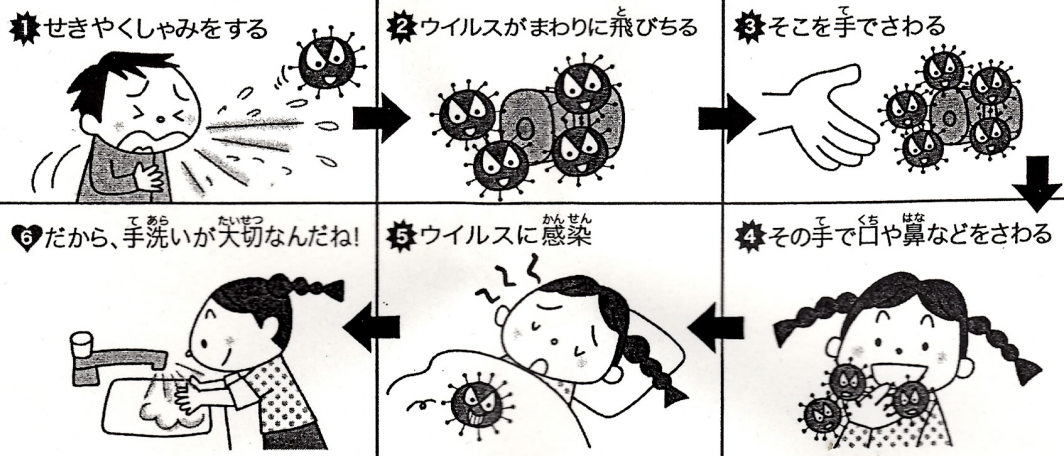


# インフルエンザの予防に「手洗い」が大切な理由



## ・・・食物アレルギーについて・・・

報道や学校からのたより等でご存知かと思いますが、給食が原因とみられる「食物アレルギー」での事故がありました。学校では、年度当初に「保健調査票」や保護者の方からの連絡で児童のアレルギー等を把握しています。医師の指示がある場合や給食での対応が必要な場合は、「給食用食物アレルギー連絡票」を提出していただいています。また、その情報は、全職員で確認しています。

もし、年度の途中で、お子さんの体調の変化や対応の変化などがございましたら、学校へご連絡ください。

## 「食物アレルギー」とは・・・

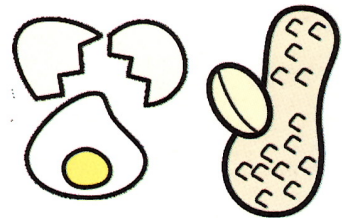
食物アレルギーとは、特定の食物の摂取によって、じんましんや湿疹、下痢、嘔吐、咳などの呼吸症状等、さまざまなアレルギー症状があらわれることです。乳幼児期に発症することが多いようですが、学校に入学してから、大人になってから・・・など突然、症状が出ることもあるようです。原因となる食べ物を食べて、30分～2時間くらいで症状が現れるものが多く、まれに、アナフィラキシーショックという全身のショック状態を起こすこともあります。アナフィラキシーショックを起こすと、呼吸困難、血圧低下、意識低下などを起こし、命への危険があることもあります。「食物アレルギーかな？」と思われた場合は、病院を受診し、医師に相談されることをおすすめします。

## アレルギーの起こしやすい食べ物

アレルギーの起こしやすい食材には、表示が義務づけられています。

### 【アレルギー表示の義務のある食材】 7品目

たまご、牛乳、小麦、そば、落花生、えび、かに



### 【表示が推奨されている食材】 18品目

大豆、くるみ、やまいも、あわび、いか、いくら、さけ、さば、オレンジ、キウイフルーツ、もも、りんご、バナナ、牛肉、鶏肉、豚肉、まつたけ、ゼラチン

