

研究・実践レベル「研究実習11/9」発表者募集要項

【主旨】研究・実践レベルは、アレルギー大学で習得した専門知識と技術を基に、独自に研究実践した成果を発表する場です。「研究実習(受講生による献立の提案)」では、基礎、初級、中級、上級の講座および調理実習の主旨を理解したうえで、園・学校や家庭などにおける「食物アレルギー対応メニュー・料理」を提案・実習指導をしていただき、評価をいたします。発表のオリジナル料理・補食は、表示義務7品目(推奨20品目を含むなら、なお可)を除去し、必ず代替食材をあてた、独自性の高いものに限ります。

【応募方法】「研究実習報告申請書」および「課題」(指定の提出用フォーマット)をアレルギー支援ネットワーク(info@alle-net.com)まで提出。

※「研究実習報告申請書」および「課題」は、研究実践実習(申込番号14010)の受講申し込み(備考欄に「発表希望」と記入)をし、資料代をご入金いただきましたら事務局より送らせていただきます。

【課題】アレルギー対応のレシピ「補食」、「オリジナル料理」を各1品、指定の提出用フォーマットに記入して提出

※ 幼児(満3歳から小学校入学前児)~小学生の1人分

※ 「補食」 材料費80円(税別) 「オリジナル料理」 主菜または副菜 150円(税別)を目安

※ 「補食」、「オリジナル料理」の両方とも実際に作った写真を添付

※ 課題は、実習当日受講生への配布資料としますので、誰が読んでも理解できるように作成して下さい。

【応募締切】 8月31日(土) (期限厳守) ※期限終了後の受付はいたしませんのでご注意ください。

【発表人数】 3名まで(応募締め切り後に選考いたします。発表者は、別途審査料2,000円が必要です。)

【発表者選考方法】 提出いただいた申請書の内容を検討の上選考。選考のポイントは以下の通りです。

1. アレルギー大学で学んだことを活かした内容となっているか。
2. 幼児期~小学生の味覚や食嗜好、且つ、栄養価を満たしているか。

※ 選考後、発表者には、書式に従って「補食」「オリジナル料理」の発注書を提出していただきます。

【11月9日(土)の研究実習における発表について】

1. 発表内容 「課題」に記入した内容を説明し、受講生全員で「補食」、「オリジナル料理」を実習します。下準備は、当日、発表者自身に行っていただきますので、調理時間を含みません。
2. 発表時間 発表時間(デモンストレーション含む)20分、質疑応答5分、調理時間30分(受講生が実際に調理する時間)
3. 評価方法 評価委員(講師)および受講生による評価(評価シート使用)
幼児期~小学生の生理機能・運動機能・精神機能や社会性の発達を考慮した献立か、指導者としてわかりやすく説明できたか等 13項目52点満点で評価をいたします。
4. 可否 12月末までに郵送

※合格された場合は、食物アレルギーマイスター申請に必要な単位としてカウントされます。

【記載方法について】

1. 「補食」については、添付の「見本の献立」をもとに一般食の補食、およびその代替を提案する。

※1人分を記入

①材料表記、栄養計算

添付ファイルに記入して提出をする。

参照資料) 『新・食物アレルギーの基礎と対応』 『これだけでわかる食物アレルギー』 第8章、講座資料等

(おやつ名)		(代替おやつ名)		一般食および代替食の栄養計算																						
材料名	重量(g)	材料名	重量(g)	エネルギー(kcal)		たんぱく質(g)		脂質(g)		炭水化物(g)		カルシウム(mg)		鉄(mg)		ビタミンA(μg)		ビタミンB1(mg)		ビタミンB2(mg)		ビタミンC(mg)		食塩相当量(g)		
				一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食
合計				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

価格(代替おやつ名): 円

②作り方

参照資料) 『新・食物アレルギーの基礎と対応』 『これだけでわかる食物アレルギー』 または、実習の資料等

2. 「オリジナル料理」について ※幼児1人分を記入

- ①家庭より主食を持参する場合の給食の一般食[昼食1食分+おやつ]の献立を立て、材料(材料名、重量)、栄養量を記載する。
- ②「主菜、副菜」のいずれか1品を、「オリジナル料理(代替食)」として提案し、一般食の隣の欄に下記のように記載する。
- ③材料表記と作り方は、「補食」と同じ参照資料使用(記入例)

	一般食		代替食		エネルギー(kcal)		たんぱく質(g)		脂質(g)		炭水化物(g)		市販品・加工品および記入した材料名が栄養成分表に載っていない物に関しては、備考欄にどの値を参照したかを記入する。											
	材料名	重量(g)	材料名	重量(g)	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食
主菜	コロッケ																							
	じゃがいも	35			27		0.6		0.0		6.2													
	豚ひき肉	15			33		2.6		2.3	0.0														
副菜	玉子サラダ		豆腐サラダ																					
	卵	30	絹ごし豆腐	40	45	22	3.7	2.0	3.1	1.2	0.1	0.8	15	17	0.5	0.3	0.1							
	食塩	0.2	食塩	0.2	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0.2							
	マヨネーズ-卵黄型	10	アレルギー用マヨネーズ	10	67		0.3		7.2		0.2		2		0.1		0.2	0.2	※「A-1マヨネーズ」参照					
	ブロッコリー	15			4	4	0.5	0.5	0.1	0.1	0.6	0.6	5	5	0.1	0.1	0.0	0.0						
	キャベツ	20			5	5	0.3	0.3	0.0	0.0	1.0	1.0	9	9	0.1	0.1	0.0	0.0						
	ロースハム	10		さき身		19	1.7	4.1	1.4	0.2	0.1	0.0	1	1	0.1	0.0	0.3	0.0						
小計												2.4	32	32	0.9	0.5	0.8	0.4						
汁物	スープ																							
	チンゲン菜	15								0.4	18	18	0.1	0.1	0.0	0.0								
	生しいたけ	5								0.3	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0								
おやつ	かぼちやかんてん																							
	かぼちや	60			29		1.0		0.1		6.5		12		0.3		0.0							
合計						492	392	12.1	14.8	24.5	12.2	52	55.6	97.1	78.1	2.1	1.5	2.2	1.3					

価格(主菜名または副菜名): 円