

参加者の声

(愛知会場)
看護師 平田佐規子



私には、看護師の職に就き10年目くらいの時に出産した子がいて、その子にアレルギーがありました。子育て中、周囲の情報に振り回されることもあり、何が正しい情報なのだろうか？と思いアレルギー大学を受講しました。講義は、アレルギーを総合的に学ぶことができ、子育てや仕事に活かすことが出来ました。現在私は、地元の患者会でも活動していますが、アレルギーについて理解されていないことが多くあることを痛感します。マイスターを取得し、正しい情報普及の力になれるといいなと思っています。さらに、今後、多くの看護師さんがアレルギー大学を受講し、正しい知識を持ってアレルギーの患者さんと関わって頂けたら嬉しく思います。

(三重会場)
養護教諭 鷲野るみ子



近年アレルギー性の病気をを持った子どもたちが増えてきていると感じます。その子どもたちが安心して学校生活を送ることができるためにも、専門的な研修を受けたいと思い受講させていただくことになりました。アレルギーの基本から最新医療について学び、学校での対応の参考にさせて頂いています。対応を悩んだとき、講座の中で教えていただくこともあります。また、職種の違った立場の方の声を聞くことも勉強になります。研修を通して、アレルギー疾患に対して、より意識をもって対応できるようになったことも、大きな変化かなと感じます。これからも、引き続き研修を積み重ね職務に生かしていきたいと思います。

(新潟会場)
新潟大学 学生
平塚倫子

私は栄養学を専門とする大学の生徒で、もともと食物アレルギーに興味がありました。アレルギー大学へ受講した理由は、食物アレルギーについての知識を今以上に深めたいと考えたからです。食物アレルギーについては大学の講義でも学んでいましたが、アレルギー大学の講義には、食物アレルギーの基本的な知識に加え医学や歯学の視点からの講義もあり、目から鱗が落ちる内容ばかりでした。また、調理実習では現場で働いている方々と触れ合うことができ、アレルギー対応食についての現状のお話を伺えました。食物アレルギーは命に関わる問題です。もし食物アレルギーについて学びたいのなら、アレルギー大学は良いきっかけになると私は思います。

(千葉会場)
保護者 中村由季



アレルギーの考え方や対応は、機関や施設、人によって様々です。ネットを検索すれば、情報は氾濫しており…何を信じていいのかわかりませんでした。講義では、たくさんの最新情報を得ることができました。実習は調理現場さながらで圧倒されましたが、アレルギーっ子が喜ぶ実用的なレシピを教えていただきました。講師、受講生、スタッフの方々の、アレルギーっ子に対する愛情を深く感じ、親として感謝の気持ちでいっぱいになりました。



(愛知会場)
管理栄養士 岩月久美

私が学生だった頃に学んだ知識とかわってきている面もあります。食物アレルギーはその1つだと思っています。調理の現場に blanks があり、知識不足で不安だったためアレルギー大学を受講しました。よかった点は会場には他種専門な立場の方がいて、情報交換ができること、同じ職種の方に相談できること、著名な講師の先生から専門性の高い知識が学べたことです。私は受講をきっかけに、アレルギー食以前に本来の食事のあり方を深く考えさせられました。安全で安心なものはもちろんのこと、すべての子に対して提供する「食の大切さ」を再確認しました。どこの職場にもそれぞれの悩みがあると思います。もちろん私のところにもたくさんありますが、今回受講して具体的に何をしなくちゃいけないかが見えてきました。それを職場に持ち帰って、園全体で少しずつ形にしていこうと思っています。

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 会員の再受講	講座資料1,000円 実習材料費2,000円

会員とは、アレルギー支援ネットワークの会員(正会員、一般会員)です。詳しくはアレルギー大学のHPをご覧ください。

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

お申込
方法

パソコン



アレルギー大学

検索

携帯



QRコードをご利用ください。

アレルギー大学



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。

※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。

お問合せ

※営業時間10:00~17:00(土・日・祝日は除く)、下記会場以外はアレルギー支援ネットワークまでお問合せ下さい。

(千葉会場) NPO法人千葉アレルギーネットワーク (京都会場) 特定非営利活動法人アレルギーネットワーク京都びいちゃんねっと
電話 070-5019-3998 電話 075-723-2362
メールアドレス info@chiba-allergy.net.jp メールアドレス office@allergy-k.org



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

名古屋市中村区大秋町2丁目45番地6
電話 052-485-5208 FAX 03-6893-5801
メールアドレス allergy-daigaku@alle-net.com
営業時間 10:00~17:00(土・日・祝日は除く)

後援

愛知県、愛知県教育委員会、愛知県保育士会、愛知県栄養士会、愛知県調理師会、名古屋市、名古屋市教育委員会、静岡県、静岡県教育委員会、静岡県栄養士会、静岡県保育士会、静岡市、静岡市教育委員会、浜松市、浜松市教育委員会、岐阜県、岐阜県教育委員会、岐阜県保育研究協議会、岐阜県栄養士会、三重県、三重県教育委員会、三重県保育士協会、三重県保育協議会、三重県社会福祉協議会、津市、津市教育委員会、千葉県、千葉県教育委員会、千葉市、千葉市教育委員会、船橋市、船橋市教育委員会、市川市、市川市教育委員会、千葉県栄養士会、千葉県調理師会、新潟県、新潟県教育委員会、新潟市、新潟市教育委員会、新潟県栄養士会、新潟県保育士会、新潟県保育連盟、新潟大学地域連携フードサイエンスセンター、京都市、京都市教育委員会、京都府、京都府教育委員会、京都府医師会、京都府看護協会、京都府私立幼稚園連盟、京都市私立幼稚園協会、京都市保育園連盟(順不同) 申請中

共催

NPO法人千葉アレルギーネットワーク、新潟県立大学、特定非営利活動法人アレルギーネットワーク京都びいちゃんねっと

2014年第9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

調理実習



開催日程 5月~11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

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



医療研修

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

研究実践コース

中・上級修了者が継続して
スキルアップをはかるコース。
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。



ホワイトソルガム麺の焼きそば



第8期 食品学 (愛知会場)



茶きんしぼり
(乳除去)



グラタン
(乳・小麦除去)



第8期 調理実習 (新潟会場)



宇理須厚雄 医学担当
藤田保健衛生大学坂文種報徳会病院 小児科 教授

近年、食物アレルギーは増加傾向にあります。これは小児だけに限らず成人でも同様の傾向とされています。誤食などによる事例もかなりの頻度で起きていると予想されます。食物アレルギー対応は、①誤食を未然に防ぐことと、②アナフィラキシーなどのアレルギー症状が出た時の対処です。私たちは、アレルギー支援ネットワークの協力のもと、誤食などの食物アレルギー事例を収集・解析し、「食物アレルギーひやりはっと事例集2012」を作成しました。この冊子には、具体的な事例だけではなく、場面ごとの食物アレルギー対応も掲載しました。1人の貴重な経験を多くの食物アレルギー患者さんに生かそうというアイデアです。アレルギー大学ではこれらの実際の事例を基にして作成された食物アレルギー対応を解説します。



小川雄二
発達とアレルギー担当
名古屋短期大学保育科 教授

子ども時代に楽しく食べることの大切さを多くの人に伝えることをライフワークにしています。アレルギー大学の講座では、子どもが楽しく食べることができるように、食に関わる子ども発達をアレルギーとからめてお話しします。主な内容は、乳幼児期・学童期の食育、咀嚼機能、食欲のリズム、嗜好の発達などについてです。アレルギー児とその保護者が、食を大切に、楽しく食べることで、「アレルギーの子どもは幸せに生きられる」と思います。

講師紹介



伊藤浩明 医学担当
あいち小児保健医療総合センター
内科部長

食物アレルギーの診療は、従来の除去指導から、計画的に解除を進める食事指導、さらには経口免疫療法で積極的に治す治療まで進歩してきました。一方で園・学校現場での給食対応とエビペンを含む緊急時対応には、より高度なレベルが求められています。上級講座では、アレルギーの診療と研究の最先端で行われていることをご紹介します。



和泉秀彦
食品と栄養・食品学担当
名古屋学芸大学管理栄養学部
管理栄養学科 教授

タンパク質は、生体を構成している成分の中で最も多く、様々な機能を果たします。タンパク質の摂取なしに生命の維持は考えられません。しかし、そのタンパク質の摂取によって食物アレルギーは引き起こされます。食物アレルギーを理解する上で、タンパク質の生体における機能について知ること、また逆にどのように食物アレルギーが引き起こされるのかを知ることは重要です。そこで、私の基礎編の講演では、タンパク質をはじめとする栄養素の機能を詳しく解説し、食物アレルギーに関する用語解説を行います。さらに、初級編では、食物アレルギーの発症機構およびその抑制、食品の低アレルギー化、食物アレルギー対応を中心に解説します。

講師一覧

講師名	所 属	担当
縣 裕篤	愛知医科大学病院	医学
漢人 直之	あいち小児保健医療総合センター	医学
近藤 康人	藤田保健衛生大学坂文種報徳会病院 小児科	医学
中西久美子	豊田厚生病院	医学
坂本 龍雄	中京大学スポーツ科学部スポーツ健康科学科	医学
矢上 晶子	藤田保健衛生大学病院	医学
金子 英雄	国立病院機構長良医療センター	医学
西田 光宏	浜松医療センター	医学
川田 康介	かわだ小児科アレルギークリニック	医学
福家 辰樹	浜松医科大学	医学
高木 瞳	岐阜聖徳学園大学短期大学部	栄養学
林 久子	元・愛知江南短期大学	栄養学
藤森 正宏	消費生活アドバイザー	食品表示
青木 好子	アレルギー支援ネットワーク 理事	調理実習
近藤 由美	上木子ども未来園	調理実習
森谷 尚子	国立病院機構三重病院・栄養管理室	調理実習
下条 直樹	千葉大学大学院医学研究院小児病態学	医学

講師名	所 属	担当
鈴木 修一	国立病院機構下志津病院	医学
足立はるよ	東京大学大学院農学生命科学研究科	食品学
若林あや子	日本医科大学	食品学
原 正美	昭和女子大学	栄養学・調理実習
林 典子	国立病院機構相模原病院	栄養学
大久保真衣	東京歯科大学千葉病院	咀嚼と歯の健康
森田 慶紀	海浜病院 小児科	医学
増野 弥生	戸板女子短期大学	発達とアレルギー
山出 晶子	千葉県こども病院	医学
松野 正知	新潟県立吉田病院	医学
上原由美子	新潟市民病院	医学
斎藤 裕	新潟県立大学	子どものこころとからだ
沼野みえ子	新潟県立大学	子どものこころとからだ
渡邊 令子	新潟県立大学	食品学
村松芳多子	新潟県立大学	栄養学
宗村 直子	寺尾幼稚園	調理実習
萱場 佳代	新潟市保健所 非常勤管理栄養士	調理実習

その他、各地域の専門家を予定 (順不同・所属はH26.1現在)