



## 参加者の声



愛知県から受講

### 学びを活かし仕事に役立てたい

管理栄養士として学校給食に携わっています。以前は保育園で勤務し、現在は特別支援学校で給食を作っています。アレルギー児は年々人数も、アレルギーの種類も増えてきているのが現状です。アレルギーは子供たちの命に関わることなので、現場では常に気を張って仕事をしています。アレルギー

管理栄養士  
山田 寛子さん

アレルギー大学では管理栄養士や医師の方から様々な視点でアレルギーについての講義を聞くことができとても勉強になりました。また調理実習では実際に調理する中で、どのようにしたらコンタミネーションを防ぐことができるかなど学びました。実際の現場で、アレルギー児の保護者の方たちとの打ち合わせをしたときに、保護者の方もあまり知識がなく不安に思っている方もとても多く、アレルギー大学で学んだことが役に立ったこともありました。正しい知識を身につけるということはアレルギー事故を防ぐ上でとても大事なことだと感じたので、今回の学びを活かし、日々の仕事に役立てていきたいと思っています。



愛知県から受講

### アレルギーっ子には応援団がいっぱい

食物アレルギーをもつ我が子。「どうしたらいいの?」と不安を抱きながらの生活の中、アレルギー大学を受講しました。医学的な知識をはじめ、栄養や食育・食品表示・給食対応など幅広い知識を学び、その不安は「大丈夫!」という気持ちへと変わっていきました。実習では、調理手順や代替食・災害対策・スキンケアなど実践的な学びを通して、あらゆる分野で食物アレルギーと携わっている受講生の思いにも触れることができました。その思いは、私には「頑張れ」という言葉に聞こえました。その応援を力に「患者家族として何が出来るだろう?」と考えたいと思います。温かい思いがめぐるアレルギー大学です。

保護者  
芳賀 絢さん

アレルギー大学では管理栄養士や医師の方から様々な視点でアレルギーについての講義を聞くことができとても勉強になりました。また調理実習では実際に調理する中で、どのようにしたらコンタミネーションを防ぐことができるかなど学びました。実際の現場で、アレルギー児の保護者の方たちとの打ち合わせをしたときに、保護者の方もあまり知識がなく不安に思っている方もとても多く、アレルギー大学で学んだことが役に立ったこともありました。正しい知識を身につけるということはアレルギー事故を防ぐ上でとても大事なことだと感じたので、今回の学びを活かし、日々の仕事に役立てていきたいと思っています。



千葉県から受講

### 根拠のある情報でお手伝いを

私が、食物アレルギーと出会ったのは30年前でした。当時、知識を得るためには、数少ない講義と本。食物アレルギーの親の会からの情報しか無く、相談を受ける側ですが知識不足を感じていました。しかし今は、オンラインで専門医から直接講義を受けることができ、実習もオンライン。本当に驚きと感動です。しかも実習は、一方通行ではなく質問やディスカッションも出来るという素敵な構成。その時に日頃感じている思いや悩みが参加者と共有ができ、疑問に対しても答えがいただけ「そうなんだ」と得ることばかりでした。アレルギー大学で学んだことを活かし、母子事業で出会うアレルギーで悩まれている方々の心が少しでも穏やかになれるお手伝いが出来たらと思っています。

管理栄養士  
鈴木 恵子さん

アレルギー大学では管理栄養士や医師の方から様々な視点でアレルギーについての講義を聞くことができとても勉強になりました。また調理実習では実際に調理する中で、どのようにしたらコンタミネーションを防ぐことができるかなど学びました。実際の現場で、アレルギー児の保護者の方たちとの打ち合わせをしたときに、保護者の方もあまり知識がなく不安に思っている方もとても多く、アレルギー大学で学んだことが役に立ったこともありました。正しい知識を身につけるということはアレルギー事故を防ぐ上でとても大事なことだと感じたので、今回の学びを活かし、日々の仕事に役立てていきたいと思っています。



沖縄県から受講

### 新たな知識とスキルを身につけて

調理をしていく中で、お客様に提供する場合対象品目を除去だけではなく、代わりの材料でなるべく同じ味のメニューを作ることをしてきました。学校で学生に教えていくことも同じようにしていた中、最近では調理する学生にアレルギーを持つ学生が増え始め、どうやって教えていけばよいか悩んでいた時にアレルギー大学を知りました。受講を通じて感じたことは、学生にも「アレルギーです」だけではなく、きちんと検査をしてもらい自分自身を知ることが始まりで、自宅と学校での大量調理した時の違いを考えながら、急な状況にも自信をもって対応できるようになりたいと強く思いました。これからも新たな知識とスキルを身につけ、アレルギーに関する勉強を学び続け、学生と一緒に授業や日々の生活に役立てられるよう頑張っていこうと思います。

調理専門学校 講師  
金城 桐子さん

アレルギー大学では管理栄養士や医師の方から様々な視点でアレルギーについての講義を聞くことができとても勉強になりました。また調理実習では実際に調理する中で、どのようにしたらコンタミネーションを防ぐことができるかなど学びました。実際の現場で、アレルギー児の保護者の方たちとの打ち合わせをしたときに、保護者の方もあまり知識がなく不安に思っている方もとても多く、アレルギー大学で学んだことが役に立ったこともありました。正しい知識を身につけるということはアレルギー事故を防ぐ上でとても大事なことだと感じたので、今回の学びを活かし、日々の仕事に役立てていきたいと思っています。

2024年度  
第19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

配信期間

2024年 6月15日 [土] - 2025年 2月23日 [日]

お申し込み受付 2025年1月31日 [金] まで



保育士・幼稚園教諭



栄養士・調理師



養護教諭・教諭



医師・医療従事者

### 全国どこからでも受講可能

インターネットを介して講義を配信します。パソコンやスマートフォンなどのデバイスとインターネット環境があれば受講できます。

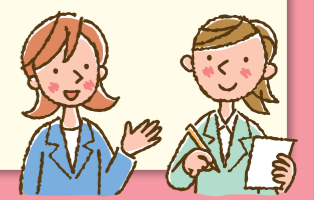


### 全国トップレベルの充実した講師陣

医学、食品学、栄養・調理学、保育などで活躍中の全国トップレベルの講師陣が最新情報満載の教材を提供します。アレルギー対応のスキルアップのチャンスです。

### 体験学習で受講生同士の交流

実習では技術を身につけるとともに他分野の専門職や患者家族との交流や情報交換ができます。



学生



外食・食品企業



観光関連企業



保護者・子育て支援

「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

運営団体

お問い合わせ・  
お申し込み先

主催 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  
URL https://www.alle-net.com/

共催 沖縄アレルギーゆいまーるの会

電話 098-996-2285  
メール okinawaalle.yuimaru@gmail.com  
URL https://okinawaalleyuimaru.wixsite.com/homepage

詳しくは各運営団体の  
ホームページや要項をご確認の上  
お申し込みください。