

参加者の声

(愛知会場)
保育士 鳥居慶子



アレルギー大学では、アレルギー、食育などの基本から最新の医学などの専門講義、調理実習、いろいろな方とのディスカッションと毎回、楽しく、おいしく学ばせていただいています。講師の方を交えたディスカッションでは、自分の保育士としての責任とやりがいを感じます。食物アレルギー児への対応は特別なことではなく、職員で学び合いながら専門的知識を持って取り組めるようにしています。「食べること、楽しい！みんなで食べるとおいしい！」食を通して自分の命、周りの人の命も大切、心も体も豊かな子どもに育つよう保育をしています。これからも学びながらマイスターを取得し、食育の大切さ、命の大切さを伝えていきたいと思っています。



(京都会場)
看護師 高田美咲

3年前出産した長男に、出産直後からアレルギー症状があり、アレルギーについて学び始めました。アレルギー専門の主治医と多くの支援者の方々に出会えたお陰で、謎だらけの息子のアレルギー症状とも落ち着いて向き合うことができました。今回アレルギー大学を受講した目的は最新の情報を入手するためでしたが、アレルギーに関することだけでなく、栄養学や食育など、子育てをする上でとても大切なことを学ぶことができました。母親としても支援者としても、「仲間がいる」ことを何より心強く感じています。



(千葉会場)
保護者 原田員孝

子供がアレルギー診断を受けて『アレルギーって何？』から始まりましたが、信用できる情報や医療機関に辿り着くまで2年かかりました。その中で出会ったのがアレルギー大学で、自ら学ぶことによりアレルギーを理解し子供のことを守れるのではないかと思います受講を決めました。専門家の先生方に基礎から専門的なことまで丁寧に教えて戴けるので、アレルギーを深く理解することができました。誤解を解くこともできアレルギー子に対する食育の大切さも知りました。先生方や、同じ悩みを持っている方と交流ができたのもよかったです。



(愛知会場)
食物アレルギーマイスター
防災士 松本洋美

防災士として活動している中で、アレルギー患者は災害時どうしているのかと疑問に思いました。避難所でアレルギー対応の食事はなく、アレルギーであることさへ声に出して言えない状況で、発作が出ないように大変苦労していることがわかりました。これでは、助かった命がアレルギー事故によって、奪われると危機感を感じました。解決方法を探す為に、アレルギー大学の門をたたきました。周りは専門職の方々ばかりで心配しましたが、発作のメカニズムや症状、調理法、事故事例、アナフィラキシーの対処法など、丁寧に分かりやすく学べたお陰で、マイスターを取得する事ができました。今では、患者会の防災講座で、災害時の備えの重要性を伝えたり、私の提案で数年前から各地の防災訓練で、アレルギー対応の炊き出しもさせて頂くようになりました。今後も最新の情報を得ながらさらに貢献していきたいと思っています。

参加費
無料

講座資料・実習材料費(1単位)

コース受講者	2,000円
単独講座受講者	4,000円
学生	講座資料1,000円 実習材料費2,000円

教科書

※コース受講者はご購入ください。

全講座の教科書として「食物アレルギーの基礎と対応」を使用します。(みらい社発行3,000円)

申込手続きなどの事務手数料

インターネット利用
無料
FAX・郵送利用
500円/1講座

詳しくはアレルギー支援ネットワークHPをご覧ください。

お申込
方法

パソコン



アレルギー大学 ○○会場

検索

携帯



QRコードをご利用ください。

アレルギー大学



※○○には、受けた会場の県名を入れて下さい。

※申込み締め切りは、希望講座の開講日10日前となります。お振込み期限は、お申込み確認表が届いてから10日以内。
※お振込みが期限を過ぎる場合は必ずご連絡ください。連絡がない場合はキャンセル扱いとなります。
※お申込情報入力後、こちらから確認メールを差し上げます。1週間経っても返事がない場合はご連絡ください。
※FAX・郵送でのお申込みの場合は、1講座につき500円の手数料で承ります。

主催 営業時間 10:00～17:00 (土・日・祝日は除く)

電話 ☎ 052-485-5208



認定NPO法人(認定特定非営利活動法人)

アレルギー支援ネットワーク

メール



allergy-daigaku@alle-net.com

〒453-0042 名古屋市中村区大秋町2-45-6

FAX



03-6893-5801

共催 新潟県立大学、NPO法人千葉アレルギーネットワーク、NPO法人アレルギーネットワーク京都びいちゃんねっと、沖縄サポートデスク準備委員会

協力 新潟大学 教育学部

後援

文部科学省(申請中)

厚生労働省

日本アレルギー学会

2015年第10期

アレルギー大学

「食物アレルギー」を体系的に学ぶ全国で唯一の講座

医学基礎講座



開催日程

6月～12月

詳しくはHPをご覧ください

開催地

愛知・静岡・三重・岐阜
千葉・新潟・京都・沖縄

栄養士
・
調理師

保護者
・
子育て支援

養護教諭
・
教諭

外食
・
食品企業

保健師
・
看護師

保育士
・
幼稚園教諭

学生



調理実習

講座と実習で学ぶ「本当のアレルギー対応」

- 即戦力を育む、実践的・体系的なカリキュラム
- 全国トップレベルの講師陣
- 「食物アレルギーマイスター」取得への登竜門
- 専門職と患者・家族との交流で得る「活きた学びと実践」
- 研究・実践報告でスキルアップ

5つの
特徴

「アレルギー大学」は、本法人が行う事業の名称です。「学校教育法」により行う「大学」ではありません。



認定NPO法人(認定特定非営利活動法人)

アレルギー支援ネットワーク

コース紹介

栄養・調理コース

給食を提供する方 むけ
管理栄養士・栄養士・
調理師・調理員・
保護者など

教育・医療コース

子どもに携わる方 むけ
保育士・養護教諭・
教師・保健師・
看護師など

研究実践報告・実習

中・上級修了者が継続して
スキルアップをはかる講座・実習です。
研究・実践成果を発表し、
講師の助言を受けて
研鑽に励みます。

基礎 初級

園や学校、病院、飲食店などで
アレルギー対応食を提供する栄養士・調理師や、
養護教諭・保育士・看護保健職、
「患者会」のリーダーなど、
専門職の方が習得すべき基本的な知識と食育、
卵・乳アレルギー対応などの技術を学びます。

中級

小麦、エビ・カニなど、
より高度な食物アレルギー対応と、
アレルギーに関するガイドラインの解説や
集団給食での対応、疾患別の治療と対応を学びます。

上級

アレルギー対応給食を管理指導する立場の方が
習得すべき知識と技術を学び、
園・学校での対応知識をより深めていただけます。

※上級修了者には「アレルギー大学修了証」を授与します。
※各階級修了期間は原則3年以内です。



資格

食物アレルギーマイスター

～あなたも認定を受けて活躍しませんか～

アレルギーで悩む子どもやご家族の大きな支えとなる「食物アレルギーマイスター」。アレルギー大学で専門知識と技術を習得したうえで、研究実践成果発表を行い、認定委員会の審査をクリアした方が資格取得できます。

取得後はアレルギー支援ネットワークに登録のうえ、ミニアレルギー大学講師や地域の「アレルギーの会」サポーターとして活動していただけます。また、行政や医療機関と連携するコーディネーターなどの役割を担うことができます。



ドーナッツ&きんつば
(乳・小麦除去)



うどん
(小麦除去)



第9期
医療研修
(愛知会場)

詳しくはホームページの「アレルギー大学」をご覧ください。 <http://www.alle-net.com/>

各会場運営団体の紹介



【京都会場】
NPO法人アレルギーネットワーク
京都ぴいちゃんねっと

2005年食物アレルギーの一般周知を目的に創設。主に当事者のQOL向上と社会的理解に向けての事業・活動を行う。2009年NPO法人化を機に、子育て支援だけでなく医療面のサポートを行うべく、支援者支援の事業を開始。2012年度からは、京都市内に留まらず京都府広域の支援に加え、行政施策への提言や各種委員を務める。



【千葉会場】
NPO法人
千葉アレルギーネットワーク

千葉アレルギーネットワークはアレルギーの子やその周りの人たちの笑顔のため医師、看護師、栄養士、患者会など様々な人が手をつないで和を作りました。主な事業はアレルギー大学 千葉会場の運営と食物アレルギー方も召し上がれる、7品目除去のお料理を出す「ノンアレカフェ」を月に一度開催しております。ノンアレカフェではご相談も受け付けております。また、講師派遣も行っております。



【愛知・静岡・三重・岐阜・新潟会場】
認定NPO法人
アレルギー支援ネットワーク

アレルギー支援ネットワークは、アレルギー患者や会への支援や、医療関係機関や自治体・企業などとアレルギー問題の解決のために協働・連携する事業活動を行い、様々な人々とのネットワークを広げています。活動としては、専門職育成事業として、アレルギー大学を中心に、災害救援防災対策、調査研究、普及啓発、寄付助成、栄養士派遣事業を行っています。

【沖縄会場】

沖縄サポートデスク準備委員会

沖縄では、事業者が主体に、地域連携で、旅行・外食における食物アレルギーのバリアフリー化の新規な取り組みと成果を積み重ねてきました。私たち『沖縄サポートデスク準備委員会』は、この取り組みを維持発展させます。旅行・外食におけるアレルギー対応を活動領域とし、志を同じくする民間事業者を支援する諸活動を行います。みんな（＝事業者）で広げよう、アレルギーのバリアフリー化！

アレルギー大学 相関図

ベーシックプログラム
(継続して受講が難しい方や学生に
おすすめの1日集中基礎講座)



アレルギー大学本講座

(実践的・体系的なカリキュラムで
基礎から応用までしっかり学ぶ)



インターネット・アレルギー大学

(ご自宅のパソコンから
第9期アレルギー大学の講座が受講可能)

ベーシックプログラム受講者は、
アレルギー大学本講座の医学・
食品学基礎講座の単位取得に
なります。

アレルギー大学と
インターネットアレルギー大学間での
単位の振替はできません。

知識と技術をしっかり身につけ、仕事に活かせる講座

アレルギー大学

検索