

オンラインの調理実習でも即戦力の期待に応えます！！

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！)

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！



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、体験する！！

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

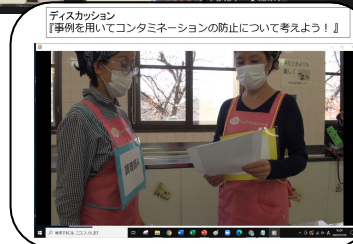
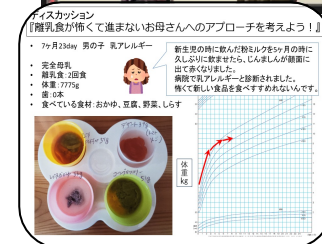


実際の備蓄状況を調査！炊き出しをしてみよう！



③Zoomディスカッション (交流して視野を広げよう！)

参加者の立場：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
みんなで意見を出して交流します。
(実習により内容は異なります)

小麦を代替した各種の料理



卵 乳 小麦不使用
小麦を代替した食材を知る。一工夫でおいしい！みんなで食べられるね！

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ます！

- 【調理実習：受講生の声】
- ◎自分とは違う立場の方の意見が聞け、自分では気づくことができないところもありとても勉強になった。
 - ◎実際に自分で調理したことでの気づきが沢山あり、経験が知識となり現場でよりよく生かすことが出来そうです。
 - ◎一緒に楽しく食べるための工夫が興味深かった。
 - ◎安全に提供するという面で、自信を持つことは大切であるが自信が過信になってはいけないという先生の言葉がとても響いた。

アレルギー大学



「お申し込みをお待ちしています」

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/>