

オンライン
受講でも修了
の受講履歴に
認定

2022年度第17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

オンライン講座ライブ配信

千葉会場の講師陣がZoomでお届けします！



基礎講座には . . . 「新 食物アレルギーの基礎と対応 第2版
～医学、食品・栄養学、食育から学ぶ～」
定価3,000円

※テキスト・資料は事前に郵送いたします

4 / 1 受付開始



オススメPOINT!

- ・保育・教育・給食などの現場に必要なアレルギーの最新の知識と対応を講座と実習で学べます
- ・全国トップレベルの経験豊かな講師陣
- ・食物アレルギーの知識を得たい方はどなたでも受講できます

講師に直接質問
ができます！

ライブ配信なので
集中して受講が
できます

アレルギー大学オンライン受講の仕方
YouTube動画

- ・申込編
- ・講義受講編
- ・実習編



資料代：一般10,000円/1日 学生4,000円/1日

共催・申込み・問い合わせ先：NPO法人千葉アレルギーネットワーク

Mail info@chiba-allergynet.jp URL <http://www.chiba-allergynet.jp/>

TEL 070-5019-3998 (平日10:00~17:00)

申込フォーム



主催：認定NPO法人アレルギー支援ネットワーク 後援：千葉県・千葉県教育委員会・千葉市・千葉市教育委員会
千葉大学医学部附属病院アレルギーセンター

2022年度 第17期アレルギー大学受講科目・日程(千葉)

講義 (資料代一般10,000円/1日 学生4,000円/1日) 9:30~16:10(上級のみ終了16:30)

講義定員30名

講座番号 講座日	講座名	講師	所属(2022年1月現在)	概要
基礎 17081 6/18(土)	アレルギーの基礎	森田慶紀	イムス記念病院 小児科	「アレルギーの基礎」ではアレルギーとは？から始まり、アレルギーの発症のメカニズム・症状・研究・治療法まで医学的に広く学びます。 「アレルギーの基本」では、食物アレルギーの原因となるたんぱく質と人間の免疫との関係について詳しく学びます。
	アレルゲンの基本	足立はるよ	東京大学大学院 農学生命科学研究科 特任助教	
	加工食品の表示とアレルギー表示	渡邊裕子	神奈川県衛生研究所 企画情報部	
	食育とアレルギー	松井貞子	日本女子大学家政学部食物学科	
初級 17082 7/24(日)	食物アレルギーの臨床(総論)	井上祐三朗	千葉県こども病院 アレルギー・膠原病科	「食物アレルギーの臨床(総論)」では、アレルギー専門医がおこなっているアレルギーの診断方法・治療・予後を学びます。「ひやりはっど事例から学ぶ」では、アレルギーに関わる日常生活において気を付けたいことを、実際に起きた「ひやりはっど事例」から学び、どのように対応したらよいかも考えます。
	アトピー性皮膚炎	鎌田憲明	かまだ皮フ科	
	乳幼児期の栄養と献立	原 正美	昭和女子大学大学院 健康科学研究科/京都光華女子大学 教授	
	ひやりはっど事例から学ぶ安全管理と緊急時対応	下条直樹	千葉大附属病院 アレルギーセンター客員教授/千葉大学予防医学センター特任教授	
中級 17083 9/10(土)	食物アレルギーの臨床(各論)	山出晶子	千葉県こども病院 アレルギー・膠原病科 部長	「食物アレルギーの臨床(各論)」ではアレルギーを引き起こす原因となるアレルゲン(卵・乳・小麦・その他)ごとに、原因となる成分や特徴について詳しく学びます。「アレルギー児の受け入れ」では 学校や地域などアレルギーの子どもと関わる環境の在り方を考えます。
	気管支喘息、花粉症、ダニアレルゲン	山出史也	千葉大学医学部附属病院 小児科 助教	
	集団生活の食事	秋葉佳子	千葉市立瑞穂小学校 栄養教諭	
	アレルギー児の受け入れ	桐谷利恵	NPO法人千葉アレルギーネットワーク 副理事長	
上級 17084 10/29(土)	アレルギー児の栄養食事指導	林 典子	十文字学園女子大学人間生活学部 健康栄養学科 准教授	「子の思い親の思い」では、なかなか聞くことができないアレルギーを持つお子さんと保護者の気持ちを聞き取った研究からのお話です。 「グループディスカッション」では相談事例に具体的にどのように対応していくかをグループで話し合ってください。これまでの学びを受講生それぞれの明日からの場に役立てる内容です。
	最新医療・免疫療法	鈴木修一	国立病院機構 下志津病院 小児科・アレルギー科	
	アレルギーと発達心理働きかけの工夫	松崎くみ子	跡見学園女子大学 心理学部 臨床心理学 教授	
	子の思い親の思い	齊藤千晶	岩田こどもクリニック 看護師	
	グループディスカッション	鈴木修一/松崎くみ子/齊藤千晶		

実習 (資料・材料代5,000円/1日) 10:00~16:00

実習定員20名

講座番号 講座日	講座・実習名	講師	所属(2022年1月現在)	概要
初級実習	17090 7/31 (日) 赤ちゃんの口の機能と発達 離乳食のすすめ方	大久保真衣 鈴木ゆかり	東京歯科大学 口腔健康科学講座 摂食嚥下リハビリテーション研究室 ふきのとう保育園 管理栄養士 (アレルギー大学上級修了者)	赤ちゃんのお口の機能と発達についての講義と、保育園で実際に作られている離乳食を作る調理実習です。学ぶ機会の少ない貴重な内容の講座です。受講生どうしの交流もあります。
	17091 8/6(土) コンタミネーションを防止する調理手順 (特定原材料7品目を使わない料理)	妹尾真佑	下志津病院 栄養管理室 主任栄養士	1つの献立でアレルギー対応食と一般食を作ります。講義と実際の調理を通して学びます。受講生どうしの交流もあります。
	17093 8/20 (土) アレルギーっ子の災害対策	桐谷利恵	NPO法人 千葉アレルギーネットワーク 副理事長	実際の災害時に起きた事例から考えます。調理実習では、家にある食材と限られた水でアレルギー対応防災食を作ってみます。受講生どうしの交流もあります。
中級・上級実習	17094 10/1 (土) 小麦を代替した各種の料理	原 正美	昭和女子大学大学院 健康科学研究科 京都光華女子大学 教授	対応の難しい「小麦」のアレルギー対応食を調理実習します。アレルギー対応食材の利用法やおいしさを学びます。受講生どうしの交流もあります。
	17096 10/15 (土) 代替食献立作成実習	原 正美	昭和女子大学大学院 健康科学研究科 京都光華女子大学 教授	献立を考えるグループワークと考えた献立を調理実習する講座です。献立をたてたことのない方も参加し学ぶことができます。受講生どうしの交流もあります。

*全ての講座は3年間で受講できます。受講条件など詳細については ホームページをご覧ください。

