 女 | 22 | 117 | 47 | 1 | 187 |
| 計 | 35 | 236 | 88 | 7 | 366 |

(24) 知っている対処法

表24は知っている対処法について示したものの（自由記述）である。全体でみると、「エピペン」が40.0%で最も多く、続いて「薬」が22.9%で、「注射」が20.0%であった。このことから、食物アレルギーの症状が出てしまった時の対応を知っている人の82.9%は医療的な対処法を知っているということが明らかとなった。

表24.知っている対処法

| | エピペン | 薬 | 注射 | 病院 | 吐かせる |
|------------|------|---|----|----|------|
| 総計 n=44 | 14 | 8 | 7 | 5 | 4 |

| | 休息 | 救急車を呼ぶ | 気道の確保 | 洗い流す | 水を飲む | 人数 (%) 計 |
|--|----|--------|-------|------|------|-------------|
| | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 44 |

(自由記述)

(25) エピペンについての認識

表25はエピペンについての認識について示したものである。全体でみると、49.5%の人が「いいえ」と回答しており、「はい」が35.0%、「わからない」と「未記入」の合計は15.6%であった。このことから、約半数の人はエピペンについて知らないということが明らかとなった。

表25.エピペンについての認識

| | はい n=128 | いいえ n=181 | わからない n=49 | 未記入 n=8 | 人数 (%) 総数 n=366 |
|---|-------------|--------------|---------------|------------|-----------------------|
| 男 | 59 | 94 | 20 | 6 | 179 |
| 女 | 69 | 87 | 29 | 2 | 187 |
| 計 | 128 | 181 | 49 | 8 | 366 |

4. まとめと考察

子どものアレルギーについての問題は、今後さらに大きくなることが予想される。

アンケート結果から、回答者である本学学生の15.3%も自身が、もも、りんご、キウイフルーツなどの食物アレルギー有病者であり、特に北海道出身者の有病率が高く、全国調査の結果と一致した。¹⁸⁾

また、大学生がこれまでどの学校段階でアレルギーについて学んだことがあるかでは、中学校44.7%、小学校34.0%、高等学校31.1%に比べ大学は21.4%と最も低かつ

た。アンケート回答者は1～4年生であるため、これから卒業するまでに学ぶ可能性もあるが、学校教員を目指す本学学生は大学生活の中で、こどものアレルギーについて、知識を得たり、学校の授業や活動でアレルギーに教員がどのように取り組むか、家庭とどのように連携を取るか等を学び考えていく必要があるのではないだろうか。

今後は特に食物について学ぶ小学校家庭科での取組みについて考察していくことが課題である。

18) 農林水産省:『第3次食育推進基本計画』、8-19 (2016)

〈引用文献〉

- 1) アレルギーに関する調査研究委員会:『アレルギー疾患に関する調査研究報告書』、47-55 (2007)
- 2) <http://www.jspaci.jp/jpgfa2012/> (食物アレルギー診療ガイドラインホームページ)
- 3) アレルギーに関する調査研究委員会:『アレルギー疾患に関する調査研究報告書』、56 (2007)
- 4) 日本小児アレルギー学会:『食物アレルギーハンドブック-2014-』24-25 (2014)
- 5) 国立病院機構相模原病院臨床研究センターアレルギー性疾患研究部:『厚生労働科学研究班による食物アレルギーの診療の手引き2014』、4 (2014)
- 6) <http://www.mhlw.go.jp/> (厚生労働省ホームページ)
- 7) 日本小児アレルギー学会:『食物アレルギーハンドブック-2014-』、24-25 (2014)
- 8) 国立病院機構相模原病院臨床研究センターアレルギー性疾患研究部:『厚生労働科学研究班による食物アレルギーの診療の手引き2014』、4 (2014)
- 9) アレルギーに関する調査研究委員会:『アレルギー疾患に関する調査研究報告書』、67 (2007)
- 10) <http://www.ne.jp/asahi/zenyokai/info/index.html> (全国養護教員会ホームページ)
- 11) 文部科学省:『小学校学習指導要領』、91 (2008)
- 12) 文部科学省:『小学校学習指導要領』、100 (2008)
- 13) 栗田沙織、柴田央麻、青木香保里:『学校における食物アレルギー教育の在り方-全ての子どもと共に学ぶことのできる調理実習を目指して-』、愛知教育大学家政教育講座研究紀要、17 (2013)
- 14) 井奥加奈、小切間美保、白石龍生:『大阪府下の小学校を中心とした食物アレルギーに対する教員の実態と問題点』、大阪教育大学紀要、61-68 (2010)
- 15) 一ノ瀬孝恵、日浦美智代:『中学校選択教科「家庭科」の教材開発 (2) -日本のそばと沖縄そば-』、広島大学附属中・高等学校研究紀要、42 (2003)
- 16) 青木香保里、荒井眞一、吾妻知美、高野良子:『食物アレルギーに関する教育内容の再構築と指導』、愛知教育大学研究紀要、58 (2014)
- 17) <http://www.nhk.or.jp/gendai/articles/3314/1.html> (NHK クローズアップ現代ホームページ)