

参加者の声



放課後児童クラブ
支援員
城間 茜さん

沖縄県から受講

知るは愛のはじまり

私は放課後児童クラブで働いています。クラブには食物アレルギーをもつ子どもも入所してきます。しかし食物アレルギーに対しての知識はあまりなく、何を保護者と共有や確認をしておくのか、学校管理指導票の見方は?など分からないことだらけで、不安でした。まずは知ることから!とアレルギー大学を受講しました。

そこで、今までの対応の間違いに気づいたり調理実習や、初めて知ることなど多くの学びがありました。正しい知識と対応を知ること、落ち着いて子どもたちを迎え入れ支援することに繋がっています。受講後は学んだことを実践しながらも、もっと学びたいという気持ちにもなりました。アレルギー大学では違う職種の方と関わり、一緒に学べたのも楽しかったです。今後も学び続け、みんなが楽しく安全に過ごせる児童クラブにしていきたいです!

静岡県から受講

転職の自己PRにもつながった



管理栄養士
風間 桃子さん

私がアレルギー大学を受講した理由は、保育園で働く中で、食物アレルギーの最新情報を得たいと思ったからです。

仕事をしながらの勉強は時間の確保が心配でしたが、オンデマンド講座は自分のタイミングで視聴や振り返りができ、大変便利でした。実習講座では、オンラインで自宅にいながら多くの仲間と交流をしました。病院・学校・保育・調理の関係者、保護者の方々とディスカッションを通じ、食物アレルギーを様々な角度から考えていきたいと思います。また、転職の際は履歴書に「食物アレルギーアドバイザー」と記載したことで面接官の方との話のきっかけとなり、自己PRにつながったと感じています。

食物アレルギーを持つお子さんや保護者の方々が安心して食事を楽しむことができるよう、これからも学びを続けていきたいと思います。

愛知県から受講

給食調理員 安心して食事を楽しむお手伝いを 鈴木 良恵さん

私は今、学校給食の調理員として働いています。アレルギー対応食は学校の指示のもと、調理をし提供しています。アレルギー大学を受講し、『医学』『食品』『栄養学』『食育』と色々な観点から勉強をし、初めて知る事ばかりで聞き慣れない言葉も多く、難しいなと思った初級でしたが、分かりやすい講義で、知識を深めることができました。実習でも、どうしてもコンタミネーションを防ぎながら作業ができる勉強になりました。今の職場では学校のアレルギー委員会に出席することになり、得た知識を元に堂々と発言することができ、自分の自信につながっています。そして、事故なくアレルギー対応食を提供できているのも、知識あってこそだと実感しています。

プライベートにおいてもアレルギー児を持つお母さんから相談を受けることも増え、安心して食事を楽しめるお手伝いができることを嬉しく思い、このアレルギー大学を受講できて、本当によかったと思っています。



和菓子職人/
保護者
野田 錦市さん

愛知県から受講

わが子と私の健やかな成長に貢献

アレルギー大学でアレルギーへのリテラシー(知識・知恵・技術＝良識)を得ました。私には過去重い食物アレルギーを抱えた娘がいます。彼女、私、家族のために、過去に今できることを精一杯やったらと実感できるのはアレルギー大学のおかげです。私も未来への選択と判断がクリアになり、娘に治療のため病院での療育(病院に泊り込み学校に通う)の選択が出来ました。おかげさまでアレルギーの除去解除が進み高校に入ることには周りの助けを受けながらも自立した当たり前の高校生活を送ることが出来ました。健やかな成長のために、我が子と私と家族のための体と心の健康な・家計の健全な・安全安心な日常に向かわせてくれました。

オンラインで受けられるため忙しい私も早朝と晩に学ぶことが出来ました。2009年に上級までを修了し改めて2025年に上級までを受講し学び直しをしました。



保護者
齊藤 優さん

東京都から受講

娘の食物アレルギーに 自信を持って寄り添えるように

食物アレルギーをもつ娘のために、自分なりに書籍やインターネットで情報を得ていましたが、ずっと漠然と不安を抱えていました。

そこで「正確な知識を得たい!」とアレルギー大学を受講しました。講師は医師や管理栄養士の方が務められ、「そもそもアレルギーとは?」というアレルギーの基礎知識や、食品表示やエビペンの使用方法など生活に則したものの、最新の研究や治療法など幅広く学ぶことができました。

特に、最新の治療法についての講義は、娘の今後の治療や医療機関との関わり方を考える上で大いに役立つと感じています。

講義を通して不安な気持ちがなくなっていき、今では自信を持って娘の食物アレルギーに寄り添うことができている。



おかげさまで
アレルギー大学は20周年!
記念の特別企画を
開催いたします。

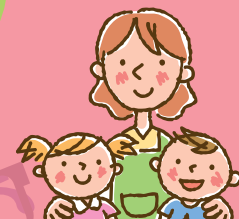
アレルギーラーニング

2025年度 第20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

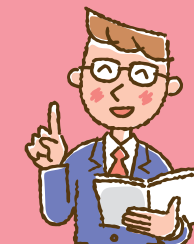
2025年 配信期間 6月24日[火] - 2026年 2月22日[日]
お申し込み受付 2026年1月31日[土]まで



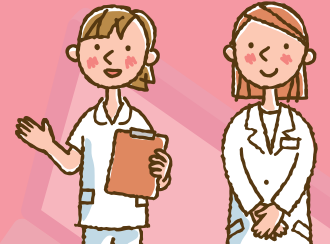
保育士・幼稚園教諭



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。

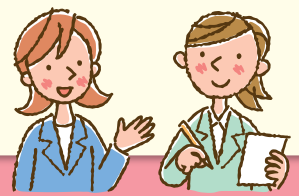


全国トップレベルの 充実した講師陣

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。



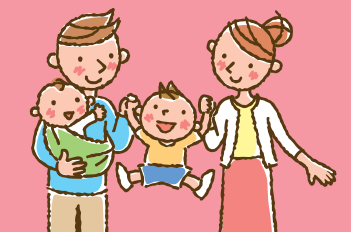
学生



外食・食品企業



観光関連企業



保護者・子育て支援

◎運営団体 お問い合わせ・お申し込み先 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。

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るの会

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

「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