

# 2014 年度事業報告

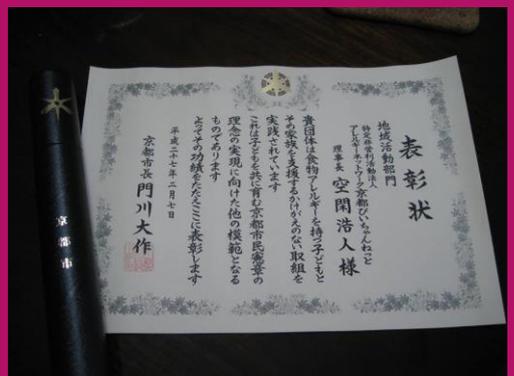
2014.4.1～2015.3.31



## ●● 平成26年度はぐくみ憲章推進団体 表彰いただきました ●●

「京都市はぐくみ憲章」の実践活動として当法人の食物アレルギーへの支援・活動への取り組みが表彰されました。

当法人で取り組んでいる「アレルギーの子どもと保護者の居場所事業「サポートデスク」」「子どもを受け入れる施設等の支援者への支援事業「アレルギー大学」などの活動が評価され、京都産業会館で表彰式が行われました。当法人を代表して小谷智恵事務局長が藤田裕之 京都市副市長より賞状をいただきました。今後も、これを励みにますます充実した支援活動に取り組みたいです。



特定非営利活動法人アレルギーネットワーク京都ぴいちゃんねっと

〒604-8273 京都市中京区姉西洞院町 542 サンフィールドビル 3 階

TEL & FAX (075) 252-5088

# サポートデスク

7月1日 ぴいちゃんねつの事務局が四条大宮から鳥羽の大町へ移転

2014年6月	新事務所 “ぼっぼ”ではじめてのイベント
7日、28日	●おしゃべり交流会～ぼっぼカフェ～(参加者のお母さん同士とスタッフの交流)
20日	●栄養士さんがやってくる！ テーマ:「お弁当と食中毒」 講師:伴 亜紀先生(食と農のコンシェルジュgraine代表)
7月3日	●歯医者さんがやってくる！ テーマ:「フッ化物洗口と虫歯について」 講師:松井 恭子医師(きょうこ歯科・矯正歯科院長)
16日	●栄養士とアレルギーっ子ママによる テーマ:「給食代替メニュー対応術(卵、乳除去)」
30日	●寒天粘土で遊ぼう！
8月6日	●アレルギーっ子の地蔵盆(こどもみらい館)
21日	●当法人の栄養士によるレシピ紹介イベント テーマ:「米粉パンレシピ」
29日	●当法人の栄養士によるレシピ紹介イベント テーマ:「かぼちゃでアレンジ」
31日、9月1日	●第1回 和歌山梅製品開発モニター実施 ●テーマ:「カルシウムの上手な摂り方」 講師:伴 亜紀先生(食と農のコンシェルジュgraine代表)
9月18日	●第2回 和歌山梅製品開発モニター実施
26日	●当法人の栄養士によるレシピ紹介イベント テーマ:「里芋のアレンジレシピ」
10月10日	●ハロウィンパーティー ●テーマ:「鉄分の上手な摂り方」 講師:伴 亜紀先生(食と農のコンシェルジュgraine代表)
17日	●アレルギー相談のエキスパート 当法人事務局長による テーマ:「就学前検診のおはなし」
24日	●アレルギー相談のエキスパート 当法人事務局長による テーマ:「おいしいちゃんおばあちゃんアレルギー勉強会」
28日	●看護師さんがやってくる！ テーマ:「毎日のスキンケアの薬の使い方」 講師:斉藤 就美先生(滋養県立小児保健医療センター看護師)
29日	●テーマ:「献立のレポートを増やそう！」 講師:伴 亜紀先生(食と農のコンシェルジュgraine代表)
11月5日	●当法人の栄養士によるレシピ紹介イベント テーマ:「米粉でアレンジレシピ」
14日	●ケーキ・アイス・おせちお味見会(こどもみらい館)
21日	●安心米お味見会
12月5日	●テーマ:「簡単スイーツレシピ紹介」 講師:伴 亜紀先生(食と農のコンシェルジュgraine代表)
12日	●クリスマスパーティー(こどもみらい館)
22日	
2015年	
1月29日	●当法人の栄養士によるレシピ紹介イベント テーマ:「米粉でアレンジレシピ」
2月4日	●テーマ:「アレルギーっ子も食べられる！たこ焼きを作ろう♪」 講師:伴 亜紀先生(食と農のコンシェルジュgraine代表)
19日	●雛祭りパーティー・交流会
3月4日	●当法人の栄養士によるレシピ紹介イベント テーマ:「ハウスシチュー・ミックスアレンジレシピ」

●おしゃべり交流会～ぼっぼカフェ～  
アレルギーの子どものお母さんたちが集まり、交流していただきました。先輩ママからのアドバイスや、日頃の悩みを吐き出したりと、いつも、帰るころには、みなさん笑顔です。連絡先を交換したりと知り合える場でもあります。



●地蔵盆の様子  
数珠回し、工作、ゲーム、くじ引き、お楽しみお菓子袋など盛りだくさんの内容で、子どもも大人もみんなと一緒に楽しみました。



●スキンケア講座の様子  
実践を交えた講義内容で、とても分かりやすいお話でした。「帰ったら早速やってみます!」と皆さんおっしゃっていました。



●梅商品開発モニターの様子  
和歌山の梅を使ったアレルギー対応商品開発のモニタリング。サポーターや正会員などたくさんの方にご協力いただきました。貴重なご意見をいただき、ありがとうございました。



●伴先生による講座  
大人気の講座で、毎回リピーターの方の参加が多く、皆さん真剣な眼差しで受けておられました。料理の話だけでなく、咀嚼の話などとても有意義な内容でした。



●当法人の栄養士によるレシピ紹介の様子  
旬の食材や、米粉、企業の提供商品を使ったアレンジレシピ紹介をしました。一つの料理から、何通りかのアレンジレシピは好評で、家庭でも実践していただけるようにという思いで紹介させていただきました。



●ケーキ・おせち・アイスお味見会の様子  
アレルギー対応のケーキ数種類と石井食品のおせちなどを試食していただきました。ネット販売の商品は、味や大きさなどが分からないまま購入しなければならないので、一歩踏み出せない!という声があり、企画しました。参加者も多く、とても喜ばれていました。後日、数名の方が「〇〇のケーキ注文しました!」「子どもがとても喜びました!」とお声をいただきました。



## 参加者の声

※文中( )内は、(アレルギーの子どもの関係・参加講座)

住職さんが来られたり、本物の地蔵盆でびっくりしました。子どもも大人も楽しめる内容でした。アレルギーであることを気にせず思いっきり楽しめるお祭りは初めてでした。(母親・地蔵盆)  
すごく楽しかった。特に紙コップキャッチャーが面白かった。(小学生・地蔵盆)

とても勉強になりました。日々たくさんの情報が入ってきますが、研修に参加したことで頭の中を整理できました。今日の夜から実践していこうと思います。(母親・スキンケア講座)

子どもが遊ぶスペースで見てもらえる方がいたので、ゆくりと聞くことができました。他の料理の役立つ知識も教えてもらえてよかったです。ありがとうございました。(母親・簡単レシピ紹介)



●クリスマス会の様子  
プロによるパペットショーや腹話術、リース作り、ケーキデコレーションとわくわくすることばかりで、笑い声が絶えず聞こえていました。特に、クリスマスケーキは喜ばれていました。

試食イベントは、なかなか自分で注文するのに勇気があるものも食べてみることもできるのでうれしいです。すごく参考になりました。また企画してほしいです。(母親・お味見会)

わくわくした気持ちでデコレーションする子どもたちの姿に私自身幸せな気持ちになりました。季節のイベントとても嬉しいです。(母親・クリスマスパーティー)

## 今後の課題と反省

レシピ紹介などの料理イベントに参加していただける方は多かったのですが、それ以外の講座や相談日に参加される方があまりいらっしゃいませんでした。また、平日はサポートデスクを開所しており、自由に利用していただけるのですが、来所される方も少なかったです。今後、サポートデスクがイベントの日以外にも利用していただけることを知ってもらえるように発信していくなどとして、ぴいちゃんねつとをよりたくさんの方に知ってもらいたいと思います。イベント企画もニーズを掘り起こして、設定していきたいと考えています。また、告知などもホームページやFacebookを今まで以上にこまめに更新したり、チラシを配るなど積極的に取り組んでいきます。

# アレルギー大学

これまでは当事者、支援者の両方を対象とした食物アレルギーの自学自習の場「アレルギーの学び舎」を実施してきました。2013年度 当事者支援の場であるサポートデスクの開所に伴い、支援者を対象とした『アレルギー大学』の開催を誘致することを決定し準備を進めてきました。

『アレルギー大学』は、9年前から東海地区において認定 NPO 法人アレルギー支援ネットワークが開催してきた「食物アレルギー」を体系的に学ぶ全国唯一の講座です。2014年度より京都でも初開講できることになり、ぴいちゃんねっとは共催団体として会場手配、講師対応、受講受付・管理など事務業務のすべてを担当しました。

6月から11月にかけて実習講座2講座を含む8講座を開催、延べ143名が受講されました。



## ●実施講座一覧●

開講日	講座名/タイトル	講師	内容	受講者数
6/22 (日) 午前	医学－基礎 アレルギーの基礎	京都府立こども発達支援センター 小児科医長 京都府立医科大学附属病院 小児科 アレルギー外来担当医 青山 三智子 氏	「アレルギーとは?」「どうして起きるの?」 などアレルギーの基礎について学びます。	24
6/22 (日) 午後	食品学－基礎 食品学の基礎	名古屋学芸大学管理栄養学部 管理栄養学科 教授 和泉 秀彦 氏	食品に含まれるアレルギー物質について学 ぶために、食品・栄養学の専門的な言葉を理 解・整理する基礎講座です。	22
8/24 (日) 午前	医学－I 食物アレルギーの臨床	くみこアレルギークリニック院長 滋賀県立小児保健医療センター 小児科 アレルギー外来担当医 向田 公美子 氏	「食物アレルギー」の診断や症状、治療法に ついて学び、エピペンの打ち方や緊急対応に ついて学ぶことが出来る講座です。	19
8/24 (日) 午後	食品学－I アレルゲンの基本	名古屋学芸大学管理栄養学部 管理栄養学科 教授 和泉 秀彦 氏	食品学基礎の復習と、体内の免疫の働きに触 れつつ、アレルゲン物質がどのように消化し 吸収されていくのかを学びます。	14
8/31 (日) 午後	栄養と献立－I 栄養と献立	元・愛知江南短期大学 教授 林 久子 氏	栄養素の働きとバランスについての知識と 献立作成の基本を学ぶ講座です。アレルギー 対応食の献立のポイントについて理解を深 めます。	15
9/28 (日) 全日	発達とアレルギー 食育とアレルギー	名古屋短期大学保育科 教授 小川 雄二 氏	食の楽しさと知識等、食育で育む力について 学ぶことが出来る講座です。	18
10/26 (日) 全日	離乳食実習 離乳食のすすめ方	食と農のコンシェルジュ graine 代表 伴 亜紀	離乳食のすすめ方やアレルギーを発症した 場合の対応、アレルギーに配慮した離乳食ま でを講座と実習で学びます。	16
11/16 (日) 全日	調理実習－I 卵・乳に対応した給食	食と農のコンシェルジュ graine 代表 伴 亜紀	調理実習により、実際のアレルギー対応食を 学びます。基礎・初級では、卵・乳に対応し たメニューでの実習を行います。	16

## ●講座の様子●



## ●受講生の声●

- ・丁寧な講座でわかりやすかった。
- ・興味深い内容が聞けて、もっと学びたいと思った。
- ・新たな知識が増え、専門的な情報もわかり、大変参考になった。
- ・日々苦労して作り続けてきた除去食だが、「食」の大切さや体のしくみについてわかりやすい説明が聞けて納得できてよかった。
- ・調理実習で実際に作って味わうことで理解が深まった。

受講生は20代の学生から60代までの幅広い年代、職業も栄養士、調理師、保育士や保護者など様々な状況で食物アレルギーと関わっている方々に受講していただきました。今年度は初年度ということもあり、講師の一部は主催団体である認定 NPO 法人アレルギー支援ネットワーク（名古屋市）からの派遣となり、基礎・初級コースのみの開講でしたが、次年度はすべての講座講師を京都で手配、加えて中級コースも開講予定です。

食物アレルギーについてより多くの人に知ってもらい、正しい知識を学ぶ場を提供する「アレルギー大学」を継続して開講することにより、さらなる当事者支援と支援者養成の活動に取り組んでいきます。



# アレルギーの学び舎@舞鶴

食物アレルギーの子どもの保護者のQOL（生活の質）の向上には、正しい知識での支援が不可欠です。その為、2012年度から、舞鶴市で食物アレルギーの学びの場「出張アレルギーの学び舎」を開催してきました。

2014年度は、地域のニーズに合った支援を行える体制の充実を実現するため、NPO法人まちづくりサポートクラブと共に、支援プログラムを組み立て、講座や実習・ワークショップ等を行いました。

## ●講座の実施

平成26年度 西丹波小学校の子のふりまはる会「子育て講座」

今年度、親子のふりまはる会では、アレルギーネットワーク京都びいちゃんねっとさんと共催で、食物アレルギーに関する学習会やワークショップを開催します。今回は、その「第1弾」♪2回連続で開催した。石井食品株式会社食料アレルギー対応食品専用工場の取り組みを見て学び、「いっばい食べたいね」シリーズの試食で味わってマツト♪

みんなでバスに乗って、夏の社会見学です！  
食物アレルギー対応食品を身近に感じいただけるきっかけになれるといいな♪

◆日時 平成26年8月22日(金)  
9:40集合 15:00解散予定  
(日程・内容は、スケジュール欄を参照)

◆対象 子育て家庭(保護者と子ども)、子育て支援者

◆定員 15組 30人程度(先着順)

◆参加費 1組につき 1,500円(当日徴収)

◆申込み 7月28日(月)9時～ 8月7日(木)までに  
matisapoooyako@yahoo.co.jpへ、メールで！  
matisapoooyako@yahoo.co.jpへ、メールで！

◆メール内容を「バス1」と入力し、  
①代表者名(ふりがな)  
②参加者のとれる電話番号(できれば携帯)  
③ご住所  
④参加される方のお名前(ふりがな)・年齢・アレルギーの有無  
※「有り」の場合は、除去されている食物を必ずお知らせください  
をお知らせください。

◆受付が完了しましたら、3日以内に返信します。  
◆参加者のメールアドレスが保護者専用として使用いたします。  
◆お申し込みはご本人様に限ります。  
◆お申し込みいただいた情報は、指導員にかかる事務連絡のみに使用いたします。



### アレルギーの学び舎@舞鶴

アレルギーに関する情報は、どこでも、  
(保護者や保護者、幼稚園・学校・保健所・児童館・地域のNPOなどの職員の方など)

受講料 各1,000円 (アレルギー対応食品材料費1,500円)が別途必要です。 保育料 1人500円 (保育料のみ)

日	時間	場所	内容	講師
1	9:40集合	石井食品株式会社 京丹波工場	アレルギー対応食品の製造工程、アレルギー対応食品の製造工程、アレルギー対応食品の製造工程	小谷 智恵
2	10:00～11:00	石井食品株式会社 京丹波工場	アレルギー対応食品の製造工程、アレルギー対応食品の製造工程、アレルギー対応食品の製造工程	小谷 智恵
3	11:00～12:00	石井食品株式会社 京丹波工場	アレルギー対応食品の製造工程、アレルギー対応食品の製造工程、アレルギー対応食品の製造工程	小谷 智恵
4	13:00～14:00	石井食品株式会社 京丹波工場	アレルギー対応食品の製造工程、アレルギー対応食品の製造工程、アレルギー対応食品の製造工程	小谷 智恵
5	14:00～15:00	石井食品株式会社 京丹波工場	アレルギー対応食品の製造工程、アレルギー対応食品の製造工程、アレルギー対応食品の製造工程	小谷 智恵

主催 特定非営利活動法人アレルギーネットワーク京都びいちゃんねっと  
TEL: (0773) 252-0088 FAX: (0773) 252-0089 E-mail: office@biller-k.org

共催 特定非営利活動法人まちづくりサポートクラブ  
TEL: (0773) 77-0088 FAX: (0773) 77-0089 E-mail: shibuhara@support-club.org



日時	場所	科目	ねらい	講師	受講数
8月22日(金)	石井食品株式会社 京丹波工場	アレルギーの学び舎 @石井食品	食物アレルギー対応食品専用工場の取り組みを見学、試食を通してアレルギー対応食品を身近に知る機会とします。	小谷 智恵 びいちゃんねっと 事務局長	35 (11 家族)
9月4日(木) 午後1時～3時	舞鶴市西市民プラザ 2階ゾーン	食物アレルギーの子どもと支援	食物アレルギーの子どもの子育ては、様々な課題に出会います。その支援には、何が必要でしょうか？答えは一つではありません。ワークショップ形式で皆さんと一緒に学び合います。	小谷 智恵 びいちゃんねっと 事務局長	10
9月28日(日) 午後1時～3時	舞鶴市中総合会館 5階フリースペース舞鶴 セミナールーム	食物アレルギーの基礎と治療	食物アレルギーについて、発症の原因や仕組み・混乱されがちなアトピー性皮膚炎についても正しく理解します。また、検査(血液検査・負荷試験など)の仕方や治療(除去食・免疫療法など)の時期と進め方を学びます。	上原 久輝 田辺中央病院 小児科医員	16
11月5日(日) 午後1時～3時	舞鶴市西市民プラザ 1階料理教室	つくってみよう 除去食	身近にある食材を使って一食分の献立調理を行います。アレルギーと一緒に食事を楽しめ、栄養バランスに配慮したメニュー提案をします。	伴 亜紀 食と農のコンサルジュ grain 代表	10
12月6日(土) 午後	舞鶴市中総合会館 4階401会議室	毎日のスキンケアとぬり薬の使い方	日ごろのお肌のお手入れや、外用薬の基本知識と使い方を実習を交えながら学びます。	斎藤 就美 滋賀県立 小児保健医療センター 看護師	12

## ●ワークショップの実施 (講師：小谷智恵)

### みんなでつくる Allez まいづる ワークショップ

舞鶴の食物アレルギー情報冊子を作ります♪

保育園・幼稚園・レストラン・・・  
こんな情報あったらいいな♪ こんな情報ありますよ♪

みんなで、学んで、作って、楽しい時間を過ごしませんか？

●1回目 2015年1月20日(火) 午後1時～3時半  
●2回目 2015年2月17日(火) 午後1時～3時半  
●場所 舞鶴市西市民プラザ2階ゾーン  
●参加費 無料  
●定員はあります。お友達と一緒にどうぞ♪

主催：特定非営利活動法人アレルギーネットワーク京都びいちゃんねっと  
TEL/FAX (0773) 252-0088  
共催：特定非営利活動法人まちづくりサポートクラブ  
TEL (0773) 77-0088 FAX (0773) 77-0089

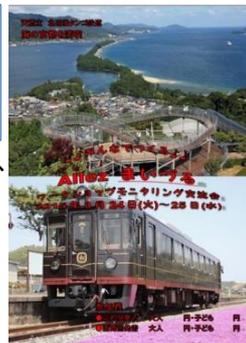


日時	内容	参加者数
12月16日(火) 午後1時～2時	舞鶴地域の食物アレルギーに関する情報冊子を作成することを提案 書式・内容・分担等を決定	11
1月20日(火) 午後1時～3時半	幼稚園・保育園、お店、病院への取材内容の決定と日程調整 取材の依頼文作成 取材内容の面付作業	11
2月17日(日) 午後1時～3時半	※DTP作業においては当法人スタッフが担当、校正はまちづくりサポートクラブスタッフが担当 ※病院・園・お店への原稿確認は、まちづくりサポートクラブが担当	11
3月17日(日) 午後1時～3時半	作成した冊子の手折り作業・訂正作業 びいちゃんねっとサポートデスクの概要説明・次年度支援への希望等	11

## 学び舎交流会 & 旅行監修

この事業は、舞鶴での学び舎・ワークショップの最終目標として設定し、ご協力いただいた飲食店・宿泊施設・交通機関(バス・列車)においては京都市委託事業の一部としてリスク管理研修、専用調理器具の準備、献立策定など現場監修を行いました。今回1度きりでなく、今後も繰り返し京都府北部地域での食物アレルギーの子ども・家族の受け入れ体制の整備にもつながりました。

- 1日目のランチは、ピオラビットというフレンチレストランです。シェフの対馬さんと何度も打合せを重ね、16品のビュッフェ形式で、全て7品目と大豆・ごま・ナッツ類を除去したものをお出ししました。
- 食後の天橋立観光は、遊覧船乗船、ビューランドでの股のぞきやミニ遊園地を楽しみました。
- 宿泊はコテージを貸切り、夕食はホイル焼きとバーベキュー。地元の野菜と魚をおなか一杯食べました。
- 2日目のメインイベントは北近畿タンゴ鉄道(現京都丹後鉄道)のくろまつ号でのランチ付き乗車。こちらも、食物アレルギーの対応のための特別仕様で走らせてくださいました。社内での昼食は、(株)ダイナックの大変豪華なお弁当でした。当日は社員の方も同乗され、参加者の方たちを見守ってくださいました。



いつもは「これ食べていいの?」と必ず確認する子どもたち、その度に原材料を確認して「ダメ」「いいよ」の繰り返しですが、「今日は、安心して全部食べてもいいよと返事ができる」と、皆さんに喜んでいただきました。「いつも制限の多い生活だけれど、今日は家族全員でなんの制限もなく楽しめました。」と泣きながら気持ちを伝えてくださる方もおられました。

- 1日目(3/24火): 京都駅(八条口) - (昼食)海見えるレストラン 'Bio Rabbit' - 天橋立観光(遊覧船・ビューランド・知恩寺) - (夕食・宿泊)海と星見える丘公園
- 2日目(3/25水): (朝食・森のワークショップ)海と星見える丘公園 - (昼食・観光)北近畿タンゴ鉄道くろまつ号 - 西舞鶴着後、京都駅(八条口)

※海と星見える丘公園のホームページでも紹介されています。 <http://www.eco-future-park.jp/modules/diary/index.php>

- 講座には、保護者の方だけでなく幼稚園・保育園等の職員の方たちの受講もあり、保護者と園の職員の方が同じ場で学ぶことにより、相互の立場の理解へとつながりました。スキンケアや調理の実習の講座では、日ごろ頭では理解しながらも実感として掴めていなかったケアや栄養についても体得できた様です。
- ワークショップでは、舞鶴地域で「こんな情報あったらいいな」と思うものを保護者の方から意見を出していただきました。まちづくりサポートクラブの協力により、各施設へのアンケート配布など協力体制ができており、スムーズに情報を得られました。訪問取材の時には、アレルギーの子どもの保護者とそうでない子の保護者がペアとなって行ったことから、「こんなことを知りたかったのか。」という一般の保護者の方からの声があったり、「食物アレルギーの子育ての辛さを一般の方にわかってもらうのは、無理だと思っていたが、寄り添おうとしてくれる人たちがいるとわかった。」というアレルギーの子どもの保護者からの声があったりと、相互理解の一端が生まれました。
- 交流会では、関係各所の協力によりアレルギーのある子もない子も、一緒に同じもの美味しく食べながら安心安全な時間を過ごすことができました。初めてアレルギー対応に取り組んだ施設においては、日ごろ外食・外泊のできない家族への理解も進みました。

## 未来へのかけはし 食物アレルギーキャンペーン

このイベントは、京都府の「食育の種」助成事業、加えて阪急阪神ホールディングス(株)と阪急阪神沿線で事業活動を行う市民団体とが協働で開催する、地域・社会の課題に触れる「ええまちづくり隊」の体験プログラムの一つ「日本料理の職人が伝授する『本物のダシと素材』試食会」として3/19に実施しました。

参加対象者は、「これまで食物アレルギーに関心のなかった」一般の方たちで、当法人にとっては初めての試みです。これまでの私たちの活動は、当事者支援と支援者支援にとどまっていた。しかしながら、一般の方の社会的理解が浸透しなければ、本当の意味での支援活動とは言えません。食事は、日常生活であり、コミュニケーションツールでもあります。その為食事に制限があると日常生活にも制限が生じてしまいます。そのことを「しんどい」「辛い」から発することは、かえって一般の方たちを遠ざけてしまうというこれまでの経験から、今回は、「食物アレルギーへのマイナスイメージを払拭」することを目的に「美味しい除去食を味わっていただく」視点からアプローチをしました。実際、食物アレルギーの子どもたちの日常の食事は、出汁や旬の食材を大切に、保護者の手作りの美味しい食事だからです。

お料理をご担当くださったのは、元日本料理人で京都の食育仕掛け人としてご活躍の森山隆慈氏と、料理研究家の木村万紀子氏です。お二人には、小麦・卵・乳 不使用のお食事をご提供いただくようお願いし、サポーター企業の食品もご試食いただきました。試食後は、実話をもとにした食物アレルギーの子どもや保護者の日常生活での声や思いのスライドショーをご覧いただきました。



バジロスや豆乳のソース3種

米麺の沢煮椀風

森山氏による出汁講座

会場の様子

スライドショーの説明

※阪急阪神ホールディングス(株)のホームページでも紹介されています。 <http://www.hankyu.co.jp/ekiblo/yume-machi/19791/>

今回の一番のテーマは、除去食は「まずい」、アレルギーの子どもたちは「かわいそう」というようなマイナスイメージの払拭でしたので、その目的は達した様には思います。しかしながらやはり一般の方への伝え方は難しいと感じました。次回からは、その奥にある「辛さ」「しんどさ」に気づいていただける様なしなやかさも必要だと感じました。

この企画は、社会的理解への活動「未来へのかけはし食物アレルギーキャンペーン」としても、第1回目のイベントでもありました。今後もさまざまに検討しながら、より多くの方たちへの理解を広げる努力をしたいと思っております。



公募により決定したキャンペーンマーク⇒

## 情報発信

### ぴいちゃんねっと ニュースレター

毎月1回No.10～No.21まで12号発行しました。No.13号からはそれまでの4ページから6ページへ、No.19号からはさらに8ページに増量し、内容の充実を図っています。発行部数は毎月500部。会員、サポーターのほか、地域子育て支援機関などに配布しています。ニュースレターを見て、サポートデスクに来所、相談される方も徐々に増えています。掲載内容はイベントの案内・事業情報だけでなく、当法人栄養士が担当する『やさしいのはなし』、当法人理事による『お医者さんからのお役立ち医療情報』、商品情報、企業情報など連載企画を充実しています。



### ホームページ

たくさんの情報をより詳しく分かりやすく紹介できるようにコンテンツを増やし、バージョンアップしました。また、バナーをクリックすると寄付やサポーター申込み画面へジャンプできるようになりました。



●<http://www.allergy-k.org/>

### FACEBOOK

日々更新を続けています。ぴいちゃんねっとへの「いいね！」が600を越えました。写真を豊富に取り入れ、リアルタイムな情報発信により、広く認知されてきました。食物アレルギー関連団体との情報提供・共有にも役立っています。



●<https://www.facebook.com/allergy.kyoto>

\*\*\*\*\*

## 災害支援

### 東海・関西・中国地域

## 第2回防災対策ネットワーク会議 in 和歌山

昨年に引き続き、今年も食物アレルギー・アトピー性皮膚炎・ぜん息などアレルギー疾患のある方達の災害時の対策について第2回目の会議を開催しました。近年、心配される地震災害に加え水害や土砂災害など、多くの自然災害が起きています。今年度は、より具体策の構築のため第1部研修会・第2部会議と充実した内容を準備しました。会場は、南海トラフの地震では実際に大きな被害が予測されている和歌山県紀伊田辺市で12月13・14日の2日間開催しました。

第1部：研修会（座長：認定NPO法人アレルギー支援ネットワーク理事 中西里英子）

◇講師：浦野 愛（うらの あい）氏（認定NPO法人レスキューストックヤード常務理事）

『ひとりひとりの命と暮らしを守るために、できることから始めよう』

阪神淡路大震災から東日本大震災・広島豪雨水害など様々な現場での支援を通して、「被災する」という状況についてお話いただきました。被災時は、支援する私たち自身も被災者であり、「個」としてだけのつながりだけでは、何もできず、地域との関わりが支援の要となります。食料等に配慮を要する食物アレルギーの子どもたちを守るために、まずは「自助」から、そして「地域・福祉・防災」をキーワードに「共助」の仕組みが必要だということです。



第2部：ネットワーク会議（ファシリテーター：NPO法人アレルギーネットワーク京都ぴいちゃんねっと理事 小谷智慧）

◇参加団体によるネットワーク会議

テーマ『私たちにできること』

●事例報告：広島豪雨災害（NPO法人ヘルスケアプロジェクト理事 チームアレルギー 鉄穴森陽子）

2014年8月の広島豪雨災害での支援活動から、その課題を取り上げました。「共助」の難しさは「どこまで入るべきか、入らないべきか」。被災者への寄り添いの深度は状況判断から行うことしかできないが、支援の枠を超え「個と個」のつながりになりかねない。

●ネットワーク検討

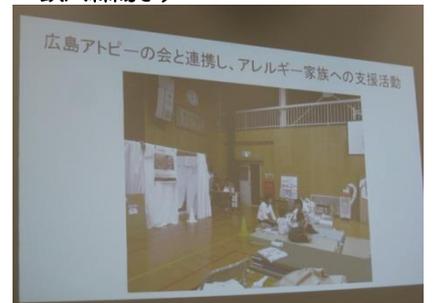
「支援者も被災者」であることから、「個」としての限界を見極め、地域への働きかけと同時に、私たち食物アレルギー支援を行う団体同士が相互支援を行うことを確認し、名称も決定しました。

「RESCUE ALLERGY」（レスキューアレルギー）

★★次年度は、広島で開催します。RQAで、何か成果を上げる計画策定予定です。

RQAには、食物アレルギーの支援を行う団体すべての方がご参加いただけます。ご遠慮なくぴいちゃんねっとまでお問い合わせください。

第2回会議出席団体：特）アレルギー支援ネットワーク・東海アレルギー連絡会  
 はすの会・特）アレルギーネットワーク京都ぴいちゃんねっと・ほれほれの会  
 特）ヘルスケアプロジェクト・姫路アレルギーの子と親の会  
 ひこばえあおむしの会・名古屋防災士会 ※9団体10名（順不同）



# 講師・出展・委員会等

■食物アレルギー対応梅商品・旅行開発ラボ（㈱濱田・QOL トラベル）  
 4/18・5/14・5/26・7/11 企画検討会議  
 5/31-6/1 第1回モニターツアー実施「南紀の海と山を遊びつくそう」  
 8/25・11/28 旅行者受け入れ施設研修「リスクマネジメント研修」  
 8/31・9/1 第1回新開発商品モニタリング（サポートデスクにて）  
 9/26 第2回新開発商品モニタリング（サポートデスクにて）  
 12/13-14 第2回モニターツアー実施「南紀の海と山を遊びつくそう」

■食物アレルギーユニバーサルマップ作成（東山区地域力推進課）  
 12/11 事業検討・説明（京都産業大学政策学部松高ゼミ学生来所）  
 3/12 おかべ屋 アレルギー対応試作メニュー試食会

■京都府北部地域アレルギー支援  
 6/24 企画検討会議（NPO法まちづくりサポートクラブ（舞鶴））  
 8/22～3/17 出張学び舎・ワークショップの実施（※出張学び舎参照）  
 1/15・2/13・3/9 海と星の見える丘公園職員研修（危機管理・現場監修）  
 1/15・2/2・3/2 レストランピオラビット職員研修（危機管理・現場監修）  
 1/16 京都交通㈱職員研修・打合せ（危機管理）  
 1/23・3/12・3/18 ダイナック㈱（献立監修）  
 3/24-25 交流会実施

■研修講師・出展  
 4/22 これからの体験活動を考える会 in 関西（神戸）  
 「アレルギーの子どもへの対応」  
 5/10 平成26年度「看護の日」（公財）京都看護協会  
 食物アレルギー相談・啓発ブース担当（北大路ビブレ）  
 7/22・23 ホテルセントノーム京都  
 「修学旅行生受入のためのリスクマネジメント」  
 8/12 協同組合近畿給食会  
 「食物アレルギーの基礎知識とリスクマネジメント」  
 10/22 京都市北・上京区幼稚園職員研修  
 「食物アレルギーの子どもへの受け入れとリスク管理」  
 12/15 姫路市子育て支援者研修  
 「食物アレルギーと子どもへの対応」  
 1/16 京都府中丹西保健所研修  
 「食物アレルギーと子どもへの対応」  
 2/6 南区子育て支援講座（吉祥院保育所）  
 「食物アレルギーってなあに？」  
 2/14 京丹後市幼稚園・保育園職員研修（中丹東保健所）  
 「食物アレルギーと子どもへの対応・実践」

■コラム等  
 4/27～12/29（毎週月曜日）京都新聞暮らし面  
 「ぼっぼだより アレルギーっ子の居場所より」連載 30回  
 7/11 NPO法きょうとNPOセンター 寄付ラボ  
 「寄付とは？」

■委員会等  
 ◎ふれあいいらんど（伏見区深草・藤城学区子育て支援センター）  
 6/12 第26回ふれあいいらんど実行委員会（企画・準備）  
 6/27 第26回ふれあいいらんど実施  
 7/2 第26回ふれあいいらんど実行委員会（振返り）  
 11/12 第27回ふれあいいらんど実行委員会（企画・準備）  
 11/26 第27回ふれあいいらんど実施  
 12/2 第27回ふれあいいらんど実行委員会（振返り）  
 ◎山城南地域子育て支援関係者連絡協議会（山城南保健所）  
 5/13・8/1・10/6・1/26・2/25 全体会議  
 3/7 南山城地域子育て支援講演会開催  
 ◎山城南子育てフェスタ実行委員会  
 8/1・10/6・11/19・1/26 実行委員会  
 11/30 山城南子育てフェスタ開催  
 ◎食物アレルギーの子京都おこしやプロジェクト（京都府健康対策課）  
 7/29 第4回プロジェクト会議  
 10/27 第5回プロジェクト会議  
 3/16 第6回プロジェクト会議  
 ◎相談事例検討会（NPO法アトピックス地球の子ネットワーク）  
 9/6 第2回アレルギー相談をテーマとした事例検討会  
 ◎食育プラットフォーム（京都府食の安心安全課）  
 11/17・12/17 プラットフォーム会議  
 ◎食物アレルギー支援プラットフォーム  
 （京都府子ども政策課・健康対策課・地域力推進課・びいちゃんねっと）  
 10/27・11/17・12/18・1/22・2/4・3/5 打ち合わせ・準備  
 2/18・3/20 プラットフォーム会議

■事業相談  
 5/16 （一財）地域公共人材開発機構 「食物アレルギー対応新商品」  
 5/30 ㈱JTB 「食物アレルギー対応個人旅行企画」  
 6/4 ミディ総合管理㈱（近鉄グループ） 「社内ベンチャー起業」  
 6/9 一社）京都ソーシャルビジネスネットワーク 「災害時支援」  
 10/9 神戸女子短期大学 「アレルギー大学実施」  
 10/20 同志社大学政策学部3回生ゼミ  
 「食物アレルギーの政策提言に向けて」  
 11/11 NPO法アレルギーっ子パパの会  
 「食物アレルギーの社会的理解に向けて」  
 11/13 食物アレルギー研究発表会（いたやどクリニック木村彰宏 Dr）  
 「大きくなった食物アレルギーの子ども達の心理」

■その他  
 5/20 京都式ソーシャルビジネス応援カフェ（京都府）  
 グループディスカッションファシリテート  
 5/28 NPO法人働きたい女たちのネットワーク  
 設立15年記念式典出席・登壇  
 1/20-3-31 研修生受け入れ（（一財）地域公共人材開発機構）



研修講師（これからの活動を考える会 in 関西）



研修講師（京都市北・上京幼稚園研修）



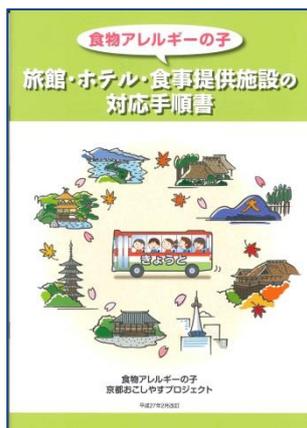
ブース担当（ふれあいいらんど）  
京都北域支援（研修）



商品開発モニタリング  
支援プラットフォーム



ぼっぼだより（京都新聞）



おこしやすプロジェクト



リスク管理



事例検討会



調理監修

## つどいの広場（準備）

7月以降、サポートデスクの事業継続に向けて多くの皆様が京都市・京都府への署名活動にご協力いただいたおかげで、2015年1月に全国で初めての「食物アレルギーに配慮された」つどいの広場として、事業委託の指定をうけられました。皆さまありがとうございました。

そして、3月25日の開所に向けて、京都市内のつどいの広場3か所を訪問し、それぞれの管理者の方から研修をしていただいたり、施設内の視察などもさせていただきました。

足立病院マミーズスクエアさんが運営されているひろばの見学に行ってきました。

つどいの広場利用者の方とマミーズスクエアメンバーの方、両者への対応のバランスについて、大変参考になるお話をおうかがいできました。

太秦にあるほっこりスペースのひろばの見学に行ってきました。この施設は、つどいの広場事業のみをされています。

おもちゃや本の配置や、保護者同士の通信の役割を果たしている掲示板など保育園に近い雰囲気がありました。私たちの訪問に合わせて、いつもされている手遊びを来所されていた親子の方と一緒にさせていただきました。少し気恥かしさを感じながら、子ども達の可愛らしい仕草に和ませていただきました。



常盤にある和（なかよし）ひろばに行ってきました。この施設は、子どもの療育施設の中にあり、その特性を生かしてつどいの広場でも取組をされています。

食物アレルギーの子どもは5%、療育が必要とされている子どもは6%と言われています。様々な課題が見受けられると、子育てにしんどさを抱えてしまいます。なかよしひろばさんは、地域の子育て支援の場であるつどいの広場として、このしんどさが和らぐ場所となり、次へのステップに進む入口となっているように感じました。子ども達が、わくわくするようなかわいらしい工夫もたくさんみつけました。こちらも参考にしていきたいと思います。



## サポーター募集のご案内

びいちゃんねっとの事業・活動は、「食物アレルギーの子どもと保護者のQOL（生活の質）の向上」を目的に行っています。これには「当事者支援」と「支援者支援」の両方の支援が大切だと考えています。安心して、継続した支援を行うには、皆様からの資金面でのサポートが大きな力となります。



**サポーター**  
ってなあに？

びいちゃんねっとの事業・活動・理念に賛同し、支援して下さる個人・団体です。サポーターの皆さんの協力で、患者家族や教育現場などで子どもたちを受入れる方たちへの支援もできます。

1口(2,000円)で・・・びいちゃんねっと主催のイベント案内  
ご希望の方は  
月刊ニュースレター

プラス1口(2,000円)で・・・食物アレルギーっ子の緊急時情報カード  
(認定NPO法人アレルギー支援ネットワーク作成)  
食物アレルギー対応非常食アルファー化米  
(アルファー食品類) を、お届けします

どんなことに  
役立つの？

5,000円で・・・♡月刊ニュースレター300部が発行できます  
♡HPやSNSでリアルタイムな情報の発信ができます

10,000円で・・・♡被災した食物アレルギーの子ども1人に1週間分の食料物資が届けられます

30,000円で・・・♡食物アレルギーの知識や理解を深めるセミナーや講座が1講座開催できます

**サポーター**  
になると…？