

— 原 著 —

小規模保育や家庭的保育における食物アレルギー対応および 食物アレルギー講習会に関する実態調査

本田 まり* 西川 貴子* 佐伯志保里**

A Survey of Food Allergy Support and Food Allergy-lectures in Small-sized
Childcare and Childcare Institutions with a Family-like Atmosphere

Mari HONDA Takako NISHIKAWA Shihori SAEKI

要 旨

小規模保育や家庭的保育に従事する保育関係者を主な対象とした「食物アレルギー講習会」を開催するにあたり、より効果的な講習会となるようこれらの施設での食物アレルギー対応の実態を調査することを目的に、兵庫県下の認可または認可外の小規模保育施設等の保育関係者を対象に、食物アレルギー対応および食物アレルギー講習会に関するアンケート調査を行った。結果、回答者の殆どが食物アレルギー児の経験があると答え、その中で、事故経験者と事故に至らないヒヤリ経験者が68%と高率であったことがわかった。食物アレルギー講習会の受講歴がある者は40%と半数以下であり、受講経験のない者の理由として、時間が無い、講習会の機会が少ない、講習会の情報不足が上位に挙げられた。一方、今後の講習会への参加希望者は81%と多くを占め、食物アレルギー教育の一端を担う教育研究機関として、これらの施設を対象とした「食物アレルギー講習会」の意義を確認すると共に、社会のニーズを把握しながら継続性のある講習会を実現する必要性が示唆された。

キーワード：食物アレルギー対応、食物アレルギー講習会、小規模保育、家庭的保育、実態調査

1. 緒言

食物アレルギー児が増加し、保育や学校教育等の現場での食物アレルギー対策への取り組みが進む中、本学食物栄養学科は栄養士養成施設として、食物アレルギーに特化した講義や対応食の調理実習科目を平成26年度に開講した。また、社会の実態を把握し、授業等に反映させるために、平成26年2月～9月に、保育所・幼稚園および小規模保育・家庭的保育を対象に、食物アレルギー対応等に関するアンケート調査（分析対象20施設）を行った。その結果、保育所・幼稚園のみならず家庭的保育施設等においても、調理から食事提供、喫食時の子どもの観察や声掛けなど、調理場内外での対策が進んでいることを報告した¹⁾。また、保育関係者が教育研究機関に期待することとして、他施設での取組みの紹介、他施設との情報交換の場の提供、ガ

*神戸女子短期大学食物栄養学科, **宝塚医療生活協同組合 高松診療所

イドラインや食物アレルギーの基礎知識に関する情報提供などのニーズがあることも報告した。

そこで、教育研究機関による地域貢献としてこれらのニーズに対応し、地方自治体等が開催する講習会に保育所ほど参加しているとは言い難い小規模保育施設（定員6人以上19人以下）や家庭的保育施設（定員5人以下）（以下、両者を小規模保育施設等と称す）を主な対象とした「食物アレルギー講習会」を企画した。この企画にあたり、より効果的な講習会となるためには小規模保育施設等における食物アレルギー対応の現状を把握することが重要であるが、これらに対する実態調査は極めて少ない。そこで、兵庫県下の認可または認可外の小規模保育施設等に従事する保育関係者を対象に、食物アレルギー対応や食物アレルギー講習会の受講歴等に関するアンケート調査を行い、実態の分析と今後の課題等について検討した。

2. 対象

平成27年7月～12月に、兵庫県下の認可または認可外の小規模保育施設等に従事する保育関係者を対象に、食物アレルギー対策等に関するアンケート調査を行った。アンケート調査は、平成27年4月～5月に地方自治体のwebサイトに住所等の掲載があった小規模保育施設等に対して郵送法によって行い、認可の小規模保育施設等153件（神戸市90、西宮市54、尼崎市9）、認可外の小規模保育施設等372件（神戸市77、西宮市37、尼崎市13、姫路市46、阪神南16、阪神北44、東播磨77、北播磨8、中播磨3、西播磨25、但馬6、丹波7、淡路13）、計525件に送付した。アンケートは無記名の自記式質問票とし、食事や保育の状況をよく把握している保育関係者に回答を求めるために1施設当たり2部送付して、計1050部を送付した。宛先不明が22件（44部）あり、最終的に503件（1,006部）の送付となった。

分析対象は、返信があった206人（206部、回答率20%）を対象とし、回答施設数は143件（回答率28%）であった。統計学的解析には、統計解析ソフトIBM SPSS Statistics 19を用い、頻度の有意差検定として χ^2 検定を用いて、 $p < 0.05$ を統計学的な有意差ありとした。

3. アンケート調査の結果

アンケートの回答者の属性を表1に示した。なお、今回のアンケートの対象施設は、平成26年3月時点の地方自治体のwebサイトで、「小規模保育施設、家庭的保育施設、事業所内保育など」の項に住所等の掲載があった小規模保育施設等を対象としたが、回収の結果、回答施設の143件中20施設（14%）が、保育所等に移行していたことがわかった。この移行は、ごく最近の変化と考えられ、“これまで小規模保育施設等に従事している保育関係者に対する調査”という本調査の主旨に合致する施設として、今回はこの20施設と、この施設からの回答者30人を分析対象に含めることとした。

回答者の属性として、所属施設別では、認可の小規模保育施設等に従事する者が48%、次いで認可外の小規模保育施設等が36%であり、職種別では、保育士や保育補助員が61%と多くを占めた。

表1 アンケートの回答者の属性

所属施設別	回答者数	n=206	(%)	職種別	回答者数	n=206	(%)
保育所, 幼稚園, 認定こども園	30	(15)		保育士, 保育補助員*4	125	(61)	
認可の小規模保育施設等*1	100	(48)		(管理)栄養士, 調理員*5	37	(18)	
認可外の小規模保育施設等*2	75	(36)		施設管理者	34	(16)	
分類不明*3	1	(1)		事務職員	8	(4)	
				無回答	2	(1)	

*1, *2: いずれも認可または認可外の, 小規模保育施設・家庭的保育施設・事業所内保育。

*3: プリスクールからの回答であったが, 認可か認可外か分類ができなかった施設。

*4: 保育士と, その他の資格等を有する者は, 保育士に含めた。

*5: 栄養士と, 看護師の免許を有する者1人は, 栄養士に含めた。

施設での食物アレルギー児の経験について質問した結果を表2に示した。「現在あり」が67%と、回答者の半数以上が現在の施設で食物アレルギー児に対応中であることがわかった。「現在あり」と「過去に経験あり」を合わせると、食物アレルギー児の経験がある者は96%と、本調査の回答者の大部分が経験していることがわかった。

表2 施設での食物アレルギー児の経験

	n=230	(%)
経験なし	10	(4)
現在あり	153	(67)
過去に経験あり	66	(29)
無回答	1	(0.4)

%は延人数230人当り。24人に現在ありと過去に経験ありの重複回答あり。

現在または過去に食物アレルギー児の経験があると回答した者(実人数195人)のうち、食物アレルギーに関連してヒヤリとした経験や、事故の経験があるか否かに関する結果を表3に示した。「ヒヤリの経験有り: 事故には至らなかったが、ヒヤリとした経験のある者」が54%と最も高く、「事故の経験有り: 食物アレルギーによる何らかの症状を誘発した事故の経験者」は14%であった。「事故もヒヤリも経験無し」は30%であった。

表3 食物アレルギーに関連したヒヤリ・事故の経験

	n=199	(%)
ヒヤリの経験有り	107	(54)
事故の経験有り	28	(14)
事故もヒヤリも経験無し	59	(30)
無回答	5	(2)

%は延人数199人当り。4人にヒヤリと事故の重複回答あり。

食物アレルギーに関連した施設での取り組みの内容について、選択回答方式で質問し、回答があった者199人における結果を表4に示した。回答率の高い順に、「食事中の子どもの観察」が75%、「調理担当者、配膳者の相互確認」が66%、「食後の子どもの観察」が64%、「献立を保護者と園でダブルチェック」が63%であった。その他、調理場内での対策として、「出来上がり料理にラップをして名前を記入またはお盆に名札等をつける」も59%みられた。

表4 食物アレルギーに関連した施設での取り組み

	人	(%)		人	(%)
食事中の子どもの観察	150	(75)	対象児へ声かけ	88	(44)
調理担当者、配膳者の相互確認	131	(66)	専用の食器、お盆	74	(37)
食後の子どもの観察	128	(64)	先に調理してラップ等	68	(34)
献立を保護者と園でダブルチェック	125	(63)	調理器具の分別	34	(17)
ラップに名前、お盆に名札等	117	(59)	食材保管の分別	32	(16)
			調理室内に専用区域	6	(3)

%は有効回答者数199人当り。重複回答あり。

食物アレルギーに関する講習会（以下、食物アレルギー講習会と称す）の受講の有無について質問した結果を表5に示した。講習会の受講歴がある者は、全対象者206人中83人（40%）であった。今回、一部の施設で、小規模保育施設等から保育所等に移行している施設があったため、いわゆる大規模の保育施設に移行した保育関係者と小規模保育施設等の保育関係者との間で、講習会の受講歴に違いがあるのか否かについて検討した。その結果、保育所等に移行した施設の保育関係者の受講歴は57%（30人中17人が受講）、小規模保育施設等は38%（176人中66人が受講）と、統計学的な有意差はみられなかったものの、前者の受講率は比較的高いことがわかった。

表5 施設別による食物アレルギー講習会の受講歴

講習会受講の有無	有り	無し	無回答	計
	人 (%)	人 (%)	人 (%)	
保育所、幼稚園、認定こども園	17(57)	13(43)	0(0)	30 (100)
小規模保育施設等	66(38)	108(61)	2(1)	176 (100)
全施設	83(40)	121(59)	2(1)	206 (100)

χ^2 検定 p 値=0.129, 有意差なし。無回答者を除いた解析でも p 値=0.054で有意差なし。

食物アレルギー講習会の受講経験がない者121人に対して、講習会が未受講の理由について選択回答方式で質問し、回答があった者118人における結果を表6に示した。回答率の高い順に、「時間が無い」が50%、「講習会の機会が少ない」が44%、「講習会に関する情報不足」が30%であった。

表6 食物アレルギー講習会未受講の理由

	n = 118	(%)
時間が無い	59	(50)
講習会の機会が少ない	52	(44)
講習会の情報不足	35	(30)
アクセスの問題	16	(14)
食物アレルギー児の経験が無いから	10	(8)
内容の問題	8	(7)
受講料の問題	6	(5)

%は有効回答者数118人当り。重複回答あり。

食物アレルギー講習会の受講歴がある者83人に対して、これまでの講習会で役立ったと思うことを選択回答方式で質問した結果を表7に示した。回答率の高い順に、「調理や食事提供での対策」58%、「子どもの観察」54%と半数以上を占め、次に「組織的な緊急時の対策」が28%であった。

表7 これまでの講習会で役立ったこと

	n = 83	(%)
調理、食事提供での対策	44	(58)
子どもの観察	41	(54)
組織的な緊急時の対策	21	(28)
エピペンの使い方	13	(17)
エピペン使用の判断	10	(13)

%は有効回答者数83人当り。重複回答あり。

今後の食物アレルギー講習会への参加希望の有無について表8に示した。「希望する」が81%と多くを占めたが、「希望しない」も10%みられた。

表8 今後の講習会の参加について

	n = 206	(%)
希望する	166	(81)
希望しない	20	(10)
わからない	7	(3)
無回答	13	(6)

食物アレルギー講習会への参加を希望すると回答した者166人に対して、講習会で希望する内容を選択回答方式で質問し、回答があった者152人における結果を表9に示した。回答率50%以上を占めた項目は、「事故と対策の具体例」69%、「緊急時の対応」63%、「児を取り巻く保育や食育」60%、「原因食品や症状」57%、「調理、提供時の事故防止策」53%、であった。

表9 講習会で希望する内容

	n = 152	(%)
事故と対策の具体例	105	(69)
緊急時の対応	96	(63)
児を取り巻く保育, 食育	91	(60)
原因食品や症状	86	(57)
調理, 提供時の事故防止策	80	(53)
エピペン使用の模擬練習	64	(42)
各種ガイドライン	26	(17)
内容に特に希望無し	11	(7)

%は有効回答者数152人当り。重複回答あり。

4. 考察

本学科は、栄養士の社会的役割としてニーズが増加している食物アレルギーに対応するため、栄養士養成施設として「食物アレルギー論」「アレルギー対応食実習Ⅰ」「アレルギー対応食実習Ⅱ」の3科目を平成26年度に開講した。同時に著者らの先行研究である保育所・幼稚園および小規模保育・家庭的保育を対象とした食物アレルギーに関する調査結果¹⁾より、保育関係者からのニーズに対応し、食物アレルギー対策の一端として地域貢献をすることも、教育研究機関として必要であるとの結論に至り、「食物アレルギー講習会」を企画した。また、講習会の主な対象を、地方自治体等が開催する食物アレルギー講習会に、保育所等の規模の大きい施設に比較して参加が困難と思われる小規模保育や家庭的保育に従事する保育関係者としたが、より効果的な講習会となるよう、これら小規模保育施設等における食物アレルギー対応の現状を把握することの必要性を感じた。そこで、今回、兵庫県下の認可または認可外の小規模保育施設等に従事する保育関係者を対象に、食物アレルギー対応の現状および食物アレルギー講習会に関するアンケート調査を行った。

アンケートの回収率について、送付施設503件中143件から回答が得られ、回答率は28%であった。また、回答者数でみると、1,006人中206人が回答し、回答率は20%と、一般的な郵送法によるアンケート調査の回収率(30~40%程度)²⁾に比べ低率であった。この理由としてアンケート回答の煩雑さの他、小規模保育施設等における食物アレルギーに関する関心度も影響している可能性が考えられた。

回答者の属性については、職種は、保育士・保育補助員が61%(125名)と半数以上を占め、栄養士・調理員は18%(37名)であった(表1)。小規模保育施設等、特に、家庭的保育施設においては、食事はお弁当の持参などで対応し、自園調理を行なっている施設が少ないため、栄養士や調理員の回答者数が少なかったのではないかと推察された。

食物アレルギー対応の実態に関するアンケートの結果について、食物アレルギー児の経験は、現在、過去の経験を合わせて96%と、アンケートの回答者の大部分が経験していたことがわかった(表2)。今回のアンケート調査への回答者は、食物アレルギー児の経験があるからこそ食物アレルギーへの関心が高く、アンケートの回答に協力した可能性が考えられる。ま

た、平成27年2月に報告された中部管区行政評価局による食物アレルギー対策に関する実態調査（以下、報告書と称す）³⁾は、愛知県と富山県において、保育所や幼稚園だけでなく、認可外保育施設も調査した貴重な報告書であるが、この報告書によると、食物アレルギー児が在籍している認可外保育施設の割合は46%（59施設中27施設）であった。本研究では、食物アレルギー児の経験が「現在あり」と回答した者は67%（延人数230名中153名）であったが、この中には同じ施設の保育関係者の回答も含まれ、施設に重複があるため、比較のために本研究の結果を施設単位で再検討すると、食物アレルギー児が在籍している小規模保育施設等は70%（143施設中100施設）と、先の報告書に比べ高率であった。これらのことから、今回のアンケート調査は、調査対象の小規模保育施設等の中でも、食物アレルギー児が在籍している施設が高率に回答し、また、食物アレルギー児の経験がある保育関係者が高率に回答した結果であることがわかり、結果の解釈においてこのことをふまえる必要があると思われる。

食物アレルギー児の経験がある者における、食物アレルギーに関連したヒヤリ経験や事故の経験については、ヒヤリ経験者が54%、事故経験者が14%であった（表3）。先の報告書による、施設での食物アレルギーに関する事故発生率（ここでは事故には至らなかったものの、ヒヤリ、ハッとした事例も含む）は、私立保育所が58%、公立保育所48%、私立幼稚園19%、公立幼稚園7%、認可外保育施設2%（61施設中1施設）であった。同報告書による私立保育所の食物アレルギー児の在籍率は98%、公立保育所は94%であったことから、食物アレルギー児の在籍率が高く、さらに食事やおやつで食べ物を提供する回数が多い施設では、事故発生率が高いことが推察される。本研究では、施設単位での検討ではないものの、ヒヤリ経験者と事故経験者を合わせると全回答者の68%と、ヒヤリや事故の経験率は高かったことがわかった。

食物アレルギーに関連した施設での取り組みの内容については、「食事中の子どもの観察」が75%、「調理担当者、配膳者の相互確認」が66%、「食後の子どもの観察」が64%と、上位を占めた（表4）。この結果については、今回のアンケートの回答者は保育士や保育補助員が61%を占めたこと、保育士と栄養士の仕事内容から食物アレルギーに対する取り組みに違いがあることから、食事中の子どもの動きや食後の子どもの体調の観察等、その役割として保育士や保育補助員が中心となるものが上位になったと考えられた。また、「調理担当者、配膳者の相互確認」（66%）や「献立を保護者と園でダブルチェック」（63%）、「出来上がり料理にラップをして名前を記入またはお盆に名札等をつける」（59%）などについては、保育士、栄養士、調理員、保護者等との連携に関する内容で、施設での協力体制に関する取り組みも進んでいることがわかった。

次に、食物アレルギーに関する講習会の受講の実態について、講習会の受講歴がある者は、全対象者の40%と半数以下であった（表5）。先の報告書での、他機関が実施する食物アレルギー研修会への参加率（施設単位）は、公立保育所93%、私立保育所89%であり、認可外保育施設は38%と、保育所と認可外保育施設において差がみられたが、本研究での講習会の受講歴（40%）は、報告書による認可外保育施設（38%）と近似しており、低率であると思われる。また、今回、一部の施設で、小規模保育施設等から保育所等に移行していた施設が判明したため、いわゆる大規模の保育施設に移行した保育関係者と、小規模保育施設等の保育関係者との

間で、講習会の受講歴に違いがあるのか否か、本調査での実態を明らかにするために分析を行った。その結果、保育所等の保育関係者の受講歴は57%（30名中17名が受講）、小規模保育施設等は38%（176名中66名が受講）と、統計学的な有意差はみられなかったものの保育所等の保育関係者の受講率が高く、小規模保育施設等の受講歴は低率であったことがわかった。このたびの「食物アレルギー講習会」の対象を、小規模保育施設等を中心とした意義を確認すると共に、これらの受講率を上げることが今後の課題と思われる。

食物アレルギー講習会の受講経験がない者に対する未受講の理由については、「時間が無い」が50%、「講習会の機会が少ない」が42%であった（表6）。一般に、小規模保育施設等は保育園等の大規模な保育施設に比べてスタッフ数が少なく、限られた人員でやりくりしている施設が多い。地方自治体への独自の調査では、食物アレルギー対策を含めた講習会を年1～2回ほど実施しているものの、受講対象者側からみると、時間がとれないことと重なり、地方自治体による講習会のみでは機会が少ないということを把握している。先の報告書でも、「研修」は、主に各施設を所管する県・市によって実施されており、認可外保育施設や私立幼稚園の職員を対象としたものは少ないとしている。また、未受講の理由に、「講習会の情報不足」（30%）も挙がっていた。一方で、今後の講習会への参加について、参加希望者が81%（166名）と予想以上に多くを占めた（表8）。これらの結果より、小規模保育施設等においても、食物アレルギー対応の整備を進める上では、地方自治体等による研修以外にも、研修機会の増加を図る必要がある、教育研究機関の社会的役割としても重要であると考えられる。また、食物アレルギー講習会の開催にあたっては、広く情報を浸透させる必要がある、その方法を検討する必要があることや、単発的な講習会に留まらず、継続的に行うことが必要であると考えられる。

食物アレルギー講習会で希望する内容については、「事故と対策の具体例」が69%、「緊急時の対応」が63%、「原因食品や症状」が57%と、ヒヤリや事故に直結した具体的な内容を希望する声が多かった（表9）。その他、「児を取り巻く保育や食育」（60%）や、「調理や提供時の事故防止策」（53%）は、これまでの講習会で役に立った内容として上位に挙げられた項目（表7）の、「子どもの観察」（54%）、「調理や提供での対策」（58%）と同様の項目であった。対象者のニーズをとらえた効果的な「食物アレルギー講習会」の実現のために、参考にすべきと思われる。

以上、今回、食物アレルギー教育の一端を担う教育研究機関による地域・社会活動として、兵庫県下の認可または認可外の小規模保育施設や家庭的保育施設等を主な対象とした「食物アレルギー講習会」を開催するにあたり、これらの施設での食物アレルギー対応の実態を把握するために、食物アレルギー対応の現状や食物アレルギー講習会に関するアンケート調査を行った。その結果、「食物アレルギー講習会」の主な対象を、認可または認可外の小規模保育施設等としたことの社会的意義を確認し、また、本研究のアンケート調査は食物アレルギー児の経験がある保育関係者が高率に回答した結果であったものの、食物アレルギーに関する講習会の受講率は低く、実際のヒヤリ・事故の経験率は高い傾向にあり、今後の講習会の進め方として「研修」のあり方を十分に検討する必要性や、受講率の向上等に関する今後の課題が明らかとなった。今回は、小規模保育施設等に従事する保育関係者全体としての実態を把握するため、

認可または認可外での保育施設別の検討や、職種別での検討など、詳細な検討は行っていないが、今後、検討する必要があると考えている。

平成27年4月から本格施行された子ども・子育て支援新制度⁴⁾では、小規模保育、家庭的保育、事業所内保育等で市町村の確認を受けた施設・事業は、市町村による認可事業（地域型保育事業）として、児童福祉法に位置付けた上で地域型保育給付の対象とし、財政支援を保障されるしくみとなった。このなかには給食の取り扱いについても述べられており、要件として、給食は自園調理を基本としている。しかし、現在、半数近くが弁当持参で対応していることを踏まえて、平成31年度末までの間に体制を整える前提で、経過措置が設けられている。今後、子ども・子育て支援新制度にのっとり自園調理が増加し、これらの施設においても食物アレルギー対応の重要性、必要性はさらに増すことが予想され、食物アレルギーに関連した講習会の必要性も増すと思われる。食物アレルギー教育の一端を担う教育研究機関として、今後も現場の実態とニーズを把握しながら、栄養士養成に努めると共に社会貢献にも努めていきたい。

引用文献

- 1) 本田まり，西川貴子他，給食施設における食物アレルギー対応に関する実態調査～保育所，家庭的保育施設等を中心に～，神戸女子短期大学論叢，60，141-149（2015）
- 2) 北九州市財政局財政課，指定管理者制度導入施設利用者アンケート実施要領（平成19年3月）：
<https://www.city.kitakyushu.lg.jp/files/000018398.pdf>
- 3) 総務省 中部管区行政評価局，乳幼児の食物アレルギー対策に関する実態調査結果報告書（平成27年2月）：http://www.soumu.go.jp/main_content/000339189.pdf
- 4) 内閣府，子ども・子育て会議（第10回），子ども・子育て会議基準検討部会（第11回）合同会議 配布資料1：http://www8.cao.go.jp/shoushi/shinseido/meeting/kodomo_kosodate/k_10/pdf/s1.pdf