

令和3年度秋田県放課後児童支援員認定資格研修 研修レポート抜粋

(誤字脱字等については校正しているため、原文と異なる場合があります)

県央会場

科目 ⑬子どもの生活面における対応

- ◆ 私が勤務する学童保育でも「親からの連絡がなく欠席する」ケースが多々ある。夫婦間での共有がなく子どもに影響するトラブルもたまにある。やはり、研修にあったマニュアルに基づいて対応することの大切さを再認識できた。また、来所時の心身の状況把握についても今まで以上に心がけたい。食の安全研修では、特に「アレルギー」についてエピペンなど具体的に知ることができた。「支援員同士の情報共有」を大事にしたい。
- ◆ 食物アレルギーの克服は、かつては完全除去食を与えていたが、今は食物経口負荷試験を行い食べさせる指導に変わってきたということが分かった。私が勤務する児童クラブは、こども園と併設し栄養士が常駐しており、衛生管理がアレルギー児への対応もしっかりしているが、私たち職員がおやつや給食を与える際は、再三の注意を払い、ミスのないよう保護者との連絡を密にしながら対応していきたい。
- ◆ 毎日行われているおやつの提供や長期休みのときの給食など、子どもたちが楽しい食事時間を送れるように、安全面、健康面を今一度考えようと思った。中には、アレルギーがある児童もいるので、学校や保護者との情報の共有・連携や、万が一に備えアレルギー反応やアナフィラキシー反応が起きてしまったときのマニュアルの把握が必要だと思った。勉強や遊びも大事だが、食の大切さ、命をいただくことのありがたみも子どもたちに伝えていきたいと思った。
- ◆ 今回の講義を受けて、働くうえで自分ができていることを考えてみました。食中毒や感染症から子どもを守るためには、当たり前ですが、一番はしっかりと手洗いだと思います。日々のことで簡単に済ませがちになってしまいがちですが、大人がその大切さを分かって子どもに促すことが大事になってくると思います。アレルギーを持った子どもに対しては、保育者同士が情報を共有し、間違いが起きないように、今まで以上に気をつけたいと思いました。
- ◆ とても関心のあった「食の安全」についての研修だった。学童クラブで料理し、子どもたちに提供することはないが、さまざまな事例を聞き、対処法をよく理解したいと思った。今、感染症の拡大で子どもの楽しみが失われている中、大人たちは知識を学び、子どもたちが安全に食べられる場を提供してあげることが大事だと感じた。この「食の安全」を職員にも共有しなければならないと感じた。