

# アレルギー対応、どうしてる？ 食品表示のポイントを学ぼう

講師: 藤森 正宏さん (認定NPO法人アレルギー支援ネットワーク)

世話人: 武藤 晃子さん (南区保護者OB)

(学習のねらい)

食事やおやつの時間は、子ども達にとって食を学ぶ大切な場であると共に、年齢の違う友達どうしコミュニケーションをとったり、マナーを体得し絆を深めながら社会性を身につける貴重なひと時です。

近年、食物アレルギーを持つ子どもが増加するなか、さまざまなアレルギー対応が迫られています。今回は、実際に起きた「ヒヤリとしたりハットした誤食事例」をもとに食品表示に焦点をあて、実践的に学びを深めたいと思います。表示はちょっと自信がない。そうした日常のお困りごとや疑問にもお答えし、わかりやすく進めます。

## 1. ミニ講座 実際に起きたヒヤリハットの誤食事例(質疑応答を含め40分)

種々の事例と基本的な対応を紹介し、アレルギーの発症には個人差があることをお話します。

## 2. グループワーク

### 1) みんなで考える！ ヒヤリハットの事例紹介(質疑応答を含め30分)

進め方 各学童で起きた事例などをもとに学び合います。

—休憩—(10分)

### 2) 実践！ 実際の食品パッケージから全てのアレルゲンを探しだそう

進め方 食品表示の基本とアレルゲンの読み方について解説します(50分)。

その後グループに分かれ、実際の食品パッケージを使って全てのアレルゲンを探しだし、  
学びを深めます(30分)。

## 3. まとめ(20分)

参考資料 売店で販売中(500円)

「学童保育指導員のためのアレルギー対応のてびき」+「学童保育指導員のための加工食品のアレルゲンの確認のし方」、作成 愛知学童保育連絡協議会、認定NPO法人アレルギー支援ネットワーク



+

