

鳥取県における食育推進のための実践的食生活研究～幼児・高校生を中心として～

発表者

○ 野津あきこ 鳥取短期大学生活学科教授

概要 食育に関する県内での調査・研究を行い、その成果をもとに食の課題についての情報発信や成果の活用に努めている。本研究は、幼児と高校生を対象としているが、本報告では、幼稚園・保育所給食の食物アレルギー対応についての調査を23年度に実施したのでその結果を報告する。

目的及び調査の概要

食育に関する県内での調査・研究を行い、その成果をもとに食の課題についての情報発信や成果の活用に努めている。平成20年から中部地区の高校生と保護者に対する食育アンケート（食育に関する意識調査）「食育を考える研究会（高校生保護者有志）」を行い、平成22年はアンケート結果等を活用した研修会を高校生や保護者を対象として企画、実施した。平成23年度は幼児の食物アレルギーに関する調査研究を行った。平成20年に実施した鳥取県内の幼稚園・保育園を対象とした「食物アレルギー食に関する給食対応について」の調査をもとに、その当時の調査データとの比較や給食対応について保護者の要望が多かった「除去食・代替食」について、県内の給食やおやつには、どのようなものが提供されているかなど具体的な内容を調べ、アレルギー食の代替食についての現状把握や情報提供を行うことを目的とした。

対象及び方法

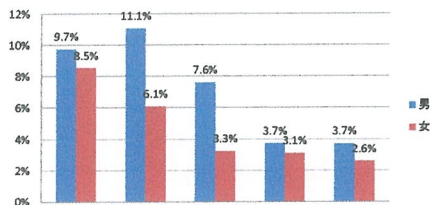
平成23年度調査：対象者は、鳥取県内の国公立および私立の幼稚園・保育園全て236施設の園長または給食担当者である。解析対象は、県内全ての236施設のうちアンケートの回答があった114施設である。回収率は48.3%であった。調査時期は、平成24年3月。調査内容は、食物アレルギーの給食対応が必要な園の子どもの人数や調理体制、アナフィラキシーショック、食物アレルギー児の対応についての考え方やアレルギー食対応について困ること、また除去食や代替食の具体的な料理や食品についての調査を行った。調査方法は、郵送法である。

調査結果

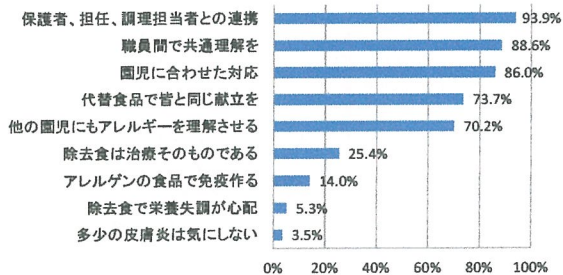
◆鳥取県の食物アレルギー児

食物アレルギー対応が必要な園児の総数は、9438人（男4880人、女4558人）のうち、男287人（5.9%）、女173人（3.8%）の合計で460人（4.9%）であった。

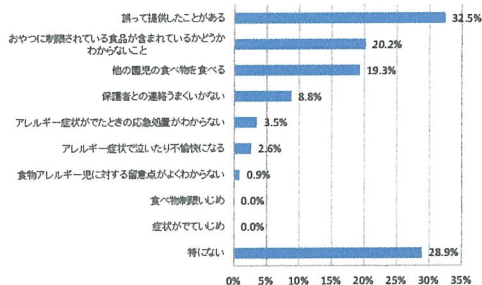
食物アレルギー対応が必要な園児の比率



食物アレルギー児の対応についての考え（複数回答）



食物アレルギー園児の対応で困ること（複数回答）



おわりに

食物アレルギー対応には、教職員全員の食物アレルギーに対する正しい知識の習得のほか職員間の共通理解や保護者、調理担当者との連携が重要である。

◆代替食品

代替食品は、牛乳は「豆乳」など、卵は「ウィンナー」、「高野豆腐」、「豆腐」、「生揚げ」、「魚」など。小麦粉は「米粉」や「片栗粉」、大豆は「鶏肉」、「魚」など、ピーナッツは「ごま」で代用していた。近年、米粉の利用を鳥取県は推進しているが、おやつなどによく使われている小麦粉は「米粉」で代用できるものが多い。

除去食必要とする食品	料理名	代替食品
卵	茹で卵 卵焼き	どうぶちやう、かぼちゃ、ウィンナー、チーズ豆腐、かぼちゃ、片栗粉をフードカッターにかけ蒸す じゃがいものお焼き
小麦粉	かき餅汁 マヨネーズ和え サラダ、酢の物 卵とごまの和え物	ゆば、コーンと片栗粉をフードカッターにかけ蒸す、人参、クエックマヨネーズ、アレルギー用マヨネーズ コーン ハム
大豆	食パン うどん つなぎ、てんぷらの衣 そめん カレー シチュー パン スバグティ、マカロニ、中華めん、うどん、そめんなど	米粉パン 米粉めん 米粉 ビーフン カレーの王子様アレルギー用 シチューの王子様アレルギー用 米粉高麗餅 きび糖、春雨
牛乳	みそ汁 豆腐のみそ汁 高野豆腐	すまし汁 里芋 かぼちゃ、ウィンナー、カラスカイ
	パン ハム チーズ シチュー 牛乳 グラタン	卵で乳搾りかきパンを作る アレルギー用ウィンナー、さしみ どうぶ 豆乳 豆乳 じゃがいも

◆おやつ代替食品

除去食必要とする食品	おやつ名	代替食品またはおやつ名
乳、卵	ビスケット、クッキー フレンチトースト	せんべい、手作りおやつ ジャムサンド、ジャガーラスク
小麦粉、卵	ホットケーキ、蒸しパン ケーキ	米粉ケーキ、米粉蒸しパン 米粉を使ったタルト
小麦粉、卵	カステラ プリン	みたらし団子、さつまいもの巾着 蒸しパン
牛乳	ヨーグルト ヨーグルト 牛乳 みるくちろ フルーツのヨーグルト和え ホットケーキ	かぼちゃポロ ゼリー、リンゴのエポータ ジュース 豆乳ちろ フルーツのみまたはシロップ 卵、乳のないホットケーキミックスを使用

【来場者へのメッセージ】鳥取県の健康づくり施策「健康づくり文化創造プラン」「食のみやことっとり～食育プラン～」(いずれも平成20年4月策定)等を推進します。

連絡先：鳥取短期大学生活学科食物栄養専攻 教授 野津あきこ

倉吉市福庭854 TEL. 0858-26-1811 E-mail: akknt@ns.cygnus.ac.jp

分野 その他(栄養・食生活)

プレゼンタイム

有 無