

# 第7回アレルギー交流会新聞

当院では年に一度、院長が非常勤で勤務しているJR仙台病院と食物アレルギー交流会を開催しております。7回目となる交流会ですが今回も好評のうちに終えることができました。その様子をお知らせしたいと思います。

JR仙台病院小児科の西井先生の司会進行で始まりました。最初はJR仙台病院の大場先生より「子どもの皮膚と食物アレルギーについてお話でした。皮膚に食物が付着する経皮感作により発症する食物アレルギーがあること、スキンケアにより皮膚のバリア機能を保



講演された先生方

## プログラム

1. 子どもの皮膚と食物アレルギー  
大場泉先生
2. 保育園や幼稚園、学校での食物アレルギー児への対応  
森川みき先生
3. 栄養の話と試食  
武田美由紀先生
4. 交流タイム

つことで、食物アレルギーの子供の予防、治療促進が期待できることなど具体例を挙げてお話していただきました。

次に当院長より、保育園・幼稚園・学校での食物アレルギー児への対応についてのお話でした。保育所・学校で食物アレルギー対応の基本となるガイドラインの紹介や仙台市での学校給食での対応、誤食例などについてでした。「危険な食べ物は避けませんが、食べられる食品もたくさんあるは

ずです。家族みんなで食物アレルギーを理解し、お子さんに食べることの楽しさを教えてあげましょう」とお話されました。

## スキンケアの基本

### ★清潔（洗浄）

使用する石鹸↓添加物の少ないもの  
石鹸を泡立てて洗う  
熱い湯に長湯しない  
（主治医と相談）

### ★保湿

入浴後15分以内に保湿剤をぬる  
季節、身体部位、状態を使い分ける  
たっぷり、すりこまず伸ばすように塗る

次にJR仙台病院 栄養管理室の武田先生による栄養のお話でした。具体的な調理方法やアレンジ方法など、スライドを見ながら教えていただきました。その後、りんごごと玉ねぎ、人参、ジャガイモ、サツマイモ、カボチャのミックスベ

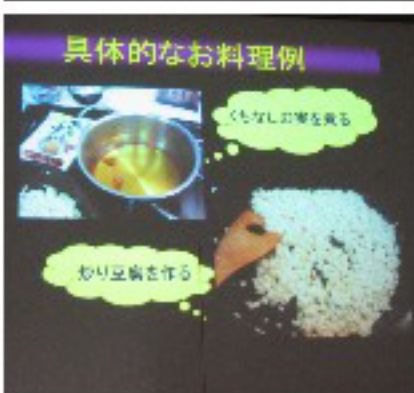
H26年  
10月25日

ペーストと豚赤身ひき肉に人参、玉ねぎ、生椎茸のみじん切りを混ぜた肉そぼろを試食しました。

ペーストは味付けは一切していないのですが、野菜の甘みがでていました。野菜嫌いのお子様にはピタリかもれません。肉そぼろは、とろみをつけてあんにしたたり、春雨に混ぜるなどアレンジのアレンジ法があります。どちらもとてもおいしかったです。



左：ミックスペースト 右：肉そぼろ



今回は参加者を4〜5人のグループに分け、それぞれのグループに看護師や先輩ママ、先生方が入り、先生方が入り、テーマを決めお話しする機会を設け、その後グループごとに発表しました。

## グループワーク

ほとんどのの方が周囲の理解が得られていて、ご家庭も協力的な方が多かったときに食べる物が違うなど、今後の集団生活をお考えになると不安という声がかげられました。

また、以前乳児湿疹で悩んでいたお子さんが、しっかりと軟膏や保湿剤を塗るようになって、今は

きれいになったというお話もありました。災害時どのような質問があらよいかという質問があり、武田先生より、アレルギーで除去している食品以外で、食べたことのある食品をできるだけ増やしておく事が大事だというアドバイスをいただきました。

先輩ママの体験談も大変参考になったように、皆さん熱心に聞いていました。先輩ママからは参加されているみんなの表情が明るく嬉しいとの言葉が聞かれました。

お話はまだ続いていますが、楽しい時間はあっという間に過ぎ、ここで会は終了しました。



交流タイムの様子

今回も盛況のうちに交流会を終えることができました。「沢山のお話が聞けて良かった、また参加したい」との言葉があり、スタッフ一同嬉しい限りです。参加された方々の切実な思いが聞けたので、今後の交流会の参考にさせていただきます。できるだけ患者さんと保護者の方々の不安を解消できるように努めて参りたいと思います。