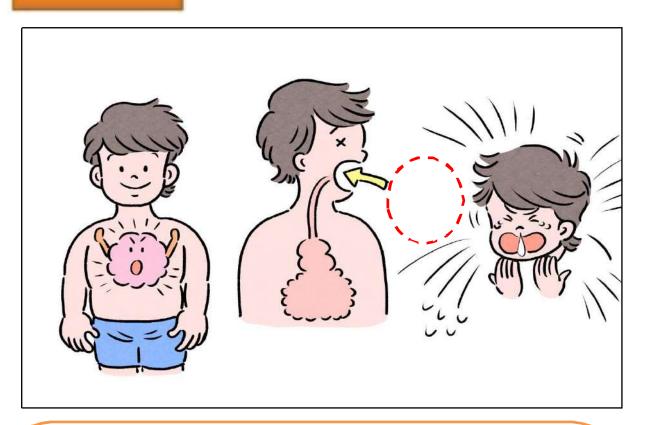
<教材・教具等>

絵カード①





本来人間には、体を守るための働きが備わっています。 しかし、食物アレルギーは体を守るはずの働きが食べ物 に対して過剰に反応してしまうのです。



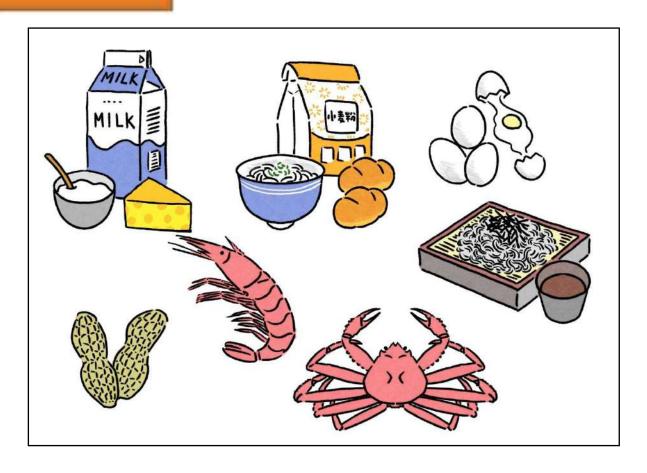
食べるだけではなく、皮膚に触れることでかゆくなったり、赤くなったりすることがあることも伝えましょう。



○ の箇所に原因食物を貼りつけるなどして、活用してください。

「活用例〕

絵カード②





アレルギー表示=特に発症数、重篤度から勘案して 表示する必要性の高い7品目を含む容器包装された 加工食品は表示義務があります。

[活用例]

絵カード③

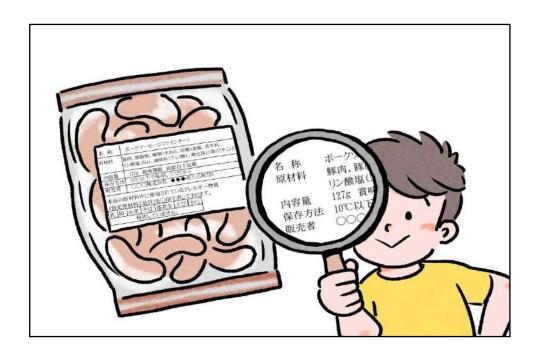




アレルギーの症状としては、かゆみ、じんま疹、 目のかゆみ、充血、口の中の違和感、くちびるの腫れ、くしゃみ、鼻水、鼻づまり、お腹の痛み、吐き気、 ゼーゼーする呼吸など、循環器症状、呼吸器症状、 粘膜症状、皮膚症状、消化器症状と様々です。

[活用例]

絵カード4



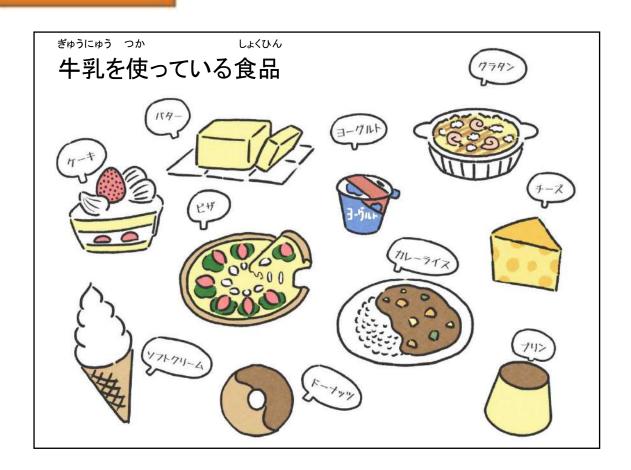
現在販売されている加工食品には名称、原材料名等の表示が義務付けられています。原材料に食物アレルギーの原因食物を含む場合はそれも表示されます。 色々な食品の成分表示を見ながら、食物アレルギーの原因食物の有無の確認の方法を教えてください。

[活用例]

P8-3、8-4 指導展開2 「食物アレルギー」って何だろう?

P8-5、8-6 指導展開3 調理実習を始める前に

絵カード⑤





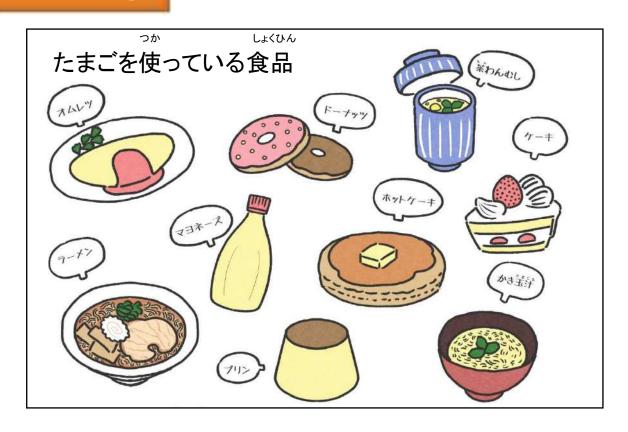
牛乳は様々な加工食品や料理に使われ ています。



牛乳の代替食品(豆乳等)により作られている加工食品もあるので、食品表示を見ることは 大切です。(例:アイスクリーム、カレールウ等)

[活用例]

絵カード⑥





卵は様々な加工食品や料理に使われています。



ラーメンに使用される中華麺には、卵を使用している ものもあります。



通念上は、卵が使われていると思われる加工食品でも使用していない食品が増えています(例:卵を使っていないマヨネーズ、プリン等)。食品表示を見て、卵が使われていないか確かめることの大切さを指導しましょう。

[活用例]

牛乳を使っている食品は?





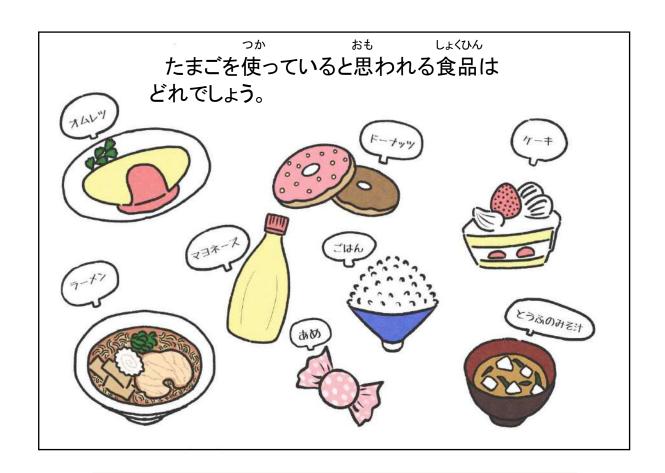
ケーキ、ヨーグルト、ピザ、ドーナッツなどは分かり やすいですが、例えば、焼きそばの具材に加工食品 であるウインナーソーセージが入っており、そのウイ ンナーソーセージに乳が使用されている場合もある ため、食品表示の確認や店の人に尋ねることの大 切さを指導しましょう。



牛乳の代替食品(豆乳等)により作られている加工食品もあるので、食品表示を見ることは大切です。 (例:アイスクリーム、カレールウ等)

「活用例〕

たまごを使っている食品は?





オムレツ、マヨネーズ、ドーナッツ、ケーキなどは分かりやすいですが、ラーメンに使用される中華麺には、卵を使用しているものもあります。

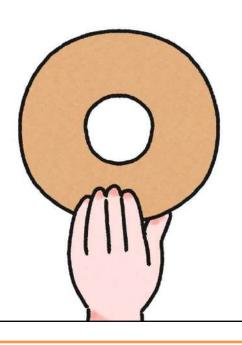


通念上は、卵が使われていると思われる加工食品でも使用していない食品が増えています(例:卵を使っていないマヨネーズ、プリン等)。食品表示を見て、卵が使われていないか確かめることの大切さを指導しましょう。

「活用例〕

クイズカード あなたならどうする?①

あなたならどうする クイズ





今、あなたは牛乳に食物アレルギーがある友だち と一緒に遊んでいます。

おやつにどうぞと「ドーナッツ」をもらいました。「ドーナッツ」には牛乳が入っています。

あなたなら友だちのために、次の3つのうちどのような行動をとりますか?

「活用例〕

クイズカード あなたならどうする?②



[活用例]

クイズカード あなたならどうする?③



[活用例]

クイズカード あなたならどうする?④





この中では「食べてはいけないよ」が正解になります。では、どうするのか、発展的な考えとして⑤と⑥のカードを使用してください。この他には「自分で食べられるおやつを持っていく」も考えられます。

[活用例]

クイズカード あなたならどうする?⑤

ほかのおやつに かえてもらう



原因食物が含まれていない代替食品(おやつ) を用意することも考えましょう。

[活用例]

クイズカード あなたならどうする?⑥

いっしょに食べられる おやつを食べる



「みんなが一緒に食べることができる」ユニ バーサルデザインの観点からおやつ選びを考 えてみましょう。

「活用例〕

シチュエーション マンガ①

学校給食編

食物アレルギー対応 食は、他の料理と混ざら ないように、丁寧に別調 理されています。

詳細な献立表や、食 札と間違いないか確認し ながら調理場から、学級 担任、対象児童生徒へ と手渡すようにしましょう。



[活用例]

P8-1、8-2 指導展開1 給食時間のルールについて考えよう

シチュエーション マンガ②

調理実習編

ウインナーソーセー ジ等の代替品にアレ ルギーの原因食物が 使われていないか確 認しましょう。

調理器具を共有することがないように、 器具の色分け、フライパンの柄(持ち手)や 菜箸の上部に印をつけるなどして、見分けや

> 微量の原因食物で もアレルギー症は原因食物を もアレルギー症はは 食物を「食べる」だけ 食物を「吸い込むで をなく、「吸い込むで を症のあるため、 発症があるため、 等を はない内容で も考慮に とも考慮に とも考慮に とも



[活用例]

P8-5、8-6 指導展開3 調理実習を始める前に

シチュエーション マンガ③

修学旅行 ランチ調べ編



原因食物を除去している料理であるかどうかは事前に調べたものであっても、その場でも、自ら確認できることが大切です。

様々な場面で活用できるよう、シチュエーションマンガ ③~⑤には英語でのやり取りも載せています。 ぜひ活用してください。

Let's talk in English!!

- I can't eat shrimp.
 I am allergic.
- 2 Then, we have to be careful in choosing a restaurant.
- ③ I am allergic to shrimp. Does this food contain shrimp?
- 4 I will just go check.
- 5 I can confirm that there is no shrimp in this dish.



[活用例]

P8-7、8-8 指導展開4 校外学習でも実践しよう!

シチュエーション マンガ4

レストランでの食事 (バイキング形式)編

原因食物を除去している料理であるかどうかは事前に調べたものであっても、その場でも、自ら確認できることが大切です。

Let's talk in English!!

- 1 It looks delicious.
- ② I want to eat it. But I cannot eat dairy products. I wonder if it is okay to eat this food.
- ③ Does this dish contain any dairy products?
- 4 I will check with the chef.
- ⑤ I checked with the chef.
 There are no dairy products used in this dish.
- 6 Good! I will have some.



[活用例]

P8-7、8-8 指導展開4 校外学習でも実践しよう!

シチュエーション マンガ⑤

レストランでの食事 (メニュー確認)編

原因食物を除去している料理であるかどうかは事前に調べたものであっても、その場でも、自ら確認できることが大切です。

Let's talk in English!!

- 1 Are there any customers with food allergies?
- 2 I have a shrimp allergy. Is there any shrimp in this meal?
- (3) I will check with the chef.
- 4 I checked with the chef. There is no shrimp used in this meal.
- ⑤ It's good to ask questions about food allergies before eating.



「活用例〕

P8-7、8-8 指導展開4 校外学習でも実践しよう!

シチュエーション マンガ⑥

緊急時対応編



緊急時の対応として 大切なことは、教職員 を呼ぶことです。教職 員の指示により、救急 バック、AED、救急車 での搬送等の対処が 必要となってきます。



エピペン®(アドレナリン自己注射薬)は、 処方された本人への み使用するものです。



アレルギー症状は、 軽い症状がある場合 でも、急に状態が悪化 することもあります。楽 観視せず周りの人に 伝えるよう指導しま しょう。



[活用例]

P8-9、8-10 指導展開5 体育·部活動等で大切なことは?