

保育部会

【保育部会とは】

東京都社会福祉協議会に所属する約 1,200 の都内公私立の認可保育園をもって組織されている。本部会は、研修会や研究会の開催、調査研究や日頃の保育の研究発表、都内認可保育園の取り組みの社会への普及等の活動を通して、職員の資質のさらなる向上を図り、子どもの健やかな成長と発達を保障するための活動を行っている。

提言 保育園における食物アレルギーへの対応について必要な体制を整備すること

【現状と課題】

〔保育園全体〕

1. アレルギー児対応を行うにあたり、保育園は慎重かつ確実に手順をふみながら進めている。対応を始めるまでには、栄養士だけでなく看護師・保育士の関わりなど、園全体としての配慮も必要で、保護者や行政が思っている以上に細かい作業を行っている。一方、保護者は除去食・代替食の提供は認可保育園として当然と思っている傾向がある。
2. 除去食・代替食提供を始めるにあたり、医師からの除去食指示書を基に調理をするが、具体的な打ち合わせは、保護者の登園・降園の時間にあわせて対応しなければならず、時間の調整も難しいだけでなく、園全体としての取り組みにも関わるため、栄養士だけではなく、他の職種の職員も立ち会うなどして、保護者の要望を最大限聞くように努力している。
3. 職員は、担任（担当）以外のクラスにも応援に行くこともあるため、園内のアレルギー対象児全員を把握しなければならないことや、エピペンの使用についての学習会を設けて共有することなど、通常の保育のための会議や研修会とは別に、多くの時間を費やしている。

〔調理現場〕

1. 除去食・代替食に該当する子どもは増加傾向にあっても、アレルギー児対応専用の職員を配置する財源がないため、現員のみで対応せざるを得ない。0 歳児保育が一般的になり、離乳食の調理や限られた時間内での給食提供だけでも厳しい中で、なおかつ除去食・代替食となると、調理現場は大変過酷で慌ただしい。
2. 保育園の給食設備は大量調理用が主で、離乳食と除去食・代替食を併行して調理するには、器具及びスペースに限界がある。具体的には、一般の給食調理用の炊具食器をアレルギー児対応の炊具食器と兼用にすることができないため、炊具食器がおのずと増えてしまう。さらに、誤食を防止するためにトレーなどの専用器具を用意することもあるが、保育園の最低基準面積では確保されていない。
3. 食物アレルギーの対応に加えて、宗教上の配慮で除去食等の対応をすることも多いが、該当児が入所した場合には、食物アレルギーと同様の配慮を行っている。宗教上の配慮の場合、万が一誤食があったら保護者との信頼関係を壊す恐れがあるので、注意をしている。

[保育現場]

1. 除去食・代替食を提供する場合、食事を摂る部屋でも誤食が出ないように細心の注意を払っている。幼児であれば自分で「他の子のものは食べてはいけない」とわかる場合もあるが、1歳・2歳などは他児のものを食べてしまうこともあるため、細心の注意を払っている。アナフィラキシー対策や誤食防止のために、園独自で職員を増やして対応しているところもある。
2. アレルゲンによっては、食事の場面だけでなく、保育教材や遠足などの行き先を変更せざるを得ないため、保育運営自体にも影響が出ている。
3. 宗教上の配慮を要する子どもが入所した場合には、アレルギー児に比べて、子ども自身が普通食を欲しがるとの傾向が強いため、見た目には分からないように調理現場と保育現場が力を合わせたり、疎外感を感じないように園全体で配慮をしている。

[行政]

1. 我が子がアレルギーであることを入園前の書類に書かない保護者も多く、入園が決まってから、かなり配慮が必要であると判断されることが増えている。認可保育園の場合は、応諾義務があり、入所決定してしまうと受け入れ拒否はできない。そのため入所決定後に、大急ぎで園内での対応や、細部の手順を考えることが必要になっている。
2. 各施設で何人まで対応が可能かという調査もされていない現状の中、認可保育園でのアレルギー児対応は、すべて保育園の自主的努力で対応している。結果、保護者の間で、「〇〇保育園がアレルギー児対応をしてくれる」という口コミが広がり、対象児が増えてしまう傾向がある。

[保護者と医師]

1. 除去食指示書を保護者に提出してもらい提供を行うが、自治体によって医師の指示書にも費用がかかる場合があったり、自治体によって統一の除去食指示書を使用していないこともあり、医師の判断基準や指示書への記入方法がバラバラで、園としてもその対応に苦勞をしている。
2. アレルギー検査をする専門的な医師がいれば、保護者が言うがままに除去食指示書に押印していると思われるケースもあるため、同じ園内でも対応にバラつきがでてしまうことがある。また、保護者のスタンスにも差があり、独自の判断で摂取させたり、家庭ではアレルギーの配慮をしていないにもかかわらず、園に対しては要求が厳しいなど、本当に子どもたちのための配慮なのかと疑問を感じることもある。

【提言内容】

認可保育園でのアレルギー児対応は、各保育園にいる職員がフル稼働をして、何とか今の水準を確保している。今後更にアレルギー児の増加が見込まれた場合、施設努力では到底対応できるわけがなく、各保育園の当該受け入れ人数の上限を定めたり、人的保障がないかぎり、細かい対応が難しくなることは明らかである。

また除去食を提供する場面でも、提供間違いや誤食のリスクを保育園は常に背負っているが、今の児童福祉法最低基準の中では、資格要件で言えば認可保育園では保育士と調理

員だけであり、アレルギー対応に限らず、保護者支援や地域支援、食育指導など、より高い専門性を求められているものの、やるべきことが多すぎるとというのが現状である。

食物アレルギーの対応は、食事の場面だけでなく、保育全体にも影響があり、保育士・調理員・看護師と園長・副園長など事務所の職員も一丸となって取り組んでいる。こうしたチームプレイができるのも、自園調理による食事提供や同じ思いの職員同士だからこそ共有できることが多く、改めて自園調理の重要性を確認していきたい。

上記のことから、子どもたちの処遇に影響がでないよう、人的保障や保育園における食物アレルギーへの対応について、行政が必要な体制を整備することを期待する。