



◆アレルギー支援ネットワーク 通信◆



NO. 108 2015.12.1

今年も残すところあと1ヶ月となりました!長いようで短かった1年。
みなさんは元気にお過ごしになられたでしょうか?いよいよ寒さも本番です。
風邪やインフルエンザに気をつけて残りの毎日を楽しみ過ごしたいですね!

それでは、今月のメルマガもお楽しみ下さい♪

===== も く じ =====

- 1、アレルギーっ子の笑顔のために、ご協力をお願いします
～アレルギー支援ネットワークは皆様からのご寄付によって支えられています～
- 2、賛助会員からのメッセージ
★QOLトラベル「アレルギー対応沖縄ツアー ～1月沖縄ツアー 12/7まで申込受付中 残席有り!～」
- 3、第10期アレルギー大学 【愛知会場】全講座終了のお知らせ
- 4、西尾市防災訓練「アレルギー対応の炊き出し」の報告 理事 中西里映子
- 5、法律で、アレルギー表示が変わったことをご存知でしたか?(その1) 食の安全サポートオフィス 藤森正宏
- 6、日本小児アレルギー学会に参加して 管理栄養士 仲 佳代
- 7、書籍『おいしく治す食物アレルギー攻略法』大好評販売中♪
- 8、各地からのお便り 第7回「小学校入学に向けて」 NPO法人千葉アレルギーネットワーク 副理事長 桐谷 利恵
- 9、インターネットアレルギー大学のご案内
- 10、【2015年度】「アナフィラキシー対応とアドレナリン自己注射器」講習会のお知らせ
- 11、アレルギーっ子の防災
第26回「防災講座-6:地震を知る(震度と被害)」防災士 中根輝彦
- 12、学童保育に携わる方を対象とした勉強会の御案内「学童保育におけるアレルギー対応」
- 13、「アレルギー児の親の交流会」開催のお知らせ
- 14、Gooddo(グッドゥ)でアレルギー支援ネットワークを応援して下さい!!

=====

-
- 1、アレルギーっ子の笑顔のために、ご協力をお願いします。
～アレルギー支援ネットワークは皆様からのご寄付によって支えられています～
-

いつもアレルギー支援ネットワークをご支援いただき、心から感謝申し上げます。
現在、寄付月間として皆様からのご寄付をお願いしております。

皆様からのご寄付は、全国のお食物アレルギーなどのアレルギー疾患に悩む患者や親の会の活動支援と
情報提供や相談支援活動などのアレルギー対策事業に活用させていただきます。

芽吹き始めた患者会の多くは財政面が脆弱で、アレルギーについての勉強会や調理実習開催のための
費用が不足しています。

ひとりひとりの力は小さくても、アレルギー問題について取り組もうという志を持った仲間が集まれば、
行政や企業への働きかけによる問題点の改善や、患者以外の方々にもアレルギーについて知ってもらう機会を
提供することができます。私達は、こうした活動を支援しています。
ぜひ、あなたのご寄付をお願い致します。

募集期間: 2015年11月27日(金) から 2016年1月31日(日)

2、賛助会員からのメッセージ

★QOL トラベル「アレルギー対応沖縄ツアー ～1月沖縄ツアー 12/7 まで申込受付中 残席有り!～」

『 1月沖縄ツアー 12/7 まで申込受付中 残席有り! 』
(アレルギー対応グループツアー)

日本一早い春を沖縄で迎えますか？

琉球村など人気施設に加え、沖縄方言カルタなど楽しさいっぱいのツアー！
美味しい料理(10品目完全除去)をご用意し、皆さまをお待ちいたします！

※ 年2回しかない沖縄グループツアーです、この機会をお見逃しなく！

★ツアー内容はこちら

http://qoltravel.net/gt_okinawa160116/

★お申込みはこちら【先着30名様まで!】

<https://www.fcrest.co.jp/new/application/index?tourNO=66>
(出発3週間前まで、キャンセル料はかかりません。)

◆◆◆『日本一早い春を沖縄で迎えよう! Part3』◆◆◆

主催：沖縄ツーリスト 販売：QOL トラベル

■旅行日程：平成28年1月16日(土)～1月18日(月) 2泊3日

■旅行先：沖縄本島(ユインチホテル2泊)

■旅行代金：

- ・大人おひとり様 79,000円
- ・12才未満おひとり様 76,000円
- ・3歳未満は無料。

フライト・宿泊・全ての食事・観光バス・観光、全てを含んだ料金です。

■ご旅行中の食事は全て、10品目完全除去
(法定7品目と大豆・ゴマ・ナッツ類)

.....
▼ QOL トラベル・アレルギー対応旅行についてはこちら▼

・QOL トラベル ホームページ：
<http://qoltravel.net/>

・QOL トラベル Facebook ページ：
<https://www.facebook.com/qoltravel>

・アレルギー対応旅行を映像でご覧ください
https://www.youtube.com/watch?v=ohtEk_tbeyY

3、第10期アレルギー大学 【愛知会場】全講座終了のお知らせ

6月7日(日)をかわきりに開始した第10期アレルギー大学も11月29日(日)研究実践で、愛知会場での講座・実習がすべて終了しました。

本年度もたくさんの皆さまが受講をして下さり大変嬉しく思っております。

本当にありがとうございました。

アレルギー大学で学ばれたことをそれぞれの地域・現場・家庭などで活かして頂ければ幸いです。

本年度上級まで修了された皆さまには、2015年3月20日に行いますアレルギーっ子フェアで修了証が授与されます。修了生の皆様には2月頃までに修了証授与式のご案内をお送りさせていただきます。

ぜひご参加ください。

4、西尾市防災訓練「アレルギー対応炊き出し」の報告 理事 中西里映子

11/5(木) 西尾市の防災訓練に参加させていただき、西尾アレルギーの会「アレッコ元気」と協働で、「アレルギー対応の炊き出し」を行いました。

メニューは、「米粉だんご汁(すいとん)」で、シンプルな材料を使って、卵・乳のみならず小麦のアレルギーにも対応した食事の提供をし、参加された皆さんに啓発活動をしました。

材料は、鰹節・醤油・大根・人参・ごぼう・こんにゃく・あげ・長ネギ・米粉・塩
今回は、大豆(あげ)は使いましたが、もちろん無しでも美味しくできます。

すべての材料を掲示、しょうゆや米粉のパッケージも展示し、注意喚起をしました。

中学校のグラウンドが訓練会場で、私たちのブースに中学生10人がお手伝いに入ってくれましたので、炊き出しの際には、食物アレルギーに対応してほしいことや原材料表示の大切さを伝え、米粉のだんごを一緒に作りました。

私たちのブースとは別に、赤十字奉仕団が、同じ献立で「すいとん」を提供されました。

こちらは、だしの素(乳糖)・すいとんの素(小麦粉)でしたが、こちらもしっかりと原材料表示とパッケージの展示をしてくださいました。

ちょうど、違いを説明することもできました。

また、西尾市長にも炊き出しの際のアレルギー対応についてお伝えすることができ、よかったです。

患者会がある地域では、このように、自治体主催の防災訓練に積極的に参加をすることで、「アレルギー」の配慮などの理解が深まり、多くの方に啓発活動ができます。





5、法律で、アレルギー表示が変わったことをご存知でしたか？（その1） 食の安全サポートオフィス 藤森正宏

ニュースや新聞であまり取り上げないので驚かれた方も多いかもかもしれません。たとえ知っていたとしても、店頭での表示にこれと言った変化がないので実感がわきません。実はこの法律、今年4月1日からスタートしたのですが、猶予期間が5年間（平成32年3月31日まで）とあって、新ルールへの移行が進んでいません。その理由はともかくとして、多くの食品事業者は来年度以降にならないと切り替えが困難としていますので、何かを急いでしなくては・・・と考える必要はなさそうです。

そこで、その1では、新しい法律“食品表示法”の概要を、その2では、わたし達に関係する加工食品のアレルギー表示について、私見も含めて解説したいと思います。

食品表示法ができた背景

食品の表示は、複数の法律からなり、これが多岐にわたっているのもとても複雑で、消費者にとって分かり難いものとなっています。このような問題を解決するため、食品衛生法、JAS法、健康増進法の3法の表示に係る規定を統合し、わかりやすい制度を目指したのが今回の法律です。

<図1>

食品表示法の概要

法令	食品衛生法	JAS法	健康増進法	【表示に係るその他法令】
所管	厚労省	農水省	厚労省	<ul style="list-style-type: none"> ・計量法 ・酒税法 ・薬事法 ・不正競争防止法 ・資源有効利用促進法 ・牛トレーサビリティ法 ・米トレーサビリティ法 ・公正競争規約 ・各種表示ガイドライン ・自治体条例 等
目的	安全確保	品質確保	健康増進	
<p style="color: red; font-size: 2em;">↓</p> <p>食品表示法(表示に係る規定の一元化)</p> <p>所管: 消費者庁</p> <p>旧表示方法が認められる期間</p> <p>加工食品・添加物 平成32年3月31日迄</p> <p>生鮮食品の栄養表示 平成28年9月30日迄</p>				

食品表示法の概要

上記3法に定められた具体的な表示のルール（表示基準）を統合したものです。従って、大改正と言うほどではないことから、注意深く見なければどこが変わったのか気づかないかもしれません。これまでの食品表示制度に新規が1つ加わり、変更点が10からなるものです。

新規 機能性表示食品

野菜や果物などの生鮮食品や加工食品、サプリメントなどについて、健康の維持・増進効果等を具体的に示すことができるようになりました。

変更点1 原材料名等の表示方法

旧表示では、原材料は重量の多い順に表示し、続いて食品添加物を多い順に表示しました。新表示では、重量順の表示はそのままですが、原材料と添加物の間に明確に区分をつけて表示することになりました。これによって、今までどれが添加物なのか分からなかったのが、よく分かるようになりました。

<図2>

原材料名等の表示方法の変更

【旧表示】

原材料名	小麦粉、砂糖、ココア、乳化剤、香料
------	-------------------

【新表示】

原材料名	小麦粉、砂糖、ココア
------	------------

添加物	乳化剤、香料
-----	--------

* 食品添加物ではなく「添加物」と記載します

又は

原材料名	小麦粉、砂糖、ココア/ 乳化剤、香料
------	--------------------

変更点2 アレルゲンの表示方法

(1) 食品によっては、原材料や添加物が多岐にわたり、表示も多くなります。このため、そのまま全てのアレルゲンを表記すると、わかり難くなったり、記載スペースの関係で全てを表示することが困難になることがあります。

そこで、一定のルールのもと、法令で“代替りの表記（代替表記）”を定め、アレルゲンの表記を省略できる規定を設けています。例えば、卵の場合、「玉子、タマゴ、厚焼玉子」などは「卵」と同じであることが分かりますので、「(卵を含む)」と記載する必要はありません。

(2) こうした決まりの中で、旧表示では「卵黄」と「卵白」は「卵」の文字があるのでアレルゲンの表記は不要でしたが、新表示では、製造上、卵黄と卵白を完全に分離することが困難なこと、及び事故防止の観点から「卵黄 (卵を含む)」・「卵白 (卵を含む)」と記載します。

<図3>

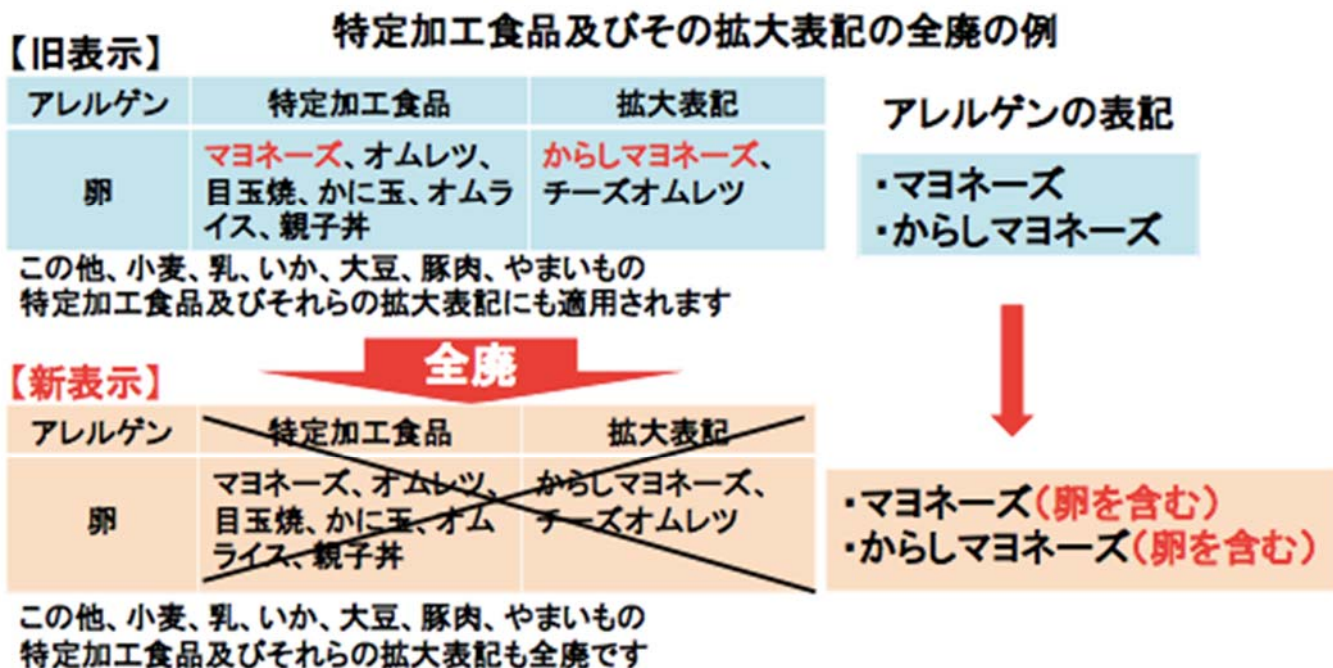


(3) 同じく代替表記のうち、新表示では「特定加工食品とその拡大表記」を全廃しました。マヨネーズを事例に説明しますと、マヨネーズは卵を原料にしていることが広く知られています。旧表示では、アレルゲンが入っていることが容易に判断できる加工食品を法令でリスト化したのが「特定加工食品」であり、アレルゲンの表記は不要でした。

また、からしマヨネーズには、マヨネーズの名称があり、卵を含むことが理解できるため法令でリスト化したのが「その拡大表記」で、アレルゲンの表記は不要でした。

新表示では、こうした制度を全廃したので、「マヨネーズ(卵を含む)」、「からしマヨネーズ(卵を含む)」と記載します。皆様も日頃からお感じになっているように、連想ゲームのような表示は分かり難く、新表示となってわかり易さに一歩近づきました。

<図4>



(4) 新表示では、アレルゲンの表示は、原則、「個別表示」となります。個別表示とは、アレルゲンとなる原材料の一つひとつについてカッコ書きをして表示する方法です。

この表示は一見よさそうですが、実は省略規定があり、くりかえし出てくるアレルゲンは省略が可能で、旧表示と同様、アレルゲンを含む原材料が複数あっても分かりません。例えば、弁当のように、複数の調理食品のそれぞれに何が

入っているのかを知りたくても、必要な情報が得られない場合もあり得ます。

(5)「一括表示」は、例外的に新表示でも認められました。この表示は、全ての原材料を記載した最後に、もれなく全てのアレルギーをカッコ書きで「(一部に〇〇を含む)」と記載します。

旧表示では、原材料名の欄にアレルギーが含まれる時は、重複するので一括表示に記載しなくてよく、「(原材料の一部に〇〇を含む)」と表示しました。

この様に、新・旧で表示の仕方が違うため、旧表示方法が認められる経過措置の間は特に注意が必要です。つまり、旧表示の一括表示を見て、全てのアレルギーが表示されているものと勘違いすると、事故につながりかねません。

新表示の一括表示は、その食品に含まれる全てのアレルギーを一目で確認できます。個別表示と比べ、どちらにメリットがあるのか、食品の特性によって異なるので何とも言えませんが、一つの食品に新・旧が混在する表示は禁じられています。

<図5>

【旧表示】 アレルギーの表示方法の変更

個別表示

原材料名 A、B(卵を含む)、C(大豆を含む)

又は

一括表示

原材料名 A、B、C(原材料の一部に卵・大豆を含む)

【新表示】

原則、個別表示

原材料名 A、B(卵を含む)、C(大豆を含む)

例外的に、一括表示

原材料名 A、B、C(一部に卵・大豆を含む)

変更点3 表示面積が小さい場合の表示方法

包装面積が30 cm²以下であっても、アレルギー表示が義務付けられました。30 cm²と言うと、刺身に添付された練りワサビ程度のサイズで、こうした少量食品についても消費者が安心して選択できるようになりました。

変更点4 製造所固有記号の使用法

一括表示欄の最下段に「製造者」「販売者」などの表示責任者の項目があります。旧基準では、販売者名で表示する場合、販売者氏名・所在地に加え、事前に届け出た製造所の固有記号を付記すれば、実際の製造者氏名・所在地を記載する必要はありませんでした。平成25年の冷凍食品農薬混入事件では、消費者がパッケージの表示を見て、実際の製造工場が分からないなど食品産業全体に多くの教訓を残しました。

新表示では、原則として製造所固有記号は使用しません。ただし、同一製品を2箇所以上の工場で製造する場合に限り、これを認めました。消費者庁では、この固有記号のデータベース化をおこない、来年度には一般消費者が閲覧できるシステムをスタートさせるとしています。これで問題が発生した時は、迅速に対応できるようになります。

変更点5 栄養成分表示の義務化・ナトリウムの表示方法

原則、消費者向けの加工食品、添加物に栄養成分表示を義務付けました。新表示では、ナトリウムの量は食塩相当量で表示します。これで「ナトリウム量×2.54」の換算が不要になります。

変更点6 栄養強調表示の方法

(1) 低減された旨の表示(カロリー等)及び強化された旨の表示(食物繊維等)には、基準値以上の絶対差に加え、新たに25%以上の相対差が必要になりました。

(2) 強化された旨を表示する場合(ビタミン等)には、強化された旨の基準値以上の絶対差が必要となりました。

変更点7 栄養機能食品のルールの変更

栄養成分の機能が表示できるものとして、新たにn-3系脂肪酸、ビタミンKおよびカリウムが追加されました。

変更点8 加工食品と生鮮食品の区分の統一

JAS法の考え方に基づいて区分が整理されました。

変更点9 販売される添加物の表示方法 略

変更点10 通知に規定されている表示ルールの一部を表示基準に規定 略

■旧基準の表示が認められる期間

加工食品・添加物は平成32年3月31日まで。生鮮食品は平成28年9月30日まで。経過措置期間は、一つの表示の中に新・旧の表示の混在は禁止です。

“ぱっと見てわかる”新・旧表示の確認箇所

商品を手にしてすぐわかる確認箇所をまとめてみました。

ポイント1 原材料名等の表示を見る

新表示には「添加物」の項目がある。もしくは原材料名欄の中に「/」等で区分されている。

ポイント2 アレルゲンの“一括表示”を見る(個別表示は旧表示と同じ)

新表示は「一部に・・・」から始まる。一方、旧表示は「原材料の一部に・・・」から始まる。

ポイント3 栄養成分表示を見る

新表示には「食塩相当量」の項目がある。

今回は、わたし達に密接なアレルギー表示について、具体的な表示例を示しながら、もう少し詳しく見てみたいと思います。

(食の安全サポートオフィス 藤森正宏)

6、日本小児アレルギー学会に参加して 管理栄養士 仲 佳代

11月21、22日に奈良で第52回小児アレルギー学会が開催されました。今回の学会のテーマは、「和を以てつなげようアレルギー診療の輪：子どもたちに喜々とした生活を」とあり、アレルギー疾患を有する子どもたちは、様々な職種で支え、守っていくことが大切というメッセージが込められています。

支援ネットは、今月公開になったばかりの論文リスト「FACE」、インターネットアレルギー大学、「おいしく治す食物アレルギー攻略本」の紹介などでブース出展を行いました。

攻略本については、何人かの先生が発表中に紹介していただけ、攻略本の広まりを感じました。

学会はどの演題も興味深かったのですが、一番興味をもったのは、「食物アレルギーはなぜ増えたか～その真相に迫る～」のシンポジウムです。

増加の一途をたどる食物アレルギーの考えうる原因について、経皮感作、衛生仮説、腸内細菌叢、離乳食の開始時期や与え方、エピジェネティクス(DNA配列の変化を伴わず子孫や娘細胞に伝わる遺伝子発現や細胞表現形の変化)と、様々な観点からそれぞれのエキスパートの考えを聞きました。

経皮感作は、最近注目されているものの一つであり、スキンケアが重要であるという事、離乳食においては、「適切な時期に食べないことは、無駄な除去をしているだけでなく、経口免疫寛容が機能する機会を失って食物アレルギー発症リスクを高める可能性がある」との事を聞きました。

日々の栄養指導において、離乳期に卵・乳・小麦などアレルギーの頻度が高い食品について、自己判断で除去を行っている方が多いので、是非、この事を伝えていきたいと思います。

他の演題でも、母の除去食では、母乳に鋭敏に影響し、赤ちゃんが亜鉛と鉄欠乏になり、体重増加不良につながる。との報告もありました。母も子も不要な除去は行うべきでない事も伝えていきたいです。

管理栄養士 仲 佳代

7、書籍『おいしく治す食物アレルギー攻略法』大好評販売中♪

♪*..書籍『おいしく治す食物アレルギー攻略法』大好評販売中♪*..

～あいち小児保健医療総合センターで、これまでに蓄積してきた食物アレルギーに対する食事指導のノウハウをまとめた一冊～

本書は、第31回日本小児難治喘息・アレルギー疾患学会（2014年6月28日～29日、名古屋）において発行した記念誌を、認定NPO法人アレルギー支援ネットワークから再発行したものです。伊藤浩明先生監修の下、あいち小児保健医療総合センターアレルギー科で実際に使用している資料を「資料編」と「解説編」にまとめた一冊です。

昨年11月の発売からまもなく1年。第1刷は半年ほどで完売し、第2刷入荷後も日本全国からたくさんのご注文・お問合せを頂戴しております！通常はアレルギー支援ネットワーク直販のみとなっておりますので、ご注文は下記URLよりお申し込みください。ご注文をお待ちしております。（関連学会等では書店にて委託販売をお願いしている場合もございます。）

♪ご注文はこちらから↓↓♪

<http://alle-net.com/cart/book3/cart.cgi>

【※ご注意※】

この「攻略法」は原則として、各医療機関の医師の診断と指導の下に管理栄養士が食事指導を行うことを想定して作られています。食物アレルギーの基礎的な内容を網羅した解説ではありませんので、一般的な知識は成書や研修会などで学習した上でご利用ください。

一般の方は必ず主治医の指導の下でご利用下さい。

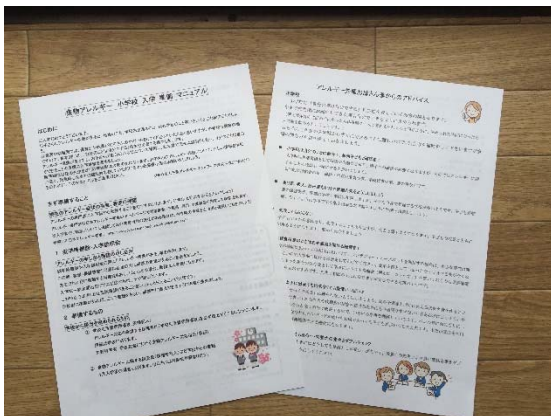
8、各地からのお便り 第7回「小学校入学に向けて」

NPO法人千葉アレルギーネットワーク 副理事長 桐谷 利恵

NPO法人千葉アレルギーネットワーク 副理事長 桐谷 利恵と申します。

千葉では11月に小学校の就学時検診が各地区で行われております。食物アレルギーがお子さんにあると集団生活の中でも小学校入学時のご心配を相談で受けます。そこで「食物アレルギー-小学校入学準備マニュアル」と「アレルギー先輩お母さん達からのアドバイス」をまとめました。忙しいお母さんにも読んでいただけるように簡便なものになっておりますので、ご心配な方には一度お読みいただければと思います。当団体のHPより無料でダウンロード出来ます。

<http://www.chiba-allergynet.jp/news/post-1054>



アレルギーっ子 子育てアドバイスを漫画の第2弾アレルギーっ子といっしょ♪ vol.2を発刊いたしました。初回は食品表示について、今回は「親子でがんばろう！経口負荷試験編」です。前作同様A5版8Pと手に取りやすい冊子になっております。価格は100円です。HPから購入できますのでぜひお申込みください。

<http://www.chiba-allergynet.jp/page-767>



9、インターネットアレルギー大学のご案内

インターネットアレルギー大学は、アレルギー大学は日程が合わない、会場までが遠い、託児がないと無理と言う声にお応えして、インターネットを介して、在宅のままアレルギーについて学んでいただく通信教育講座です。講座は「第9期アレルギー大学 愛知会場」での講義を配信しております。アレルギーの基礎知識から、園や学校などにおけるガイドラインの解説、集団給食、食育などのアレルギー全般を各専門分野で活躍中の全国トップレベルの講師陣が熱心に伝える満足感たっぷりの講座です。コースは初級から上級までございます。1年間の受講期間中はいつでもインターネット（動画配信）で復習できます。

この講座によって皆さんが、アレルギーに対して正しい知識を得て、ご活躍されることを願っております。

詳しい内容はこちらのパンフレットでご確認ください。

http://alle-sien-net.sakura.ne.jp/wp-content/uploads/2013/03/net_9alledai.pdf

お申し込みはこちらから

<http://www.alle-net.com/i-alledai/i-alledai08-01/>

皆様のお申し込みをお待ちしております。

10、【2015年度】「アナフィラキシー対応とアドレナリン自己注射器」講習会のお知らせ

学校や園でアナフィラキシーのリスクを持った子どもたちへの対応が、教育・保育の現場で大きな課題になっています。教育・保育関係の先生および保護者を対象として、エピペンの使用を含むアナフィラキシー対応に関する講習会を2013年度より企画して大変好評を頂いている講習会です。

2015年度の講習会開催日のご案内を致します。

日程は、2015年12月1日（火）・2016年3月24日（木）に開催致します。
会場・開催時間・内容等はチラシ内容をご確認の上お申し込みください。

メルマガをお読みの皆さん、こんにちは。防災士の中根輝彦です。

今回は震度と被害との関係についてのお話です。

震度は、震度計で計測された数値をもとに決まります。揺れの大きさを震度階級0から7まで（0,1,2,3,4,5弱,5強,6弱,6強,7）10段階に区分しています。各地で発生している地震の最大震度〇〇という話を聞くと、だいたいこれくらいの「揺れ」かなという想像ができます。でも被害の大きさはわかりません。

以前は、建物の壊れ具合など被害の状況をもとに震度階級を決めていましたが、この方法では決めるのが困難になってきました。同じ地域で同じ程度の揺れだったのに、倒壊する住宅と壊れずに残る住宅が混在するようになってきたからです。建築基準が強化されたので、新築される住居の地震強度は上がりましたが、古い建築基準で建てられた（しかも築〇〇年と古い）住宅は、地震強度は上がるわけではありませんから、ごく当たり前の話です。建物の強度だけでなくいろいろな対策が進むことで、被害の大きさはますます差が生じるようになってきています。

前述した「震度〇ならこれくらいの揺れ」というのは想像できても、「震度〇ならこれくらいの被害」というのは想像するのが難しくなっています。では、震度と被害の大きさを紐づけるにはどうすればよいのでしょうか？やはり目安がないと雲をつかむようで、対策をしようにも具体化できないかもしれませんね。

震度と被害の関係は、たくさんの実例を調べて全体像を推測するような地道な活動をしていくしかありません。このような活動は専門家の研究活動として現地調査や大規模起震装置での実験によるところが大きいです。建築基準の改定も過去の事例調査から始まっています。今後も繰り返しPDCAが実施され、全体像としての対策とその効果の検証がなされていくと思います。

対策の目標はどうすればよいのでしょうか？たとえば、「費やす時間や費用に限りがあるから、我が家は震度5弱まででいいや」ということになるのでしょうか？「まずは震度5弱をクリアできる対策を。対策が完了したら次は震度6強クリアを」という感じでしょうか。その先はどうしましょう？前回の原稿で、「費やす資金と時間がゆるすかぎりの備えをしたい」としましたが、理想論ばかりでは対策が進みません。もう少し具体的に、納得できそうな、実施できそうな対策を考えられるようにする必要があります。今回は、被害想定と目標設定について考えてみたいと思います。

防災士 中根輝彦

日々つぶやいています。

Twitter : @TeruhikoNakane

facebook : teruhiko.nakane

内容は筆者個人の考え方に基づくものです。アレルギー支援ネットワークを代表するもの、方針を反映したものではありません。

ご意見ご感想をいただけると嬉しいです。次の原稿を書く励みになります。

アレルギー支援ネットワークの事務局まで、お寄せ下さい。

宛先 : info@alle-net.com

12、学童保育に携わる方を対象とした勉強会の御案内「学童保育におけるアレルギー対応」

食物アレルギーをはじめとしてアトピー、ぜんそくなどのアレルギー疾患が社会的な問題として大きく取り上げられるようになりました。学校・保育所等でもアレルギー児への対応はずいぶん進みました。

学童期の子どものアレルギー罹患率は3%を超えていますが、残念ながら学童保育においては、まだまだ対応が十分といえません。学童保育指導員に対するアレルギーの研修制度がないことが理由として考えられます。

そこで、学童保育指導員の皆さんにアレルギーに関する正しい知識と対応を身につけていただく研修会を開催することと致しました。研修会は今後3年間にわたって行い、次年度以降は名古屋市内・三河・尾張3地域で開催となります。ただし今年度は1回のみ（定員150名/名古屋会場）の開催です。

県内の多くの方のご参加をお待ちしております。

開催日時：2016年1月26日（火）10：00～12：00（受付開始9：30～）

場所：ウインクあいち 10階大会議室（1002）

名古屋市中村区名駅4丁目4_38（名古屋駅より徒歩5分）

講師：名古屋短期大学 保育科教授 小川雄二（認定NPO法人アレルギー支援ネットワーク副理事長）

参加費：無料

申し込み方法は：詳しくはチラシに掲載しております。

13、「アレルギー児の親の交流会」開催のお知らせ

食物アレルギー、アトピー性皮膚炎、ぜん息など、アレルギーのお子さんの事、アレルギーかな？と、お悩みのある方、スキンケアや食事の事、園や学校についてなど、私たちと一緒に話をしませんか？どこの交流会へも参加可能です。

交流会を実施している区外、或いは近郊の市町にお住まいの方の参加やお問い合わせも多く、ご要望の多いところから順に交流会の開催準備をすすめています。

会に参加ご希望の方は、アレルギー支援ネットワーク事務局までお気軽にお問い合わせください。皆さまのご参加をお待ちしております。

【対象】 0歳～中学生位までのアレルギー児の保護者

【参加費用】 各交流会に確認して下さい。

【各地の患者会】

<http://www.alle-net.com/network/network04/network04-03/>

【アレルギー支援ネットワーク事務局】

電話：052-485-5208

URL： <http://www.alle-net.com/>

14、Gooddo (グッドゥ) でアレルギー支援ネットワークを応援して下さい！！

アレルギー支援ネットワークは、ソーシャルグッドプラットフォーム gooddo (グッドゥ) に参加しております。

<http://gooddo.jp/gd/group/allesien/?md=fb>

上記のリンクから gooddo のアレルギー支援ネットワークのページに行き、毎日ぜひ『応援する！』をクリックして下さい。(クリックにお金はかかりません)

クリックによって 20～1000 ポイントがアレルギー支援ネットワークの支援のために加算され、ポイントに応じて応援企業から支援金が「アレルギー支援ネットワーク」に届けられます。

他にも gooddo 内ではいいね！やお買い物でもご支援頂く事ができます。

ぜひ「応援する！」「いいね！」でご支援、ご協力をお願いいたします！

<http://gooddo.jp/gd/group/allesien/?md=fb>

▼gooddo (グッドゥ) とは？

自分の応援したい社会貢献団体を、誰でも、今すぐ、簡単に応援することができるソーシャルグッドプラットフォームです。

ご不明な点がございましたら、お問い合わせください。

お問い合わせ： info@alle-net.com

=====

★メールアドレスの変更や、このメールマガジンに関するお問合せは

asn-mailmagazine@alle-net.com (メルマガ編集部) までお願いします。

また、今後、アレルギー支援ネットワークのメールマガジンを希望されない方は、お手数ですが、件名に「配信停止希望」と書いてメールをお送りください。(メールマガジン配信準備の都合上、配信停止手続きと行き違いでお届けする場合がございますが、ご了承ください。)

★メルマガの転載について

無断転載・転送を禁じます。アレルギーの会などが活動で使用する場合は、メルマガ編集部 asn-mailmagazine@alle-net.com までお尋ねください。

なおメールマガジンのメールアドレスには、返信はできません。ご注意ください。

☆☆☆みなさまからのご質問を募集中！アレルギーや支援ネットワークに関することなんでも OK です。ぜひお気軽にどうぞ☆☆☆

★みなさまからのご要望、お便り、アレルギーについての疑問などお寄せください。

発行/編集 認定 NPO 法人アレルギー支援ネットワーク

◇事務局◇

453-0042 名古屋市 中村区 大秋町 2-45-6

▽TEL : 052-485-5208 ▽E-mail : info@alle-net.com

☆◆-----