

研究実践講座「研究実習 11/16」および「研究実践報告 11/23」 発表者募集要項

アレルギー大学で学んだことを生かし地域や職場で実践されている内容を報告していただける発表者を募集しています。全講座修了していなくても発表は可能です。皆さまのご応募をお待ちしています。(応募者多数の場合は、応募締切後に選考し、受付確認票をもってご連絡とさせていただきます。)

【参加費】 一般の受講生の資料代・材料代 と同じ。一日2単位【4,000 円】

「研究実習(調理実習)11/16(日)」 10:00-16:00

【主旨】 基礎初級、中、上級の講座および調理実習の趣旨を理解したうえで、園・学校や家庭などにおける「食物アレルギー対応献立」を提案する。原則、卵・乳・小麦・そば・落花生・エビ・カニ7品目除去とし、代替食材を必ずあてることとする。( 献立は未発表のものに限ります。発表済みの献立をアレンジした場合は、献立作成者の許可を得てください)

【献立の内容と発表】

主菜・副菜・おやつなど日常献立 又は 行事食  
発表当日は、レシピ・食材・調理方法を説明し、受講生全員で実習します。

【応募締切】 9月末日

幼児又は学童の1人分以下記発表内容を、支援ネット([info@alle-net.com](mailto:info@alle-net.com))まで提出。  
変更・修正、発注書※は10/30(木)までに提出。※30人分で作成してください。

【材料費】 材料費は、1人分 おやつ50円 主菜・副菜は100円を目安。  
( 食材は特殊なものを除いて支援ネットが準備します。)

【募集人数】 5人

【発表内容】

◆提出いただきました資料は、実習当日受講生への配布資料とします。

1. 献立提案にいたった思い
2. 献立のねらい
3. 食材の特徴
4. 材料、1人分の価格、栄養成分(エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、カルシウム、鉄)
5. 作り方 (幼児又は学童の一人分)
6. 作り方のポイント、コツ

【発表時間】 発表時間10分、調理時間30分、質疑応答5分

「研究実践報告 11/23(日)」 13:00-15:00

【主旨】 食物アレルギーに関わる研究および園や学校における実践報告。

【方法】 PowerPoint を使用しての報告 又は 口頭での報告

【応募締切】 9月末日

下記、発表内容を支援ネット([info@alle-net.com](mailto:info@alle-net.com))まで提出  
実践報告当日の発表資料は、10/30(木)までに提出

【募集人数】 5人

【発表内容】

1. テーマ
2. 実践報告にいたった思い
3. 実践の主旨

【発表時間】 発表時間10分 質疑応答5分

11/16、11/23の研究実践講座での発表は、「食物アレルギーマイスター」申請条件に必要な単位として評価を行い、実績としてカウントされます。

【食物アレルギーマイスターとは】

上級コースを修了後、本コース受講かつ研究実践講座での発表の両者を2回以上され、マイスター申請に必要な単位を取得すると、マイスター申請が可能となります。マイスター認定委員会にて審査し、授与されます。本コースとは、研究実践コース(特別実習を除く)と、「医学-V」「保育学校管理-II」を受講することをいいます。