

## 栄養士養成における食物アレルギー教育の導入の試み

○有尾正子、渡辺香織、鋤柄悦子、西澤早紀子、安藤京子

愛知文教女子短期大学 生活文化学科 食物栄養専攻

【目的】日本の食物アレルギー有症率は、乳児が約10%、3歳児が約5%、保育所児が5.1%、学童以降が1.3~4.5%とされ（食物アレルギーの診療の手引き2017：食物アレルギー研究会）、乳幼児の有症率が高い割合を占めている。本学では、平成15年度より食物アレルギーに対応したクリスマスパーティーを12月に開催している。この取り組みが、平成19年度「特色ある大学教育支援プログラム（特色GP）」（文部科学省）に採択され、本学の栄養士養成教育の柱となった。さらに平成28年度には、保育所における職種間連携を含む食物アレルギー教育を推進することを目的とした事業に対して、「私立大学研究ブランディング事業」（文部科学省）に選定された。その事業の一つに食物アレルギー教育を強化するために独自の科目「食物アレルギー演習」を平成29年度より必修科目として開講した。本調査は、「食物アレルギー演習」を受講した学生を対象に、授業内容を理解した割合と習得内容の活用の割合を調査し、授業内容の充実と活用方法の検討を目的とした。

【方法】食物栄養専攻1年次（平成29年度）に食物アレルギー演習を受講した37名に対して、春期休暇中の課題として、食物アレルギー対応クリスマスパーティーに提供する料理の献立作成を指示した。食物アレルギー演習での内容を理解できた学生の割合と献立作成時に習得内容を参考にした学生の割合を食物アレルギー教育に関するアンケートとして実施した。

【結果】食物アレルギー演習の授業内容を理解できたかという質問に対して、講義・演習は、「よく理解できた」51.4%、「だいたい理解できた」48.6%。実習は、「よく理解できた」73.0%、「だいたい理解できた」27.0%であった。食物アレルギーパーティー用の献立作成時に講義・演習は、「参考にした」45.9%、「少し参考にした」45.9%、「参考にしていない」8.1%。実習は、「参考にした」64.9%、「少し参考にした」27.0%、「参考にしていない」8.1%であった。また、今年度の食物アレルギー対応のクリスマスパーティーで活用できると思うかについては、講義・演習、実習ともに90%以上の学生が「活用できると思う」と回答した。

### 【論点】

- ・栄養士養成における食物アレルギー教育
- ・授業内容の発展
- ・教材の作成
- ・習得内容の活用（学内・現場）