



◆アレルギー支援ネットワーク 通信◆



NO. 126 2017.6.1

あっという間に春が過ぎ去り、梅雨の季節が近づいてきました。第12期アレルギー大学が今月より開講となります。アレルギーについて理解を深めようと頑張る方々のお力になれるよう、スタッフ一同張り切っております。

今月号で、防災士の中根さんの連載が最終回となります。防災について啓発へのご協力をありがとうございました。普段はなかなか意識できない防災ですが、やはりとても大切です。日々の備えは今後も継続しておこなっていききたいですね。

それでは、今月のメルマガもお楽しみ下さい♪

==== も く じ =====

- 1、第12期アレルギー大学 お申込受付中!!!
- 2、アレルギーの基礎が学べる一日集中講座！ ベーシックプログラム開催のご案内
- 3、賛助会員さんのご紹介
 - ★「『なかのソルガム』シリーズ商品紹介」中野産業株式会社★
 - ★★「食用成分100%の保湿クリームがリニューアル ～肌悩みにもアプローチ～」ルバンシュ★★
- 4、リレートーク「栄養士からのメッセージ」 第3回 管理栄養士・小児アレルギーエドゥケーター 寺倉里架
- 5、年明けでは遅い!?今から準備しよう!!「食物アレルギーっ子的ための入園・入学準備 講習会」のお知らせ
- 6、災害時を想定した「アレルギーにも配慮した炊き出し実習」を行います!
- 7、最終回 第44回「防災講座-23:津波対策を知る」防災士 中根輝彦
- 8、麹菌発酵大豆培養物の臨床試験にご協力いただける方を募集しています!
- 9、おすすめ♪勉強会・イベント情報のお知らせ
 - ★「田原市アレルギー講演会～食物アレルギーっ子的の安心・安全のために保護者が準備しておくこと～」★
 - ★★名古屋喘息教室のご案内「小学生ぜん息教室」「ぜん息児のためのおやこ教室」★★
- 10、書籍 エッセイ集『食べるということ』遂に販売開始♪
- 11、書籍『おいしく治す食物アレルギー攻略法』大好評販売中♪
- 12、「アレルギー児の親の交流会」開催のお知らせ
- 13、Gooddo (グッドウ) でアレルギー支援ネットワークを応援して下さい!!!

=====

1、第12期アレルギー大学 お申込受付中!!!

既に、たくさんのお申込みをいただき、ありがとうございます。今年度は6月3日(土)の千葉会場をかわきりに、愛知、新潟、京都、沖縄の5会場で開講します。調理師、保育士、看護師、栄養教諭、栄養士などの専門職の方はもちろん、企業のアレルギー対応、子育て支援関係者、患者家族の知識の向上などアレルギー児に関わる全ての方々にとってヒント、学びの多い講座となっております。

昨年、大好評の特別講座、「食事指導」と「災害対策」も今年度、開講いたします。コースに関係なく、お勧めの講座です。※単独受講も可能です。

既に、定員に達した講座がございますので、アレルギー大学ホームページにてご確認の上、お申込みください。

<http://www.all-net.com/>

【研究実践報告・研究実習】発表者募集開始！！

マイスターを目指されている方、
アレルギーの啓発活動を発表されたい方、
アレルギー対応のオリジナルレシピを発表されたい方、
大変お待ちしております！！

要項は、HPに掲載しております。
発表者も受講のお申込は必要となります。
※研究実習の定員は30名となりますので、お早めにお申込ください。

アレルギー大学は、即戦力を育む、実践的・体系的なカリキュラムとなっております。
皆さまからのお申込をお待ちしております。

2、アレルギーの基礎が学べる一日集中講座！ ベーシックプログラム開催のご案内

今年もアレルギーの基礎が学べる大人気の日集中講座『アレルギー大学ベーシックプログラム』を開催します！
内容は、通常のアレルギー大学の基礎・初級の内容を中心とした内容で、アレルギーの正しい知識と基本的な対応を一日の集中講座で習得できます！
アレルギー大学基礎・初級に参加ができない方におすすめです♪
詳細はチラシをご覧ください。

<開催県・日程>

三重県 6月11日(日)
新潟県 7月9日(日)
岐阜県 7月16日(日)
愛知県 10月22日(日)
静岡県 11月4日(土)

大人気の講座ですので、お早めにお申込ください。
※定員に達し次第、受付を締め切らせていただきます。

皆様のお申し込みをお待ちしております。＼(^▽^)/

3、賛助会員さんのご紹介

★「『なかのソルガム』シリーズ商品紹介」中野産業株式会社★

いつも大変お世話になっております。ホワイトソルガム(白高きび)の中野産業(株)です。
平素より弊社商品をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

私共は、アレルギー特定原材料27品目と「香料・着色料」「保存料」「化学調味料」も使わない、身体にやさしい独自ブランドの商品『なかのソルガム』シリーズを展開しております。
『なかのソルガム』商品を使えば、お料理のレパートリーも広がります。

今回は 新商品を含めて お勧め商品と解りやすい動画レシピをご紹介しますので、ご覧戴ければ幸いです。お子様が上手に作っている可愛い動画もあります。

★『星のパスタ』『ハートのパスタ』・・・ホワイトソルガム100%で作ったかわいい星型とハート型のパスタ。
ゆでても揚げても美味しいです。

スープ、サラダ、ゼリーに入れたり、揚げたものはスナック風やクルトン等にも。
七夕、クリスマス、毎日のお弁当にも 人気の商品。

『星のパスタサラダ』動画はこちら→<http://ameblo.jp/sorghum/entry-12116919790.html>
かわいい『星のパスタの七夕スープ』はこちら↓<http://cyokogoro.ashita-sanuki.jp/e862516.html>



★新商品『みじかい ソル麺』・・・ホワイトソルガム 100%で作った短いカーブ麺。小さいお子様でも フォークで上手に食べられます。和・洋・中華等あらゆる麺料理にどうぞ。幼稚園、保育園で人気の商品です。油で揚げたり、まるちミックスと組み合わせて もんじゃ焼きもおいしいです。

『みじかい ソル麺』商品紹介はこちら→<http://www.w-sorghum.com/?pid=112601433>

★その他に人気の『お菓子ミックス粉』『まるちミックス粉』『ソルガム パンミックス』『カパーチェ (乾麺)』『フェリーチェ (マカロニタイプ)』『ハートのパスタ』等の商品を取り揃えています。

商品詳細は こちら↓



なかのソルガム商品カタログ.pdf

http://white-sorghum.sakura.ne.jp/pdf/sorghum_english.pdf

◆『お菓子ミックス粉』・・・水と混ぜてレンジ数分で「カップケーキ」や「ホットケーキ」等ができるので人気です。

「らくらくカップケーキ」動画はこちら→<http://www.w-sorghum.com/?tid=1&mode=f24>

「カップケーキ」動画はこちら→<http://ameblo.jp/sorghum/entry-12008289765.html>

「ホットケーキ」動画はこちら→<http://ameblo.jp/sorghum/entry-11985792447.html>

◆『まるちミックス粉』・・・小麦粉代替えに使いやすい。お好み焼、ピザ、天ぷら等にも

「お好み焼」動画はこちら→<http://ameblo.jp/sorghum/entry-12004426237.html>

「パンケーキ」動画はこちら→<http://ameblo.jp/sorghum/entry-11996617137.html>

◆『ソルガムパンミックス』・・・HB でおいしいグルテンフリーパンが作れます。

「グルテンフリーパン」動画はこちら→<http://www.w-sorghum.com/?pid=93348461>

◆『カパーチェ (乾麺)』・・・グルテンフリーの麺料理が 簡単

「トマトソースパスタ」動画はこちら↓<http://ameblo.jp/supersuikaman/entry-12073378299.html>

.....

★初めての方に限り 送料無料のお試し商品 (弊社 HP 限定 レシピ付)

『お菓子ミックス』『まるちミックス』『ソルガムパンミックス』.

.....

をご用意しています。

とても使いやすい商品ですので 是非、お試し下さい。

1999年 弊社 中野産業は、「ホワイトソルガム (白高きび)」を日本に初めて持ち込み、専用ラインで加工を開始。お客様からのご要望をお聞きしながら一つ一つ大切に商品開発しています。また 多くのお客様や先生方からのご意見アドバイスをいただきながら 商品のレシピを HP に掲載させて戴いております。

『なかのソルガム』商品を通して人と人との笑顔の和が広がっていくことを願って これからも皆様のお役に立てるよりよい商品をお届けしてまいります。宜しくお願い致します。

詳しくは 下記 HP をご参照ください。

↓↓↓

<http://www.w-sorghum.com>

3、賛助会員さんのご紹介

★★「食用成分 100%の保湿クリームがリニューアル ～肌悩みにもアプローチ～」ルバンシュ★★

食用成分 100%の保湿クリームがリニューアル

～肌悩みにもアプローチ～

口に入っても安心な化粧品を追求するルバンシュが、このたび保湿クリームをリニューアル発売いたしました。

■モイスタチャークリーム (30g/約2ヶ月分：税抜3,800円)

ホホバ種子油を30%増量することで、保湿力を格段に高めながらもノビの良さを実現し、べたつきも抑えました。クリームが苦手な方にもお使いいただけます。

また

「保湿だけではなく、お肌の悩みにも応えたい。」
「極力シンプルなステップでお手入れを完成して欲しい。」という思いから、シワ・たるみ対策商品『リフトアップジェル』を終売とし、主成分であった“浸透型コラーゲン（加水分解コラーゲン）”をこちらに新たに配合しました。

更に同目的で、南アフリカで怪我や火傷の治癒に利用されている“ブルビネフルテスセンス葉汁”も加えています。

その他にも、分子量の異なる2種のヒアルロン酸などの美容成分をバランス良く配合することで、様々な機能を果たす贅沢な1品に生まれ変わりました。ハリのある、みずみずしい素肌へと導きます。

もちろん食用成分100%。年齢を問わず安心してお使いいただけます。

これからの季節は皮脂の分泌も多いので、肌表面が潤っているように感じやすいですが、紫外線や冷房などの影響で、内側は乾燥しているという、いわゆるインナードライ状態の方が増えてきます。

是非、夏場のスキンケアアイテムとしてもお試しく下さいませ。

4、リレートーク「栄養士からのメッセージ」 第3回 管理栄養士・小児アレルギーエドゥケーター 寺倉里架

こんにちは、管理栄養士の寺倉里架です。

私が食物アレルギーと関わるきっかけになったのは、20年前、娘の湿疹の原因が食物であると診断されたことでした。当時はまだ、食物アレルギーという言葉すら認知されていない時代で、管理栄養士も“食物は身体にとって必要”ということを人に伝えることが第一義。そんな時に、タンパク質源である卵、牛乳、大豆を除去しなさいと医師から言われたことは本当に驚きで、同時に大きなショックも受けました。そして、それまで以上に「食生活」に興味を持つようになり、ひいては人生についても学ぶ機会となりました。

現在は食物アレルギーについての研究も進み、栄養指導では必要最小限の除去が基本となっています。その中で自身の経験をいかし患者家族により添った親身な栄養指導するよう心がけています。

そうした中で思い続けてきたことがあります。

まずは、毎日の食事作りに頑張っているお母さんに、ご主人や家族の方は感謝の気持ちと拍手を送ってあげてほしいと

いうこと。お子さんが食物アレルギーと診断された際お母さんは、お子さんが食べられないことや将来はどうなるのかと不安を感じたことでしょう。そして食物除去や微量摂取など、日々の食生活でたくさんの苦労と心痛を抱えながら頑張っていると思います。本当に大変なことだと思います。

同時に当事者として頑張っている患児にも拍手を送ってあげてください。ギュッと抱きしめて、“毎日、よく頑張ってるね”と褒めてあげてほしい。私自身、指導の際に感じるのは、誰よりも患児自身が頑張っているということ。好き嫌いを問わず、毎日欠かさず食べている患児の様子に胸を打たれ、「スゴイね！頑張ってるね」と褒めずにはられません。頑張っている患児とお母さんを、まずはご家族や周囲の方が褒めたり、感謝の気持ちを伝えてあげることが、何よりの支えと励みになるのではないかと、私は思います。

そしてもう一つ、社会の中で日々、アレルギー対応に尽力してくださっている方々にも、「感謝の気持ち」を忘れずにいてほしいと思います。近年、社会においても食物アレルギー対応の日常化への取り組み進められていますが、まだまだ当たり前のことになっていないのが現状です。そんな中、患児の笑顔のために給食を作ったり、レストランでアレルギー対応に取り組んでくださっている方がいます。そうした方たちにも、ぜひ感謝の気持ちを伝えて下さい。それが社会全体のアレルギー対応への取り組みを進めていく一助になるのではないかと思います。

娘の食物アレルギーがきっかけで、私や家族が学んだこと。それは、人を認め、感謝する気持ちを忘れないということでした。例えば、給食担当の方や職員室でお弁当を温めてくれる用務員さんに感謝のお手紙を書いたり、外食先でも箸袋の裏側に「ありがとう」の言葉を書き添えたり。ささやかなことですが、折に触れ、感謝の気持ちを伝えるよう心がけていました。

食物アレルギーは食生活に多大な影響を及ぼし、日常生活にも支障をきたすものです。それでも、そこから人や社会の違った側面が見え、学ぶこともたくさんあると思います。機会があれば、皆さんの体験談なども、ぜひお聞かせください。

5、年明けでは遅い!?今から準備しよう!!「食物アレルギーっ子的ための入園・入学準備 講習会」のお知らせ

子どもの成長が嬉しい反面、新しい環境への期待と不安を抱えている保護者の方を対象に、食物アレルギーっ子が安心・安全に園や学校生活を送るために必要な知識と先生方との関係作りの方法についてお話しします。今からしっかり準備をして、入園・入学に備えましょう!!

- 【開催日時】 2017年8月19日(土) 10:00~12:00 (受付は 9:30~)
- 【会場】 あいち小児保健医療総合センター 大会議室(地下1階)
〒474-8710 愛知県大府市森岡町七丁目 426 番地
- 【講師】 杉浦 至郎(あいち小児保健医療総合センター アレルギー科 医長)
中西 里映子(認定NPO法人アレルギー支援ネットワーク 常務理事)
- 【定員】 100名まで(要事前申し込み)※お子様の参加もOK(託児はありません。)
- 【資料代】 大人ひとり 1,000円
- 【申込締切り期限】 8月7日(月)まで

チラシはこちらから

6、災害時を想定した「アレルギーにも配慮した炊き出し実習」を行います!

災害時を想定した「アレルギーにも配慮した炊き出し実習」を行います。

日時 7月17日(月) 13:00-16:00 (13:00-13:30 は、東海アレルギー連絡会・総会)
ところ 中村生涯学習センター・料理室 (名古屋市中村区鳥居通3-1-3)
対象 東海アレルギー連絡会の登録団体(患者会)会員

(患者会の無い地域は、個人参加も可)

申し込み締切 平成 29 年 7 月 7 日(金)

参加費 東海アレルギー連絡会の会員は無料 非会員は調理実習材料代 500 円

アレルギー支援ネットワークは、今年度、「年賀寄附金の配分」をいただき

「食物アレルギー児に安全な避難所生活を保証するための炊き出し訓練及び調理実習の開催」事業をおこないます。

事業の概要は、以下のとおりです。

「災害時に、避難所で支給される食料や炊き出しの給食の多くは食物アレルギー対応がなされていない。食物アレルギー患者にとっては死活問題である。そこで、災害対策事業の一環として、食物アレルギー対応食を提供するための炊き出し訓練と調理実習を各地で開催するとともに、アレルギーに関する正しい理解を普及する。また、「炊き出し&場づくりの知恵袋」(レスキューストックヤード作製) 添付ファイルを増刷し、調理実習のテキストとするとともに、広く情報提供に活用する。」

今年度中に、東海地域を中心とした患者会、アレルギー大学の受講生や修了生、災害ボランティア団体などを対象に、調理実習を 7 回と、増刷した冊子の普及啓発活動を行う予定です。



東海アレルギー連絡会 事務局長 中西里映子

7、最終回 第 44 回「防災講座-23：津波対策を知る」防災士 中根輝彦

メルマガをお読みの皆さん、こんにちは。防災士の中根輝彦です。

前回に続き、津波避難について考えます。今回は官民連携について考えます。

防災の世界では、「自助」「共助」「公助」と区別して考えることがありますが、厳密にいうと、明確な基準によりはっきりと区分されているわけではありません。同じ取り組み内容でも、対象範囲や立場によっては、自助にも共助にもなり得ます。共助と公助も同様に、民間と行政の共同で実施されている場合があり、民間主体化行政主体化によって、共助に見えたり公助に見えたりしているだけだったりします。民間と行政が、それぞれの強みをうまく組み合わせて役割分担し、弱点を補完し合う形を見出すことが大切です。人命や財産を守るために被害を最小限にとどめたいという思いは共通のはずです。

津波対策の官民連携の事例を紹介しましょう。一つ目は、徳島県海部郡美波町阿部自主防災会の「マイ避難路と避難

タイムライン」です。地区の人たちは、同じ地区内に住んでいても住んでいるところや避難行動の対応能力がまちまちなことから、それぞれが自分にとって最適な避難路（マイ避難路）を考え、自主防災会が自主的な訓練を重ね、避難経路の整備を繰り返してきました。避難経路は行政が指定したものではありませんが、訓練によって必要性や有効性を実証したことから、避難経路の整備に必要な費用の助成を受けられるようになりました。前回のメルマガで避難行動要支援者対策に言及しましたが、この地区の事例を発展させれば、避難経路の整備だけでなく、要支援者対策に必要な資器材の助成も望めるのではないのでしょうか。

2つ目の事例は、三重県度会郡田曾浦区自主防災隊の「生活必需品を防災倉庫に」です。津波避難は時間勝負だから、少しでも速く逃げられるよう身軽なほうが良い。重たい非常持ち出し袋を背負ってヨタヨタ走るよりも、あらかじめ安全なところに設置した器具庫に収納しておいたほうが良い。そのような考え方から、この地区の人たちは、それぞれの必需品をデイパックや旅行鞆に詰めて預けてあります。訓練のたびに中身の点検や入れ替えをして常に備えています。自主防災組織の活動を助成するために、行政が防災備品の購入を助成する例は多数ありますが、この例でも、支援内容を拡大解釈すれば、避難用備品の助成が期待できるのではないのでしょうか。さらに、行政が準備する防災備蓄品や備蓄倉庫との連携も考えられると思います。

3つ目は「地区防災計画」の策定です。市町村は「地域防災計画」を策定して、行政が実施する防災対策をまとめています。これを読めば、どんな内容か、どの部署が担当するか、どんなタイミングで実施するか一目瞭然です。記載されている内容は、行政の取り組みだけではなく、「住民・自主防災組織の取り組み」も記載されています。この部分に官民連携の余地があります。行政は自主防災組織への期待を込めて取り組み内容を記載しますが、住民側の意向を反映しているとは限りません。記載内容の通りに実践できるかどうか分かりません。同じ市内でも地域特性や自主防災組織の対応能力のばらつきや変動もあります。これらを個別最適化するために、地区防災計画を策定し、地域防災計画の一部を特化することで、対策内容を変更して行くことが可能です。このような取り組みにより、指定避難場所や避難経路の変更や追加をすることも可能になるのではないのでしょうか。

それぞれの地域で、自分たちにとって最良の対策を模索するべく行政とともにPDCAを回していただきたいと思いません。

さて、津波対策についても、お伝えしたいと思っていたことも一通り話して区切りがつかしました。今回を持ちまして、連載終了とさせていただきます。

今後もアレルギーっ子の防災を後方支援していきます。しばらくは、地元の地域包括ケア体制整備、地域での平常時の生活支援から災害時の支援へと展開していく取り組みに係ります。その中でアレルギー対策との連携も模索していきたいと思いません。皆さんにご紹介できるような取り組み事例があったら、またメルマガに投稿するかもしれません。そのときはよろしくお願ひします。長期にわたりお付き合いいただきありがとうございます。

防災士 中根輝彦

日々つぶやいています。

Twitter : @TeruhikoNakane

facebook : teruhiko.nakane

内容は筆者個人の考え方に基づくものです。アレルギー支援ネットワークを代表するもの、方針を反映したものではありません。

ご意見ご感想をいただけると嬉しいです。次の原稿を書く励みになります。アレルギー支援ネットワークの事務局まで、お寄せ下さい。

8、麴菌発酵大豆培養物の臨床試験にご協力いただける方を募集しています！

アレルギー疾患の発症や活動性を抑制するために、医薬品ではない安全かつ有効な天然成分由来の食品にも期待が寄せられています。

”プロバイオティクス”は、腸内の有害な細菌を抑制し、腸管免疫の機能を高めて人の健康に有用な働きをする発酵食品のことです。乳酸菌やビフィズス菌の働きがよく知られています。

麴菌発酵大豆培養物は、味噌を作るのと同様の手順で、大豆を麴（こうじ）菌で短期間発酵させた産物です。麴菌の持つプロバイオティクス作用だけでなく、有用な腸内細菌を増やすプレバイオティクス作用も有しています。さらに、麴菌発酵の過程で生成された麴多糖、ポリペプチドやアミノ酸などが直接的に生体に働きかけるバイオジェニック効果も有しています。

麴菌発酵大豆培養物の効果例として、以下の研究報告があります。

- ・食物アレルギーモデルマウスのアナフィラキシー発症抑制
- ・アトピー性皮膚炎自然発症マウス(NC/Tnd mice)の発症抑制
- ・ヒトにおいてもスギ花粉症の臨床症状緩和
- ・幼児の軽症アトピー性皮膚炎の改善効果

これらの研究の一部では、乳酸菌と比較してより高い有効性が示されています。

今回の臨床研究は、この麴菌発酵大豆培養物を用いて、乾燥肌及び軽度アトピー性皮膚炎症状の肌のバリア機能に対する効果を検証することを目的としています。研究対象とする食品は、すでにサプリメントとして市販されている商品と同等のものになります。

参加条件は以下になります。

- A) 乾燥肌または軽度のアトピー性皮膚炎の方
- B) 20歳以上の成人の方
- C) 大豆アレルギーがないこと

この研究は疾患の治療を目的としていないため、ステロイド軟膏を連日必要とする中等度以上のアトピー性皮膚炎の方、アレルギー疾患の内服をしており中断することができない方は、対象となりません。

本研究は、ニチモウバイオティクス株式会社から藤田保健衛生大学坂文種報徳會病院アレルギーセンター（近藤康人教授）が受託した臨床研究に対して、認定NPO法人アレルギー支援ネットワークが事務局として協力するものです。

詳しいチラシはこちら

9、おすすめ♪勉強会・イベント情報のお知らせ

★「田原市アレルギー講演会～食物アレルギーっ子の安心・安全のために保護者が準備しておくこと～」★

もしかしたらアレルギーかも？とお子さんの生活で食事や検査などでお悩みになったことはありませんか？

田原市アレルギー講演会は、子どものアレルギーの基礎知識について学ぶ他、入園・入学に向けて安心、安全に園や学校生活を送るために必要な知識と、先生方との関係づくりの方法についてお話しします。託児もありますので、ぜひご参加ください。

【開催日時】 2017年7月4日(火) 10:00～12:00

【場所】 田原福祉センター 3階 大会議室

【対象】 入園前、就学前の乳幼児（0～6歳児の保護者）
託児あり10名まで（先着順）

【講師】 村田 浩章（渥美病院 小児科部長、豊橋市民病院 小児科 アレルギー外来担当）

「食物アレルギー最新情報～お肌のケアと少しずつ食べることの重要性～」

中西 里映子（認定NPO法人アレルギー支援ネットワーク 常務理事）

「アレルギーっ子のための入園・入学準備」

【申込み】6月27日(火)まで

下記お問い合わせ先へ電話またはFAXにて

※ 託児希望は6月19日(月)までお申し込みください

※ FAXの場合は、氏名(親子)、生年月日、電話番号、託児希望の有無を明記

【問合せ】田原市役所 健康課 TEL:0531-23-3515 FAX:0531-23-3810

チラシはこちら

9、おすすめ♪勉強会・イベント情報のお知らせ

★★名古屋喘息教室のご案内「小学生ぜん息教室」「ぜん息児のためのおやこ教室」★★

「小学生ぜん息教室」

年間を通じて、ぜん息のセルフケア支援教室を開催します。発作の対処の仕方を学んだり、楽しいプログラムのなかで友達もたくさんできるはず。また、保護者同士の情報交換も行います。

親と子が一緒にぜん息について学ぶ教室です。

プログラム：専門医、小児アレルギーエドゥケーターによるお話や、肺機能測定、レクリエーション
アレルギー支援ネットワークによる保護者同士の交流会など

「ぜん息児のためのおやこ教室」

医師、アレルギーの専門看護師、薬剤師等(小児アレルギーエドゥケーター)を交えた交流会や個別相談を行います。また、1から3歳のお子さんの託児、就園児(年少から年長)については楽しいレクリエーションのプログラムもあります。

ぜん息児をもつ保護者同士が交流しながら、気管支ぜん息の正しい知識や対処法を学ぶことができる教室です。アレルギー支援ネットワークは保護者同士の交流会をサポートさせていただきます。

10、書籍 エッセイ集『食べるということ』遂に販売開始♪

食べものを体が拒否する食物アレルギー。

それを克服するための治療を通して見えてきた「食べること」の意味。

本書は、あいち小児保健医療総合センターの伊藤浩明先生、名古屋学芸大学の楳村春江先生の中日新聞連載記事のまとめと、愛知小児で急速免疫療法を行った患者さん・保護者が書いた手記を掲載しており、専門職の方や、保護者様にも是非読んでいただきたい内容となっております。

アレルギー支援ネットワーク直販のみとなっておりますので、ご注文は下記URLよりお申し込みください。ご注文をお待ちしております。

11、書籍『おいしく治す食物アレルギー攻略法』大好評販売中♪

～あいち小児保健医療総合センターで、これまでに蓄積してきた食物アレルギーに対する食事指導のノウハウをまとめた一冊～

本書は、第31回日本小児難治喘息・アレルギー疾患学会(2014年6月28日～29日、名古屋)において発行した記念誌を、認定NPO法人アレルギー支援ネットワークから再発行したものです。伊藤浩明先生監修の下、あいち小児保健医療総合センターアレルギー科で実際に使用している資料を「資料編」と「解説編」にまとめた一冊です。

昨年11月の発売からまもなく1年。第1刷は半年ほどで完売し、第2刷入荷後も日本全国からたくさんのご注文・お問合せを頂戴しております!通常はアレルギー支援ネットワーク直販のみとなっておりますので、ご注文は下記URLよりお申し込みください。ご注文をお待ちしております。(関連学会等では書店にて委託販売をお願いしている場合もご

ざいます。)

【※ご注意※】

この「攻略法」は原則として、各医療機関の医師の診断と指導の下に管理栄養士が食事指導を行うことを想定して作られています。食物アレルギーの基礎的な内容を網羅した解説ではありませんので、一般的な知識は成書や研修会などで学習した上でご利用ください。
一般の方は必ず主治医の指導の下でご利用下さい。

12、「アレルギー児の親の交流会」開催のお知らせ

食物アレルギー、アトピー性皮膚炎、ぜん息など、アレルギーのお子さんの事、アレルギーかな？と、お悩みのある方、スキンケアや食事の事、園や学校についてなど、私たちと一緒に話をしませんか？どこの交流会へも参加可能です。

交流会を実施している区外、或いは近郊の市町にお住まいの方の参加やお問い合わせも多く、ご要望の多いところから順に交流会の開催準備をすすめています。

会に参加ご希望の方は、アレルギー支援ネットワーク事務局までお気軽にお問い合わせください。皆さまのご参加をお待ちしております。

【対象】 0歳～中学生位までのアレルギー児の保護者

【参加費用】 各交流会に確認して下さい。

【各地の患者会】 <http://www.alle-net.com/network/network04/network04-03/>

【アレルギー支援ネットワーク事務局】

電話：052-485-5208

URL： <http://www.alle-net.com/>

13、Gooddo（グッドゥ）でアレルギー支援ネットワークを応援して下さい！！

アレルギー支援ネットワークは、ソーシャルグッドプラットフォーム gooddo（グッドゥ）に参加しております。

<http://gooddo.jp/gd/group/allesien/?md=fb>

上記のリンクから gooddo のアレルギー支援ネットワークのページに行き、毎日ぜひ『応援する！』をクリックして下さい。（クリックにお金はかかりません）

クリックによって 20～1000 ポイントがアレルギー支援ネットワークの支援のために加算され、ポイントに応じて応援企業から支援金が「アレルギー支援ネットワーク」に届けられます。

他にも gooddo 内ではいいね！やお買い物でもご支援頂く事ができます。
ぜひ「応援する！」「いいね！」でご支援、ご協力をお願いいたします！

▼gooddo（グッドゥ）とは？

自分の応援したい社会貢献団体を、誰でも、今すぐ、簡単に応援することができるソーシャルグッドプラットフォームです。

ご不明な点がございましたら、お問い合わせください。

=====

★メールアドレスの変更や、このメールマガジンに関するお問合せは
asn-mailmagazine@alle-net.com（メルマガ編集部）までお願いします。

また、今後、アレルギー支援ネットワークのメールマガジンを希望されない方は、お手数ですが、件名に「配信停止希望」と書いてメールをお送りください。(メールマガジン配信準備の都合上、配信停止手続きと行き違いでお届けする場合がございますが、ご了承ください。)

★メルマガの転載について

無断転載・転送を禁じます。アレルギーの会などが活動で使用する場合は、メルマガ編集部 asn-mailmagazine@alle-net.com までお尋ねください。

なおメールマガジンのメールアドレスには、返信はできません。ご注意ください。

☆☆☆みなさまからのご質問を募集中！アレルギーや支援ネットワークに関することなんでもOKです。ぜひお気軽にどうぞ☆☆☆

★みなさまからのご要望、お便り、アレルギーについての疑問などお寄せください。

発行/編集 認定NPO 法人アレルギー支援ネットワーク

◇事務局◇

453-0042 名古屋市中村区大秋町2-45-6

▽TEL : 052-485-5208

▽E-mail : info@alle-net.com

☆◆-----