京都府京丹波町編製學童過敏源食物手冊, 建構安全食育環境

臺北駐大阪經濟文化辦事處派駐人員

京都府京丹波町教育委員會編製學童過敏食物及相關對策之手冊分發給幼稚園及國小學，作為辦理營養午餐之參考。

根據調查，日本全國對某種特定食物有過敏之學童有增加之趨勢，京丹波町學童以往在享用營養午餐時倘有過敏之情事，皆由各校自行處理，2011 年度起該町教育委員會開始協助學校，先由營養及養護教師組成研議委員會，並邀請京都府立醫科大學的小兒科醫師前來指導，製定各校可參考實施之統一標準作業模式。

該手冊詳載過敏症之種類及症狀等基礎知識，規定學校營養午餐菜單之擬定、料理方法、菜色配置應注意事項，及發生過敏現象時的處理方法，同時要求各校需設置食物過敏對策委員會，全體教職員都應對過敏食物有一定的認識，學校則經由問卷調查、及與家長面談等方式，掌握學童有過敏之食物。

京丹波町於 2011 年實問卷調查，幼稚園至國中之學童有 6.5 % 對特定食物過敏，有 39% 學童用餐時必需排除某種特定食物。蛋、蝦、蟹為過敏食物源的學童佔 23%。各校將於 2013 年 4 月的新學年度開始實施該手冊。該町教育委員會學校教育課表示，希望全體師生都能認識食物過敏之問題，建構學童可以安心受教的教育環境。

依據厚生勞動省的調查，東京與大阪等大都市 4 歲以下孩童，每 2 人有 1 人有特定食物過敏之問題，日本全國 0~14 歲學童則有 40 % 對特定食物過敏，倘不注意而食用，會出現氣喘、呼吸困難、血壓降低、皮膚炎、鼻炎等各種症狀，嚴重時甚至可能致命。而造成學童過敏之食物，以蛋及乳製品佔最多。

資料來源：2013 年 2 月 16 日京都新聞

網址：<http://www.kyoto-np.co.jp/education/article/20130216000049>