

交流する・調べる・調理する 実習を受講して学びを深めよう！！

20期 特別価格
20%引き！！
7500円→6000円

実習を受講して資格(食物アレルギーアドバイザー)を取得しませんか？

【実習一覧表】

	実習名	動画配信	課題 ※事前提出あり	Zoomディスカッション
初級実習	①離乳食の進め方	○	○	○
	②コンタミネーションを防止する調理手順	○	○	○
	③アレルギーっ子の災害対策	○	○	○
中・上級実習	④小麦を代替した各種の料理	○	○	○
	⑤代替食献立作成演習	○	○	○
	⑥実技演習 (エピペン®・スキンケア等)	○	—	—
	⑦グループディスカッション	—	○ (事前アンケート)	○

【実習内容の一部を紹介！】

①離乳食の進め方



牛乳アレルギー対応ミルク (送付します)
を試飲して違いを体験しよう！

②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！

③アレルギーっ子の災害対策



実際の備蓄状況を調査
炊き出しを体験しよう！

④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！

⑤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！

⑥実技講習

- ・スキンケア
- ・吸入
- ・エピペン® と緊急時対応

緊急時対応を
ロールプレイ動画で学ぼう！

⑦グループディスカッション

おすすめ！

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問題等についてディスカッションしよう！

【アレルギー大学実習の魅力：Zoomディスカッション】※ファシリテーターがいますので、安心してご参加ください。

多職種の方やアレルギー児の保護者と交流し、視野を広げよう！

内容：提出課題を発表し交流します。

1つの事例に対してディスカッションします。(実習により内容は異なります)

参加者：栄養士・給食調理員
保育士・保護者
看護師・学生等

【受講生の声】

グループディスカッションより

様々な立場の方(保護者、企業、学童保育、保育園、学生)とディスカッションすることで、様々な角度からの意見を聞くことができた。立場が違うからこそその気づきや意見があったのがとても良かった
(看護師)

実際の調理の現場を見ながら学習できたため、理解がしやすかった。
実習をすることで、食材選定の段階からの配慮、調理の注意点を身をもって学ぶことができた。(自治体職員)

慣れやいつもの日常から「問題として捉える視点」が薄れていることに気付いた。
(保護者)

調理実習のやり方についてもひとつひとつ丁寧に説明があったので、自宅でも戸惑うことなく実習を行えた。(調理師)

全国の自治体や職場での災害対策の現状を知ることができ、自助の必要性・大切さを改めて感じた。(管理栄養士)

まだまだ社会でアレルギーに関する学びの機会不足を感じ、どう活かしていくのかを考える機会になりました。
(和菓子屋経営)

皆様からのお申し込みを心よりお待ちしております！