

**果物**を食べると口が痒くなる

私って**食物アレルギー**？



教育・保育現場では「食物アレルギーの子ども」への対応が迫られています。  
一方で、食物アレルギーは子どものみならず、大人にとっても問題になります。  
一緒に食物アレルギーの正しい知識を学びませんか？

# Food Allergyセミナー

7月2日(日) 13:00~16:30

オンライン100名 会場20名 (千葉市生涯学習センター 研修室1)  
Zoomウェビナー

見逃し配信  
あり

受講証  
発行

受講料

社会人 3,000円

学生 1,500円

資料はダウンロード  
資料郵送を希望の方は別途500円

NPO法人千葉アレルギーネットワーク

info@chiba-allergynet.jp

http://www.chiba-allergynet.jp/

070-5019-3998 (平日:10:00~17:00)



申込時に会場受講希望  
や学生は備考に入力!

お申込み  
問い合わせ

セミナー内容の詳細は裏面を確認してください

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  
千葉県小児科医会・一般社団法人 日本保育保健協議会

# Food Allergyセミナー



13:00~13:05	理事長 挨拶	下条 直樹
13:05~13:55	食物アレルギーの基本を学ぼう	森田 慶紀先生
14:00~14:40	アレルギーの食事対応ポイント	原 正美先生
14:45~15:35	アレルギー症状がでたらどうするの？ ～誰でもできる救急対応～	井上 祐三朗先生
15:40~16:30	保育園で安全にアレルギー対応食を 提供するためのポイント	野中 ひとみ先生



森田 慶紀先生  
イムス記念病院 小児科



園における「食物アレルギーの対応」はとても大切なものです。一方で「なぜ？」「どうすれば？」と思うこともあるのではないのでしょうか？本セミナーを通じて、食物アレルギーのことをよく知り、現場で役立ててください。

井上 祐三朗先生  
千葉大学大学院医学研究院総合医科学 特任講師



食物アレルギーでは、時に血圧低下や意識消失などの重いアレルギー症状が起こることがあります。私は気をつけているから絶対大丈夫？いえいえ、誰も間違えることはあるんです。お子さんが、食物アレルギーの症状が出てしまった時に、慌てず焦らず、救急対応をするための基礎知識をお話したいと思います。

原 正美先生  
昭和女子大学大学院 女性健康科学研究所客員研究員  
京都光華女子大学 健康科学部 教授



食物アレルギーは現場における理解と適切な対応が必要です。原因食品、分かりにくいアレルゲン表示の理解、使える調味料、生活管理指導表の活用、誤配膳リスクの低減などをお話します。次世代の皆様の気づきにも繋がることを願っています。受講証もご活用ください。

野中 ひとみ先生  
シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社  
管理栄養士 アレルギー認定管理栄養士



保育園でのアレルギー対応は、多様化しております。食物アレルギーを持つ園児が、楽しく安全に給食を食べるためのポイントを整理しました。受講いただく皆様に参考にさせていただき、アレルギー誤配事故のリスクの低減につながることを願っております。

<修了認定 証書>

忙しい社会人にも好評!

修了条件: 全講座を受講後確認テスト提出。受講証明証書が授与されます。(後日郵送)