

食物アレルギーとは

食物による不利益な反応

毒物混入物による反応



- 1) 自然毒 : キノコ毒、ふぐ毒、貝毒など
- 2) 感染 : 細菌、ウイルス、寄生虫

1) 免疫機序による反応(食物アレルギー)

毒物混入物によらない反応

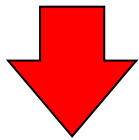


- 2) 免疫機序によらない反応(食物不耐症)
 - ① 薬理活性成分(仮性アレルギー)による反応
カフェイン、ヒスタミン、セロトニン、チラミン、アルコールなど
 - ② 酵素による反応
乳糖不耐症、フェニルケトン尿症など
 - ③ 代謝による反応
 - ④ 消化器構造異常による反応

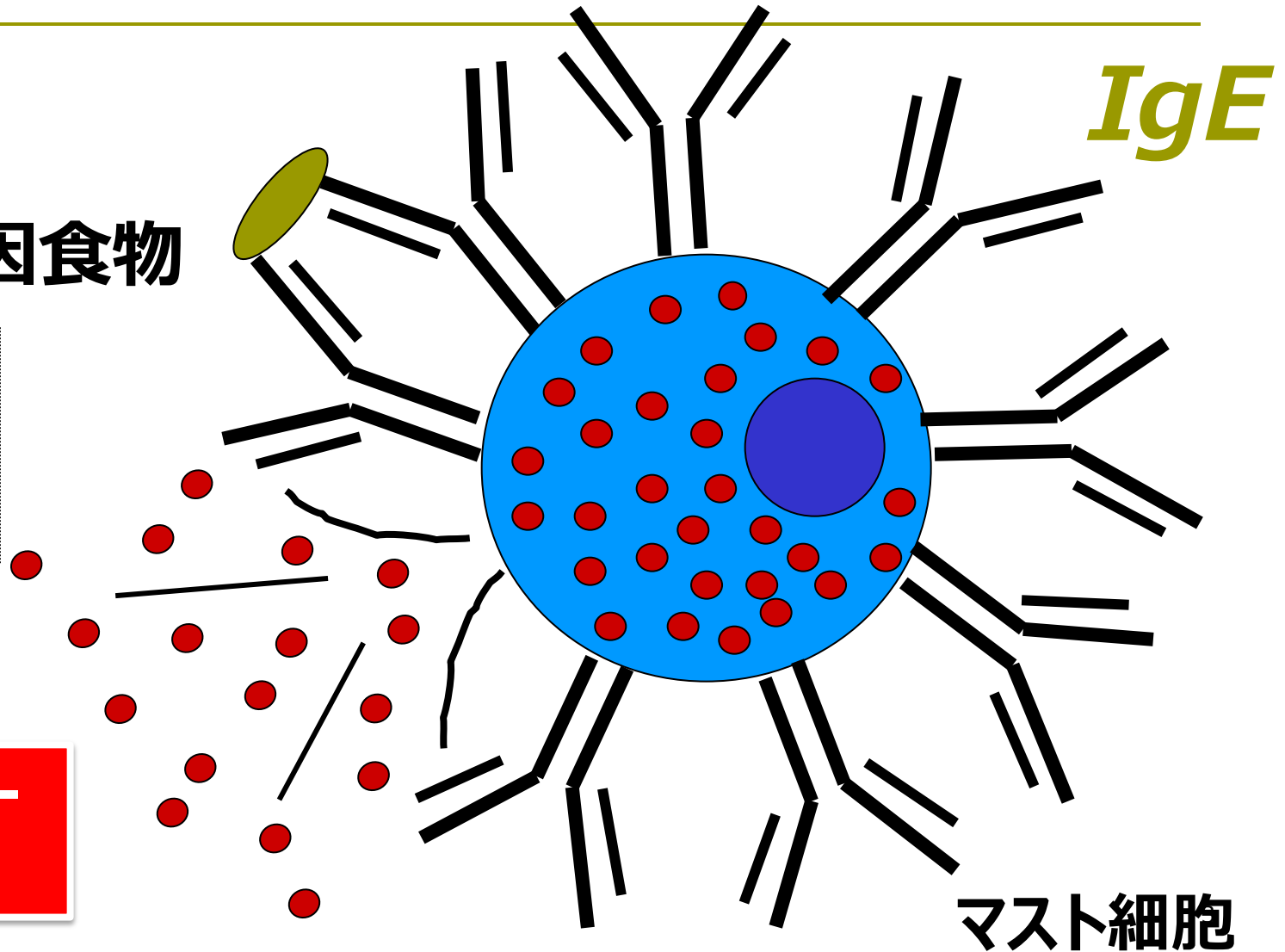
即時型食物アレルギーのメカニズム

原因食物

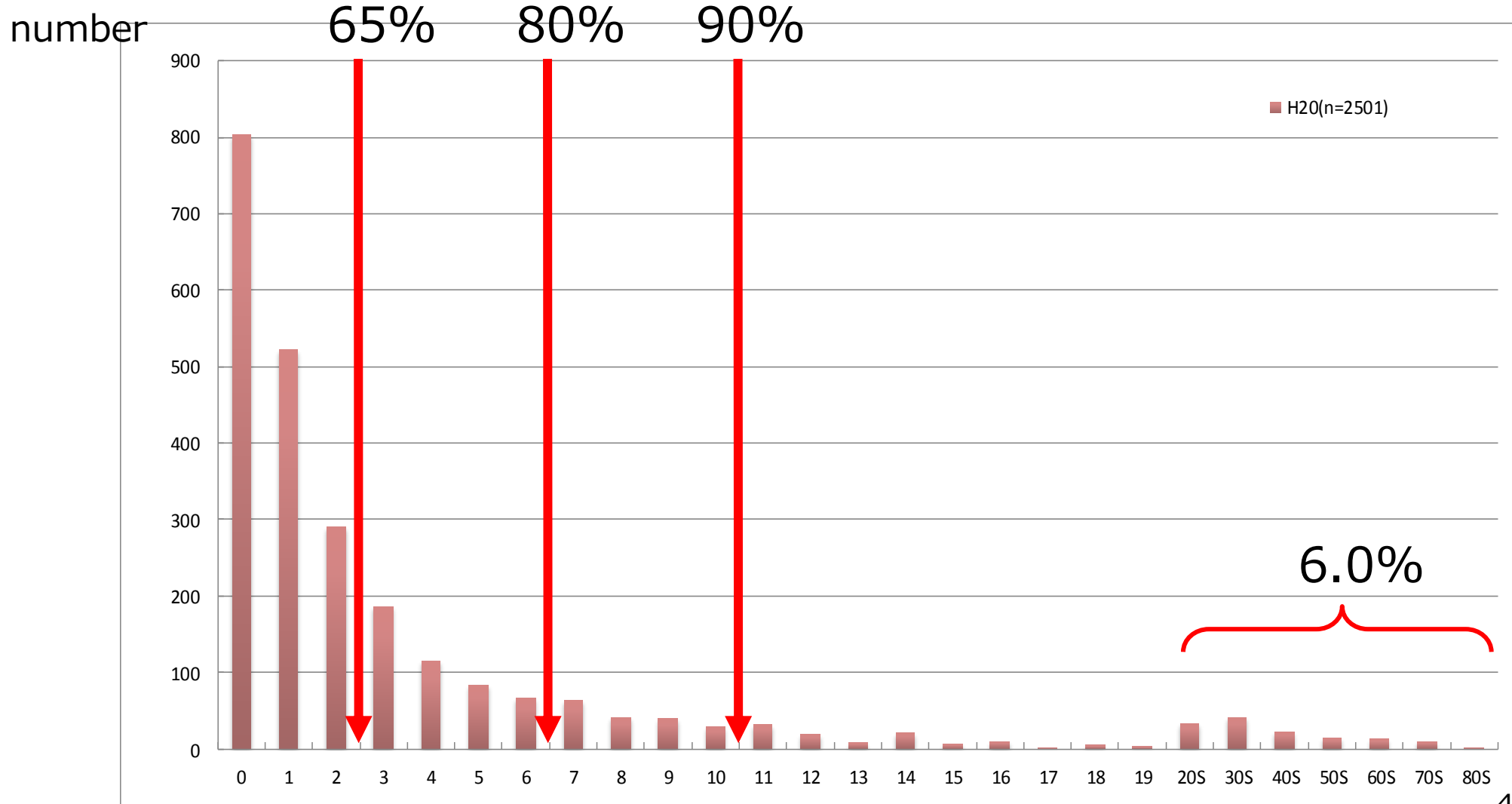
ヒスタミン
ロイコトリエン
プロスタグランディン
各種化学伝達物質



様々なアレルギー
症状の発現



年齡分布



■ 初発症例の原因食物

n = 1356

	0歳	1歳	2,3歳	4-6歳	7-19歳	20歳以上
No.1	鶏卵 59%	鶏卵 40%	鶏卵 22%	鶏卵 16%	甲殻類 21%	甲殻類 20%
No.2	乳製品 24%	魚卵 14%	魚卵 13%	果物類 14%	果物類 18%	小麦 18%
No.3	小麦 7%	乳製品 11%	乳製品 11%	ソバ 12%	鶏卵 16%	果物類 15%
No.4		ピーナツ 9%	ピーナツ 10%	魚卵 10%	ソバ 9%	魚類 11%
No.5		魚類 7%	ソバ 8%	甲殻類 8%	魚類 7%	鶏卵 7%
小計	90%	81%	64%	60%	71%	71%

食物アレルギー症状は・・・

皮膚症状 : じんましん、かゆみ、赤み

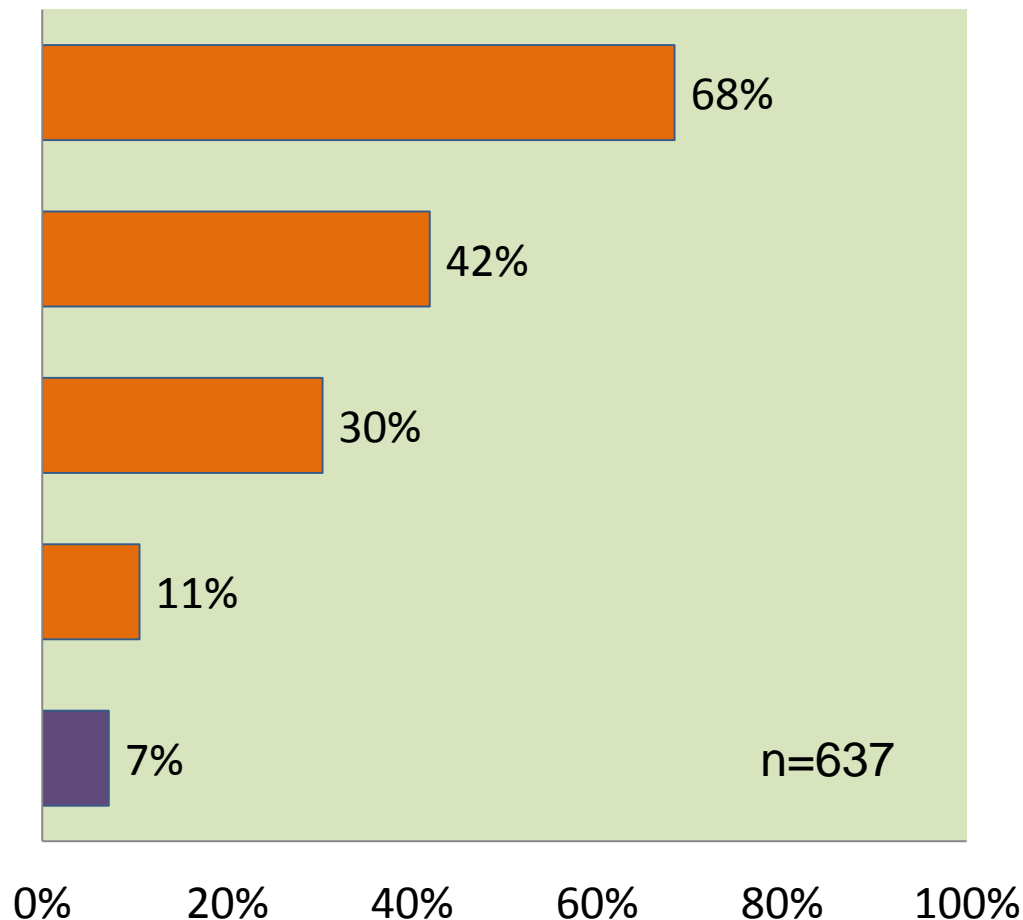
粘膜症状 : 唇、まぶたの腫れ

呼吸器症状: 息苦しさ、咳、喘鳴、呼吸停止

消化器症状 : 腹痛、嘔気、嘔吐、下痢

ショック : 血圧低下、意識低下・消失、失禁

給食で発症した症状



アナフィラキシーの定義

- 食物、薬物、ハチ毒などで起こる、即時型（2時間以内）アレルギー反応。
- 皮膚、呼吸器、消化器など色々な症状が全身に現れ、急速に悪くなる。時に血圧低下などの強い症状を惹き起こし、これをアナフィラキシーショックという。



食物アレルギー児の食生活での制約

家庭内

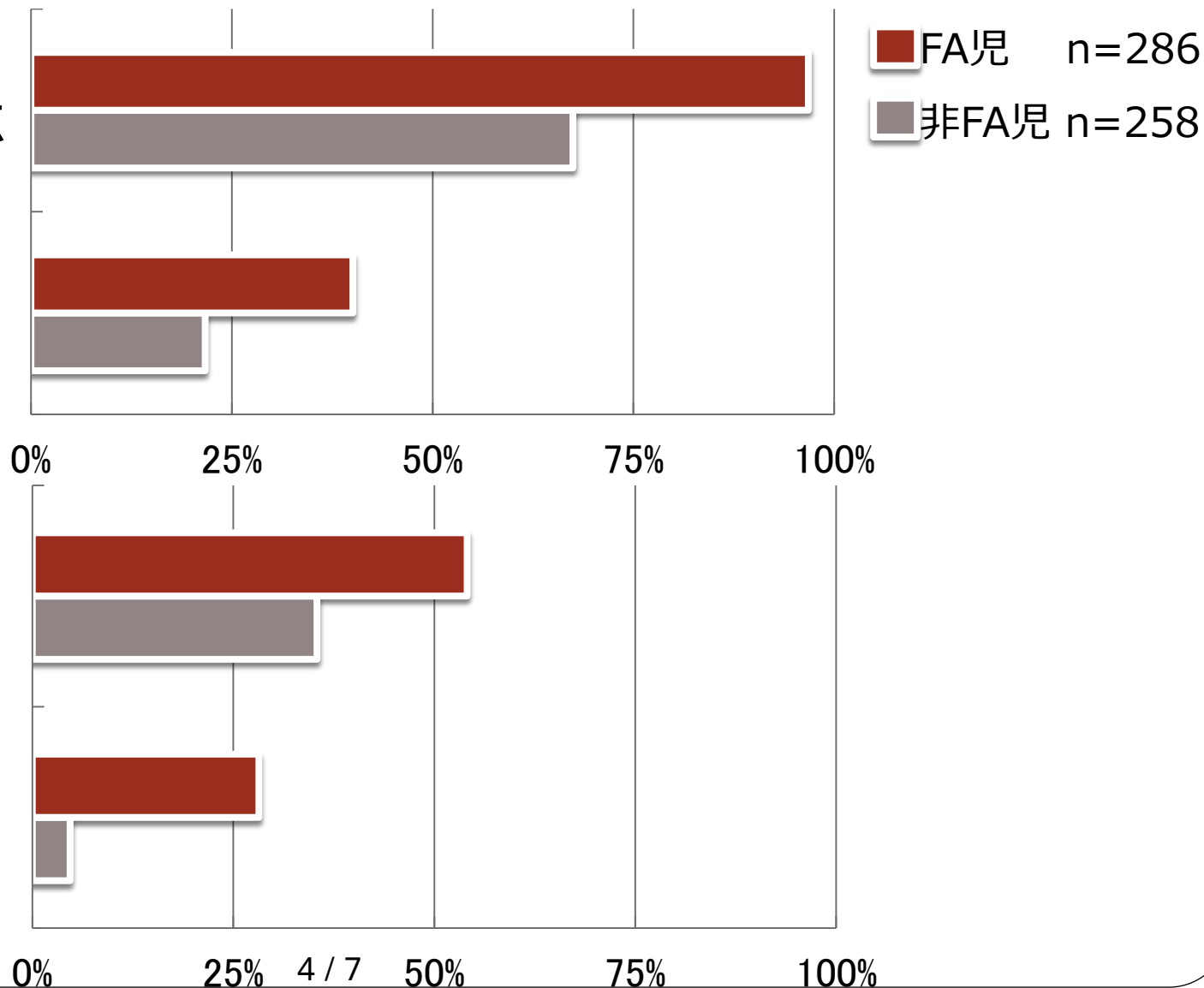
原材料に注意

家族と別献立

家庭外

外食が不自由

給食に不満足



なぜ外食・中食で問題になるのか

乳製品といっても製品は様々



	%タンパク質	牛乳換算
普通牛乳	3.3	1.0
低脂肪乳	3.8	1.2
クリーム	2.0	0.6
ヨーグルト（無糖）	3.6	1.1
カテージ	13.3	4.0
カマンベール	9.1	2.8
クリームチーズ	8.2	2.5
パルメザン	44	13.3
プロセス	22.7	6.9
アイスクリーム	39	1.2
無塩バター	0.5	0.2

卵料理といっても様々

	生・半熟	低温加熱※ [蒸し・蒸し焼き] (80-100℃)	加熱 [直火焼き・ゆで] (100℃)	高温加熱 [オープン・揚げ] (>100℃)
多い (1個以上)	生卵、温泉卵 カルボナーラ	オムレツ スクランブルエッグ	卵焼き、目玉焼きゆで 卵	
普通 (1/2~1個)	ババロア	蒸しプリン 茶碗蒸し	ホットケーキ	焼きプリン スポンジケーキ
少ない (1/2個以下)	マヨネーズ カスタードクリーム	ハンバーグ はんぺん	かき玉汁	ドーナツ ミートローフ
とても少ない	アイスクリーム	ハム、ウィンナー かまぼこ	焼きちくわ	クッキー、パン 唐揚げ、フライ

※卵白の凝固(たんぱく質の加熱変性)が起こるのは80℃以上

Distribution of peanut protein in the home environment

Helen A. Brough, MSc, MRCPCH,^{a,b} Kerry Makinson, MSc,^a Martin Penagos, MSc, MD,^a Soheila J. Maleki, PhD,^c Hsiaopo Cheng, MS,^c Abdel Douiri, PhD,^d Alick C. Stephens, PhD,^a Victor Turcanu, PhD,^{a*} and Gideon Lack, MD, FRCPCH^{a*} *London and Southampton, United Kingdom, and New Orleans, La*

