

食物アレルギー、喘息、アトピー性皮膚炎への配慮のお願い

食物アレルギー、喘息、アトピー性皮膚炎は、急激な環境の変化による疲労やストレスで症状が出やすくなったり、重症化する場合があります。

命の危険がある症状を引き起こすこともありますので、避難所では以下のようなご配慮をお願いいたします。

1. 受付でのアレルギー（食物アレルギー、喘息、アトピー性皮膚炎）の把握、医療関係者への取次（薬の確保）、トリアージ。

2. 食物アレルギーへの配慮

①炊き出しの原材料表示、調味料のパッケージの保存、掲示。

②支援物資パッケージの保存、掲示。

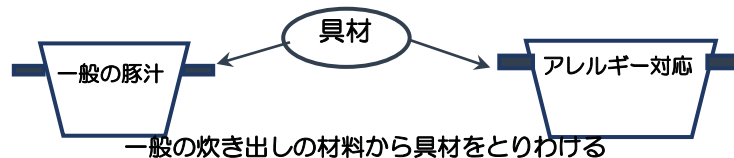


何が入っているか
分かれば安心して
食べられるよ！

③調理場所の確保。

アレルギー対応の食事は、通常の調理と場所を分ける、または時間をずらす、調理道具を分ける（またはよく洗浄する）などの工夫で作ることができます。

また、一般の炊き出しの材料からアレルギーとなる食材を取り除いた具材を取り分けて調理することもできます。



日進市内の各小中学校の防災倉庫には、アレルギー専用調理道具セットが備えつけられています。

！小麦粉、そば粉などの飛散により、せっかく鍋を分けていても混入が起ってしまう場合があります

！牛乳パックを開いて作ったまな板代わりは乳成分の残留がある場合があります。

④食事場所の配慮

テーブルに付着したアレルギーや食べ物から出る蒸気によって症状が出るケースがあります。食事時間をずらす、テーブルや椅子をよく拭く等配慮が必要な場合があります。

災害時口にいれることが多い食品にはこんなアレルギーが含まれていることがあります！
食べられるものが限られるため、深刻な栄養不足に陥ることがあります。

○備蓄品は食べられる？

粉ミルク→乳

カンパン→小麦、乳、大豆

パンの缶詰→小麦、乳、卵、大豆

パックごはん→（白米以外は）小麦、乳、大豆

○配給されるものは食べられる？

おにぎり→具によっては食べられないことがあります。

例：ツナマヨネーズ、昆布、炊き込みご飯のおにぎりなど

菓子パン→小麦、乳、卵

カップめん→小麦、大豆、卵、乳など

お弁当→小麦、大豆、卵、乳、ごまなど



○炊き出しは食べられる？

材料や調味料によって、食物アレルギーのある人は食べられないことがあります。

顆粒だし→小麦、乳 カレールー、シチュールー→小麦、乳

コンソメ→小麦、乳、卵、大豆 はんぺん、ちくわ→卵

ベーコン、ハム→小麦、乳、卵、大豆

*まれに味噌や醤油（大豆・小麦）によっても発症する人がいます。

3. 喘息への配慮

①ダニ（寝具やカーペット、ほこりの中にいます）、煙（たばこ、たき火、蚊取り線香など）、ペット、がれきの粉塵などが原因となって発作（呼吸困難）を引き起こす場合があります。

別スペースの確保をお願いします。

②症状を抑えるための吸入器はコンセントが必要な場合があります。

使用へのご配慮をお願いします。

4. アトピー性皮膚炎への配慮

西日本豪雨の際も、断水の影響と猛暑のため、肌を清潔に保てない状況で症状が悪化したとの報告があります。

我慢してかきむしることでじん麻疹になってしまったり、新たなアレルギー症状を引き起こす原因になる場合があるため、薬を塗ったり、着替え、清拭ができるスペースの確保をお願いします。