

仲間と一緒に
学ぶ実習

自分で調べる・調理する(課題)からこそ見えてくる！
アレルギーっ子の対応や地域の課題と解決方法を仲間と一緒に学びましょう！

オンラインでの実習についてご紹介

①動画配信
(視聴して学ぼう！)

②課題(学んだことを体験しよう！)

③Zoomディスカッション
(交流して視野を広げよう！)

初級実習

離乳食の進め方



《ミルクを数種類送付します》

- 乳アレルギー対応ミルク
- 乳児用ミルク
- フォローアップミルク等

乳アレルギー対応ミルクを試飲して違いを体験しよう！

コンタミネーションを防止する調理手順



調理・配膳でのポイントを学び、体験しよう！

アレルギーっ子の災害対策

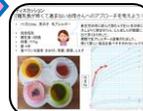
備蓄は？
アルファ化米
アレルギー用ミルク
水等



実際の備蓄状況を調査炊き出しを体験しよう！



参加者
栄養士
給食調理員
保育士
保護者
看護師
学生等



1つの事例に対して意見を出して交流します。(実習により内容は異なります)

おすすめ！

グループディスカッション

事前配信はありません。事前アンケートとZoomディスカッションです。

医師・管理栄養士等専門職と一緒に日頃直面している食物アレルギー対応の問題等についてディスカッションしよう！

グループディスカッション
より

様々な立場でアレルギー児と関わる職種の人が集まり、固くならないでたっぷり時間をとって自由にアレルギーについて話しあって学びを深めることができた。また、医師と一緒に話し合いができてとても有意義な時間でした。(保育士 保護者)
子どもの成長・発育とアレルギー対応する環境等子ども中心に進めることの実践について学べた。(管理栄養士)



実技演習(配信のみ)
スキンケア
吸入
エビベン®と
緊急時対応

緊急時対応を
ロールプレイ動画
で学ぼう！

中・上級実習

小麦を代替した各種の料理



小麦を代替した食材と、おいしくみんなで食べられる調理ポイントを学ぼう！

代替食献立作成演習



一般食から、卵 乳 小麦を除去した献立を考えて調理しよう！

実習・受講生の声



自分にはない考えが知れたりより良いアイデアが頂けること。また、間違っているなどの否定ではなく意見を肯定しつつより良くして下さる意見等のやり取りも学びとなった。(学生)

職種による視点(着眼点)の違いがあることを再確認し、自身の視野をもっと広げないといけないと感じたと同時に、機会があればこのようなディスカッションの場に参加する必要があると実感しました。(栄養士)

アレルギー対応食だからといって、除去するだけでなくちゃんと美味しいものを提供する努力をしていることを知れたこと。(調理師)

アレルギー対応食に使用した加工食品の紹介や、調理の説明が丁寧でわかりやすかった。(保育士 保護者)

皆様からのお申し込みを心よりお待ちしております！

認定NPO法人アレルギー支援ネットワーク 主催/事務局
〒453-0042 名古屋市中村区大秋町2-45-6
TEL052-485-5208 URL <https://alle-net.com/>
(作成日:2024.5)

(作成日:2024.5)