

I はじめに

食環境や生活環境の変化に伴い、食物アレルギーのある子どもたちが近年増加の傾向にあり、食物アレルギーの原因も変化してきています。

食物アレルギーは、原因食物を摂取することにより、蕁麻疹や発赤などの皮膚症状、咳や喘息などの呼吸器症状などがあり、症状の進行により緊急な対応を要するアナフィラキシー状態を引き起こす恐れもあります。近年、集団生活の場である学校給食等における事故も生じているなか、健全な食生活についての知識・実践を学ぶ食育にあわせて、食物アレルギーに対する正確な知識に基づいた関係者の対応が喫緊の課題となっています。

子どもの食物アレルギーの有病率は、「平成25年度 学校生活における健康管理に関する調査事業報告書」（公益財団法人 日本学校保健会）によると、小学生4.50%、中学生4.71%、高校生3.95%であり、アナフィラキシーは0.48%となっています。京都を訪れる修学旅行生は、京都市内だけでも年間約110万人であり、この調査報告の罹患率より、年間約5万人の食物アレルギーの子を、各旅館・ホテル等で受け入れていると推測されます。

京都府では、食物アレルギーのある子どもたちが安心して京都での修学旅行等の校外活動（以下「修学旅行等」という）を楽しんでもらうため、食物アレルギー専門医、京都府・京都市教育委員会、宿泊施設、旅行会社、NPO患者団体等で構成する「食物アレルギーの子 京都おこしやすプロジェクト会議」を平成25年7月に設置し、修学旅行等を受け入れる旅館・ホテルなどの宿泊施設における食物アレルギー対応のための体制づくりに取り組み、平成26年3月に京都に修学旅行等で訪れた食物アレルギーのある子どもの安全を第一に考えた食事を提供する仕組みとして、情報の把握方法、食事提供上の留意事項等についてまとめた「旅館・ホテルの対応手順書」を作成しました。

また、更に安心・安全な受入を推進するため、修学旅行等において昼食等を提供する食事提供施設も含めた内容に改訂し、「旅館・ホテル・食事提供施設の対応手順書」として作成しました。

この手引きをさらに活用し、京都府内の旅館・ホテル等宿泊施設及び食事提供施設は、学校、旅行会社等関係機関と連携することにより、京都に修学旅行等できていただいた食物アレルギーのある子どもや保護者の方が、安心・安全に、また楽しく京都を楽しんでいただくことのできる食事提供体制を推進していきます。