

## 参加者の声



### 助産師/林美恵さん

産科助産師で新生児科から母乳までの母乳育児支援をしています。生後1年頃から自分のひひひ赤ちゃんや食物アレルギーの赤ちゃんが増えている中、ある程度の情報に左右されることなく正しい知識をもって育児指導をしていかなければならないと感じ、学ぶ必要があると思いながらアレルギー大学に出会いました。講義ではアレルギーの知識だけでなく、アレルギーをもつ子供たちの家庭や保育園での現状を知ることができました。食物アレルギーの子供は生まれてすぐからのスキンケアが大切であることも学び、妊娠中から出産・育児にかかわる私たちが産後ケアの現場はとても大切だと痛感しました。今回学んだことを日々の母乳育児支援に活かしていきたいです。



### 給食センター/仲村研さん

学校給食でアレルギー除去食を提供していますが、最先端のアレルギー食に関しては専門的な知識とスキルを学ぶことを目的でアレルギー大学を受講するに至りました。医学的背景からアレルギーの基礎を始め、食品栄養学、食育、調理実習と各分野で詳しい資料を講義で分けたのれ、とても興味深い内容で勉強になりました。特に、グループに分かれての調理実習では、検査の方の現状状況や調理上様々な色んな話を聞けた事が、とても楽しく充実した時間を過ごせました。アレルギー大学での経験を活かして、より良い内容のアレルギー食を提供できる職に就きたいと思っています。



### 学生/大川真勢乃さん

現在、私は栄養士の学校に通っています。以前からアレルギーのことに興味がありました。そして、アレルギーのある子どももみんな同じような面白い給食を作ってあげたいという気持ちで学校の先生に話した時、アレルギー大学を知り合いました。アレルギー大学では、アレルギーの基礎はもちろん、調理実習やグループディスカッションの特長もあり、色んな立場の方と話ができたし、疑問に思っていたことが解消されたりと、貴重な時間を過ごすことができました。私の夢は子供たちの心に残るような給食を作ることです。今後もその夢が達成できるように頑張っていきたいです。



### 食品会社/内田有香さん

最近、食物アレルギーに対する考え方が変化してきているのを感じ、正しい知識を得たいという思いからアレルギー大学を受講しました。講義では医学、栄養など各分野の先生方が基礎知識から最新の情報までわかりやすく教えてくださり、とても勉強になりました。また調理実習では市販品や身近な食品を上手に利用している、その工夫や発想はとても参考になりました。そして真なる知識や保護者の方など、現場で直面している生の話を聞く機会があったのもとても有意義でした。今後も、日々進化するアレルギー対応について最新の情報を学びつつ、商品開発や情報発信などに取組んでいきたいと思っています。

## お問い合わせ先

● 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

電話 052-485-5208  
メール allergy-daigaku@alle-net.com  
ホームページ <http://www.alle-net.org/>

● 京都会場  
認定NPO法人アレルギーネットワーク  
京都びいちゃんわっとな

電話 075-252-5088  
メール alle-univ@allergy-k.org  
ホームページ <http://www.allergy-k.org/>

● 千葉会場  
NPO法人千葉アレルギーネットワーク

電話 070-5019-3998  
メール info@chiba-allergy.net.jp  
ホームページ <http://www.chiba-allergy.net.jp/>

● 沖縄会場  
一般社団法人アレルギー対応  
沖縄サポートデスク

電話 098-996-2285  
メール daigaku@okialle.or.jp  
ホームページ <http://okialle.or.jp/>

後援(申請中) 文部科学省、厚生労働省、日本アレルギー学会  
主催 認定NPO法人アレルギー支援ネットワーク  
共催 NPO法人千葉アレルギーネットワーク、認定NPO法人アレルギーネットワーク京都びいちゃんわっとな  
一般社団法人アレルギー対応沖縄サポートデスク、名古屋工業大学  
協力 新潟大学教育学部、国際調理師専門学校名取校

2018年第13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

開催日程 6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・沖縄



講座



医療研修(実習)



調理実習



学生

保護者・子育て支援

外食・食品企業

保健師・看護師

保育士・幼稚園教諭

栄養士・調理師

養護教諭・教諭

3つの特徴

- 1 体系的なカリキュラム
- 2 活きた学びと実践
- 3 アレルギー対応のスキルアップ

「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



## 受講すればこんな力が身につきます！

### 基礎および ベーシックプログラム

アレルギーに関する医学、食品学、食品表示、食育などの基本的な知識を学び、現場対応の概略を理解できる。

### 初級

アレルギーの診断と治療、栄養の補い方、安全管理と緊急時の対処を学ぶことにより、現場でアレルギー児の対応ができる。

### 中級

アレルギーごとの対応や集団給食、アレルギー児を受け入れるための準備について学ぶことにより、ひとりひとりに適切な配慮ができる。

### 上級

アレルギーに関する最新の医学や食事療法を学ぶことにより、患者家族に助言ができる。

### 研究発表 実践報告

アレルギーに関する最新情報を学ぶと共に、上級修了者の研究発表や実践報告を聴講し、地域や職場における課題に対応することができる。

※基礎およびベーシックを受講後、初級⇒中級⇒上級の順に受講していただいてレベルアップしていく内容となっております。  
(原則、基礎が修了していない方は、初級、中級、上級にすすめません。) 但し、研究発表・実践報告(毎年11月に開講)は、基礎講座を修了していればどなたでも受講が可能で、最新情報を習得するためにも毎年の受講をお勧めします。

### 基礎および ベーシックプログラム

### 初級

### 中級

### 上級

どのレベルからでも  
受講できます！

### 研究発表・ 実践報告

マイスターになるためには、  
上級まで終了後、研究発表・実践報告を行う

● 修了証 / 上級まで修了された方には、修了証を発行いたします。

実習では、調理に加えてアレルギー対応の様々な技術も学びます。



● かけ揚げ  
卵・乳・小麦不使用



● ハンバーグ  
卵・乳・小麦不使用



● 米粉の蒸しパン  
卵・乳・小麦不使用



### 【京都会場】

認定 NPO 法人アレルギーネットワーク  
京都びいちゃんねっと

食物アレルギーの一般周知を目的に創設。  
当事者の QOL 向上と社会的理解に向けての事業・活動の実施や、食物アレルギー支援のための人材育成や支援の底上げを目指した政策提言も積極的に行っています。  
当事者の常設の居場所として開設した食物アレルギーサポートデスクは、2015 年度より京都市の委託を受け、全国初となる食物アレルギーに配慮されたつどいの広場(地域子育て支援拠点事業)として運営を開始しました。

### 各会場運営団体の 紹介



### 【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の方も召し上がれる、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お受けしております。また、講師派遣も行っております。



### 【沖縄会場】

一般社団法人  
アレルギー対応沖縄サポートデスク

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「アレルギー対応沖縄サポートデスク」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!



### 【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

アレルギー大学、HP、メルマガなどによる科学的なアレルギー知識の普及、アレルギー疾患をもつ人々への支援、患者会の設立・運営支援、防災対策の普及、アレルギーに関わる調査研究、生活の質向上の商品開発、普及、販売をおこなっています。2014年には、「アレルギー大学」と「災害救援活動」が評価され、第66回保健文化賞(主催:第一生命)後援:厚生労働省・朝日新聞厚生文化事業団・NHK 厚生文化事業団)を受賞し、天皇皇后両陛下のご拜謁を賜りました。