



アレルギー大学 3つの特徴とは？



1 体系的なカリキュラム

医学的な知識はもちろん、食品・栄養学、給食管理、食品表示など幅広い基礎知識を学びます。さらに、アレルギー児の受け入れ、ひやりはつと事例、災害時対応、緊急時の対応など実践的な内容も学び、即戦力の期待に応えます。

2 生きた学びと実践

実習では、オンデマンド講座を受講後、課題を提出しオンラインでディスカッション。ベテラン管理栄養士のリードの元で、異分野の専門職、患者・家族の体験や意見に直接触れることができます。

3 段階的なスキルアップ

基礎→初級→中級→上級と、講座の内容が段階的にレベルアップしていきます。研究実践講座では、専門学会レベルの研究活動や、各分野での実践活動を互いに報告・意見交換し、受講生が最先端で活躍し続けられるスキルアップの環境をご用意しています。



基礎レベル を
お申し込みの方には
もれなく
アレルギー大学
テキスト付き

食物アレルギー診療ガイドライン2021準拠
食物アレルギーの基礎と対応
医学、食品・栄養学、食育から学ぶ



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

アレルゲン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。

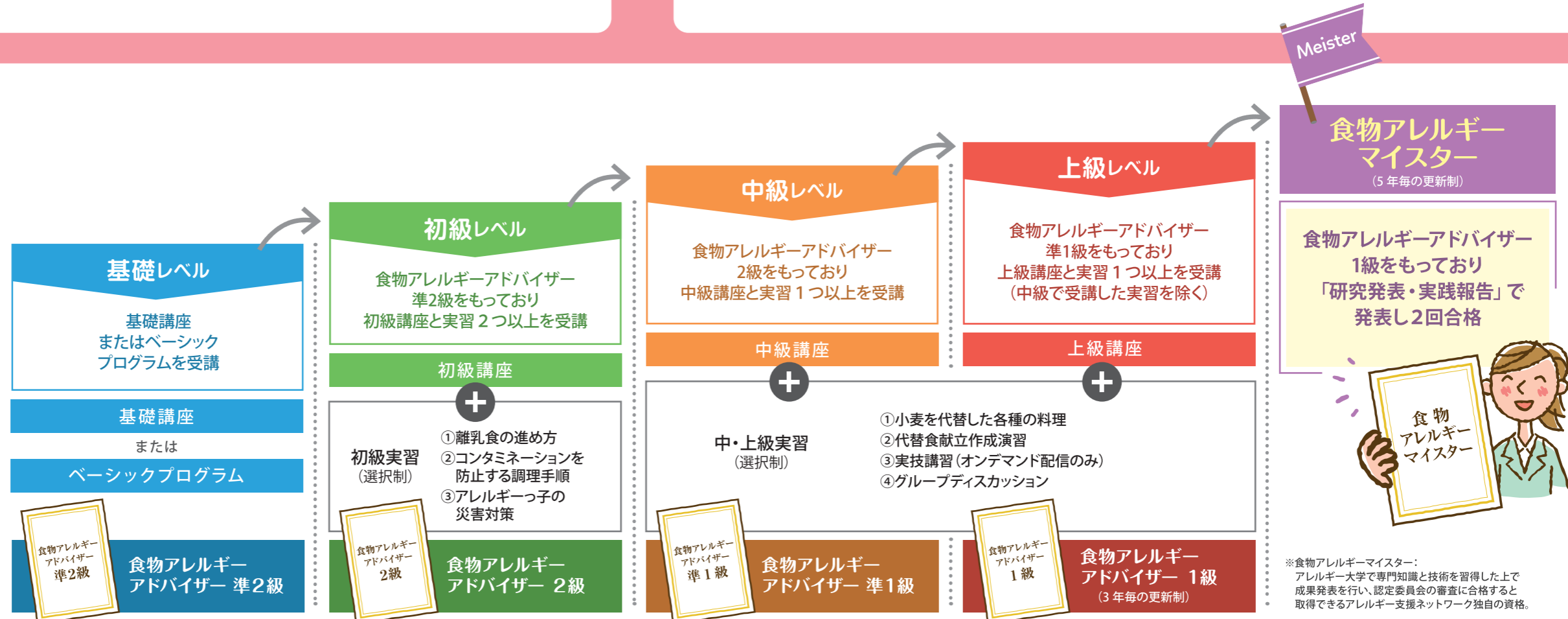
研究・実践

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。

New!

「食物アレルギー アドバイザー」 資格について

受講条件を満たされた方は「食物アレルギーアドバイザー（アレルギー支援ネットワーク独自の資格）」を取得することができ、各級の「資格証」を発行します。
（※講座のみの受講も可能です。）



※食物アレルギーマイスター：アレルギー大学で専門知識と技術を習得した上で成果発表を行い、認定委員会の審査に合格すると取得できるアレルギー支援ネットワーク独自の資格。