

食物アレルギー患児のための料理教室開催の試み

○小野内初美 有尾正子 鋤柄悦子 岩田侑子 安藤京子
(愛知文教女子短期大学 生活文化学科)

【目的】

2012年度の文部科学省の調査では、食物アレルギー罹患者は小学生で4.5%であった。本学の食物アレルギーの取り組みを知るT医師から、食物アレルギー対応の子ども向け料理教室開催の相談があった。食物アレルギー患児たちが症状を起こさず、多くの食品を選び食べることができるようになり、将来本人の可能性を広げるために、食物アレルギーの知識、調理技術を習得し、自分で食事作りができることが必要であると考え、子どもたちの自立を助けることを目的として、食物アレルギー対応の料理教室を試行的に開催した。

【方法】

料理教室は、慎重を要するため、人数は6～8人で、T医師紹介の患児とその兄弟のみで行うこととした。開催日は平成26年12月27日で、開催日1か月前にT医師を通して開催案内の文書を参加希望の保護者へ配布した。併せて、子どものアレルギー等の調査を行った。メニューは特定原材料7品目除去とした。会場の調理実習室では、コンタミネーションの危険がないように、器具等の洗浄に細心の注意を払った。当日は、最初に教員がデモストレーションと食品選択のポイント等を話し、実習中は、食物栄養専攻の学生をグループの調理指導にあて、事故がないように慎重に行った。終了後、料理教室の評価と今後の開催に役立てるために、子どもと保護者へアンケートを行った。

【結果】

参加者は、6～11才の6名(男児4名、女児2名)で、患児は3名、2～7種類のアレルギーがあった。グループは年齢の近い児童を一緒にし、2グループとした。子どもたちは生き生きと笑顔で調理に取り組めた。試食後、アレルギー症状を起こした子どもはいなかった。アンケートの回収は6名中5名であった。参加者全員が楽しかった、調理に参加できた、料理の味はおいしかったと回答した。5名がまた参加したいと回答した。保護者からの今後の開催希望は、長期休暇に各1回、2か月に1回等であった。

【考察】

今回は、少人数の参加者で試行的に行ったが、安全に実施でき、成功だったと考える。保護者から「本格的な料理ができる内容ですばらしかった。子どもたちが生き生きしていたのが印象的。食事をするときに安心して食べることができる場合は極めて少なく、心配だが、それがいない環境がいかに楽かを思い知った。2人の患児の母親は、自分から子どもを離す環境がなかったのも、子どもが自らの管理ができるようにするためのチャンスを与えていただき感謝している。」等の感想があった。安全な料理教室開催のためには、細心の注意と準備の大変さはあるが、アレルギー患児とその家族のための支援として、有意義な取り組みであると考えられ、今後、定期的な開催を計画して行く予定である。