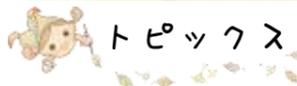


総合周産期母子医療センターだより

令和6年11月号

2024年11月28日発行 (No.227)
山口県立総合医療センター
〒747-8511 山口県防府市大字大崎 10077 番地
https://www.ymghp.jp
tel:0835-22-4411 (代表)



新生児乳児消化管アレルギーとは



新生児乳児消化管アレルギーとは、新生児期や乳児において見られる病気であり、食べ物に対してのアレルギー反応を起こす結果、嘔吐、血便、下痢などの消化管症状を呈します。長く続くと体重増加不良や成長障害をきたすこともあります。なお、一般通念として使用される「食物アレルギー」との混同を避けるために、「新生児乳児食物たんぱく誘発胃腸炎」と呼ばれることもあります。生後1か月以内に症状が出るのが多く、現在知られているアレルギー疾患の中ではもっとも若い年齢で発症する病気です。日本においては難病指定を受けた病気の一つであり、年間2,000人以上が発生していると報告されています。成長発達過程にある小児に発症する病気であるため、適切に診断を行い、必要十分な食事摂取を確立できるような介入が必要不可欠です。

【機序】

新生児乳児消化管アレルギーの原因となる食物としては、牛乳由来のミルクが大半を占めています。また、約20%は、母乳が原因となることも報告されています。食品が原因となり症状が引き起こされるのは、一般通念で認知されている「食物アレルギー」と同じですが、アレルギー反応を引き起こす生体反応様式が両者では異なっています。新生児乳児消化管アレルギーでは、IgE抗体は関与しておらず、「T細胞」と呼ばれる白血球の一種が発症に関与しています。原因となる食物とT細胞が遭遇してから、アレルギー反応を生じるまでの反応はいくつものステップがあるため短時間では完了せず、嘔吐や下痢、血便などの消化管に関連した症状が出現するまでには、数時間から数日の時間がかかります。一方で、食物アレルギーでは「IgE」と呼ばれる抗体がアレルギー反応に関与しており、アレルギーを誘発する食物を摂取すると、数分後からおおよそ2時間までの短時間の間にじんましんや呼吸障害などのアレルギー反応が生じます。

【診断】

新生児乳児消化管アレルギーの検査は、血液検査で原因食物（特に牛乳）に対してのアレルギー反応を試験管の中で観察する「アレルギー特異的リンパ球刺激試験」が行われます。また、血液中の好酸球数の数を確認したり、便検査で好酸球が多く出てきていないかを確認したりします。新生児乳児消化管アレルギーの診断は、実際に原因となりうる食事を負荷する「負荷試験」が行われることもあります。

【治療】

新生児乳児消化管アレルギーの治療は、原因となる食物を避けることです。牛乳由来のタンパク質に対してアレルギー反応を起こしていることが多いため、まずは人工乳を中止し、母乳を開始することで症状の変化を見ることとなります。母乳が使用できない場合、もしくは母乳でも症状が出現する場合には、よりアレルギー反応が出現しにくいように処理してある「加水分解乳」や「アミノ酸乳」が使用されることとなります。

赤ちゃんのお腹の調子が悪いことが続くときには、かかりつけの小児科医にご相談下さい。

新生児科 部長 藤本 洋輔



マタニティレシゼ

小松菜は葉酸、カルシウムなど妊婦さんに嬉しい栄養素が豊富な野菜です。スープにすることで消化・吸収も良くなります。



『小松菜のポタージュ』



材料【4人分】

- ・小松菜 ★¹ 1束（葉の部分のみ 80g）
- ・玉ねぎ 中 1個（250g）
- ・さつまいも ★² 小 1個（120g）
- ・サラダ油 小さじ 1
- ・固形コンソメ 1個
- ・牛乳 200cc

- ★¹ 小松菜はほうれん草に代えても良いですが、あくが強いので別の鍋で茹でるようにしましょう。
- ★² さつまいもはじゃがいもに代えてもOKです。



栄養情報（1人分）	【1日の推奨量】
・エネルギー 76 kcal	
・たんぱく質 2.1 g	【50g】* ¹
・カルシウム 76 mg	
・葉酸 33 μg	【240μg】* ²
・食物繊維 1.4 g	
・塩分 0.5 g	

*¹ 中期+5g, 後期+25g, 授乳期+20g
*² 妊活中～初期+400μg[※], 中期・後期+240μg, 授乳期+100μg
([※]サプリメントや食品中に強化される葉酸より摂取)



作り方

- ① 玉ねぎは繊維に直角に5mm幅にスライスする。
- ② 鍋でサラダ油を熱し、玉ねぎを炒める。極弱火にし、ふたをして30分以上蒸し炒めする。（※途中、焦げつかないようにふたを開けて混ぜる。）
- ③ さつまいも★²は皮をむき、1cm幅にスライスし、鍋に入れ炒める。
- ④ 水をひたひたになるくらいに入れ、さつまいもに火が通るまで煮る。
- ⑤ 小松菜★¹を葉先の部分のみ切り落とし、鍋に入れさつと火を入れ、色が変わらないようボウルに取り出し、そのまま自然に冷ます。
- ⑥ 牛乳と⑤をミキサーに入れ攪拌する。
- ⑦ 鍋に戻し入れ加熱し、コンソメを入れる。

小松菜の余った茎の部分は小さく切ってチャーハンにするのがお勧めです。

【レシピ提供】栄養管理部



センター稼働状況

分娩数	29件	緊急帝王切開	6件
母体搬送	5件	NICU稼働率	75.0%
新生児搬送	0件	MFICU稼働率	74.2%

(令和6年10月)

『あったかいね』



by. お飾り隊

編集後記

早いもので今年も残すところ1ヶ月となりました。ようやく気温も下がり、銀杏や紅葉も程よく色付いています。今月のお飾り(←)のテーマは「温泉」。動物たちがゆず湯に浸かり、ほっこりとした時間を過ごしていますよ。何かと忙しい季節ですが、くれぐれもムリをされずお過ごしください。(母子保健室)



周産期センターキャラクター マミー&メイ