

■読売新聞2004年5月21日（金）神奈川地域版より

食物アレルギーを持つ子供が増加傾向にある。原因食品は卵や牛乳、そばなど様々だが、その多くはいまの学校給食では不可欠なものばかり。残さず食べる」とが尊重される風潮が根強い中で、アレルギーを持つ子供や保護者たちはどのように対応しているのか。現場を訪ねてみた。

変わる学校給食

「ハンバーグのつなぎは？」とあるが、全体の三分の一程度。残りはすべて、食物アレルギー

走り書きで埋まった小学校の献立表。横浜市南区永田台の主婦 A.M.さん(28)は「本当に安心して食べられる給食は、ほんのわずかですよ」とため息をついた。



食物アレルギーについて資料を調べる小児科医の相沢扶美子さん

食物アレルギー

献立「選択」求める声

アレルギーの原因となる材料が含まれているのだという。それでも、うっかり見落とすこともある。四月中旬、帰宅した長女が「息が苦しい」と訴えた。献立表を確認したが、メニューはスバゲティで問題はないはずだった。詳しく聞いて納得した。「チーズが練り込まれていたことに気が付かなかった」。実は、小学校もあえて校外を選んだ。同校では「小鍋で別に調理できる」ことが分かったため、毎日、献立表を見ながら学校と連絡を取り合い、食べられる給食だけを選んでいる。

「せめて献立表に卵や乳製品を使っていないかを記載して、アレルギーの食材を気にして体に合わない食材を無理に食べたりしている子供からの相談も多く、「体にいいから」と言っ、無理に食べさせる風潮が残っており、軽いアレルギーは見逃されがちになる」と指摘する。

神奈川県が昨年三月、県内小中学校千四百四十五校を対象に食物アレルギーについて初め「残さず食べる」から「選択して食べる」へ。検討している価値は十分にありそう

中学校で同2・4%。今後、増加が予想され、定期的に調査を続ける」（県教委体育保健課）としている。

だが、家庭調査などで実態を把握しているのが現状で、給食への対応は事実上、保護者と児童任せだ。食材を一緒に調理する現在の学校給食では、個別にアレルギーの原因食物を完全に除去することは不可能に近い。

その点、現在、横浜市望ましい学校給食のあり方検討委員会の委員も務める相沢さんの持論は明快だ。「食物アレルギーを改善するには、日本の伝統食である和食にするのが最も良い。特に牛乳は、飲める飲めないの個人差があるので選択制にできないか」

付かなかった」。実は、小学校もあえて校外を選んだ。同校では「小鍋で別に調理できる」ことが分かったため、毎日、献立表を見ながら学校と連絡を取り合い、食べられる給食だけを選んでいる。

「せめて献立表に卵や乳製品を使っていないかを記載して、アレルギーの食材を無理に食べたりしている子供からの相談も多く、「体にいいから」と言っ、無理に食べさせる風潮が残っており、軽いアレルギーは見逃されがちになる」と指摘する。

神奈川県が昨年三月、県内小中学校千四百四十五校を対象に食物アレルギーについて初め「残さず食べる」から「選択して食べる」へ。検討している価値は十分にありそう