



◆アレルギー支援ネットワーク 通信◆



NO. 142 2018.10.1

平成30年北海道胆振東部地震にてお亡くなりになられた方々の ご冥福をお祈り申し上げますとともに、被災されたみなさまに心よりお見舞い申し上げます。被災地の一日も早い復旧をお祈りしています。

今年は、日本各地で災害が多く発生しております。災害時には、環境の悪化に敏感なアレルギーのおこさまにとって大変な状況になります。日頃の備えを見直し、今後に備えることが大切です。

今月のメルマガでは、そんな日頃の備えについての情報もあわせてご案内いたします。

それでは、今月のメルマガもお楽しみ下さい♪ =

===== も く じ =====

！緊急支援のお願い！

アレルギー患者家族への災害支援活動に対する緊急支援をお願いします。

～アレルギー支援ネットワークへのご寄付のお願い～

1、第13期アレルギー大学 記念講演・研究実践報告

記念講演の内容が決定!! 受講申込受付中!!

2、賛助会員様からのお知らせ

【アレルギー対応商品 新発売のお知らせ】

★「パック de 蒸しパン（食事パンタイプ）」中野産業株式会社★

3、賛助会員様からのお知らせ

食糧備蓄の変遷とアルファ食品 ★アルファ食品株式会社★

4、10/13（土）アレルギーっ子の育児と声がけのヒント

～子育てのヒントを行動療法の視点からやさしく学ぶ講習会～ ぷちヴェール日進

5、10/20（土）～21（日）来てね、全国研（全国学童保育研究集会）！

6、【11/11（日）】第6回 みんなで知ろう食物アレルギー開催します！（RIN RIN♪豊橋アレルギーっ子の会）

7、★☆食べながら備える アルファ化米普段から食べてみよう！キャンペーン☆☆

=====

！緊急支援のお願い！

アレルギー患者家族への災害支援活動に対する緊急支援をお願いします。

～アレルギー支援ネットワークへのご寄付のお願い～

西日本豪雨におけるアレルギー患者家族の方々への支援のご報告をした直後に、9月6日に北海道で地震がおきました。アレルギー支援ネットワークでは、日本栄養士会災害支援チーム（JDA-DAT）の支援活動に協力し、9月7日にアレルギー対応の物資を託しました。



その後、JDA-DAT は、名古屋港から苦小牧港へフェリーで向い、札幌市内で「特殊食品ステーション」を開設し、アレルギー対応物資を必要とされる方にお渡ししていると伺っています。安平町や厚真町よりアレルギー患者家族の方や自治体の方より事務局にご相談のお電話をいただきましたので JDA-DAT にお繋ぎしました。

アレルギー対応の物資を準備するには、資金が必要です。私どもも、日々資金を得るために鋭意努力をしておりますが、次々とおこる災害の備えが追いつかない状況です。そこで、毎年、年末に行っている寄付キャンペーンを早めて、皆さまからのご寄付を募ることにいたしました。

皆さまからのあたたかいお志をお待ちしています。

---

## 1、第 13 期アレルギー大学 記念講演・研究実践報告

記念講演の内容が決定!! 受講申込受付中!

---

11 月 25 日(日)に開講される第 13 期アレルギー大学「記念講演・研究実践報告」の記念講演の内容が決定いたしました!!すでに、ご案内させていただいている通り、「基礎」または「ベーシックプログラム」を修了された皆様は受講していただくことが可能です。この講座は、最新情報が満載となっており、受講生が継続してスキルアップをはかるためには重要な講座となっております。また、食物アレルギーマイスターを目指される方は、受講が必須となっておりますので、お早めにお申し込みください。

「記念講演・研究実践報告」ならではの情報が満載となっておりますので、興味がある方は、是非お申し込みください!

【記念講演・研究実践報告(受講番号: 13005)】

開催日: 11 月 25 日(日)9:30~16:30

会場: 名古屋工業大学 4 号館大ホール

### 記念講演

「食物アレルギー 最近の話題」

講師 宇理須 厚雄                      うりすクリニック 名誉院長

食物アレルギーに関する最近の話題の中で下記について解説します。

- 1、園・学校での対応; 保護者と園・学校職員・医師の 3 者間での情報共有の重要性
- 2、完全除去から安全量摂取さらに積極的安全量摂取の試み: 食の QOL 向上と耐性増加をめざした安全量摂取。低アレルゲン化した食品や食品そのものの安全量摂取の意義と課題
- 3、経口免疫療法; より安全な方法を目指す重要性やスムーズに増量できない患者への対応。

「大人のアレルギーについて ~日常生活で知っておきたいアレルギー~」

講師 矢上晶子                      藤田医科大学 ばんだね病院 総合アレルギー科

アレルギーといえば“小児の疾患”と思う方も多いと思いますが、小児期からのアレルギーが続いている方もいれば、成人してからアレルギーを発症する大人の方も少なくありません。また、高齢になってから発症する食物アレルギーの患者さんもいらっしゃいます。日常生活の中にはアレルギーの原因となる物質が多々ある一方で、知っていることで予防できるアレルギーもあります。講演では、大人の方と同時に、いずれは大人にな

るお子さんにとって、“知っておきたい日常生活に潜むアレルギー”についてお話しします。

記念講演の他にも、食物アレルギーマイスターの活動報告やアレルギー大学上級修了生による研究実践報告も  
ございます。

皆様からのお申し込みをお待ちしております！

---

## 2、賛助会員様からのお知らせ

【アレルギー対応商品 新発売のお知らせ】

★「パック de 蒸しパン（食事パンタイプ）」中野産業株式会社★

---

いつも大変お世話になっております、中野産業株式会社です。

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。

容器、計量の必要なしの「パック de 蒸しパン」シリーズ 第2弾！

「甘くないタイプがほしい」というお声にお応えして・・・

「甘くない 食事パンタイプ」が新発売です。

なんとイースト、酵母、発酵もなしで「食事パン風」蒸しパンがレンチン3分！

ハンバーガー風に具を挟んだり、野菜等たっぷり入れて総菜パンにしたり・・・

この手軽さ、是非一度お試し下さい。

### 【商品特徴】

■簡単調理！容器も計量もいりません。

袋の・・・線まで水を入れレンチン3分でグルテンフリーのフワフワ蒸しパンが出来上がり！ さらに後片付けも簡単

■グルテンフリー、アレルギー特定原材料等 27 品目不使用、保存料・着色料・香料不使用

■小さいので 持ち運び便利

■ホワイトソルガム（白高きび）使用（米粉に比べ鉄分 20 倍、マグネシウム約 6.5 倍を含む）

■シールド乳酸菌（乳アレルギーでも安心）を 100 億個配合

■砂糖食塩不使用なので、お好みの味付けが簡単

（サンドイッチ、ハンバーガー、レーズンパン、カレーパン、総菜パン等）

■酒粕パウダー配合。加熱後アルコール分は0%になり、風味だけが残ります

「甘い プレーン」「甘くない 食事パンタイプ」が揃って お好みでお選び戴けるようになりました！  
皆様のお役に立てれば 幸いです。

HP にレシピ掲載中です。是非 お試し戴ければと思います。

ホームページURL : <http://www.w-sorghum.com>

WEB の商品ページ↓↓↓

<http://www.w-sorghum.com/?pid=134608102>

---

### 3、賛助会員様からのお知らせ

#### 食糧備蓄の変遷とアルファ食品 ★アルファ食品株式会社★

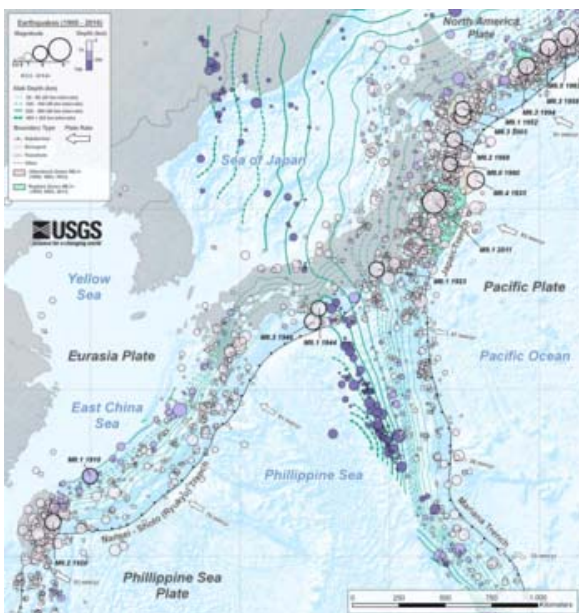
---

日本列島では様々な自然災害が発生した歴史があります。自然災害の代表となる地震、台風、豪雨、豪雪による被害がその多くです。

地震災害としては1995年1月17日阪神・淡路大震災、2011年3月11日東日本大震災、2016年4月14日熊本地震、2018年9月6日北海道胆振東部地震などが挙げられ、中京地方においては1891年10月28日濃尾地震、1945年1月13日三河地震等の地震震災が発生しています。日本国内で文字による記録が残っているのは西暦416年からとなりますが、歴史上50～150年周期でM7～8程度の地震が同じ地域で何度も発生しています。

いつどこで地震震災が起こるのか、想定はできても断定する事はできません。

参考までに過去発生した震源地を地図に記載したものを提示します。



《震源地分布図》Wikipedia より抜粋

上記の地図を見てもわかるように、日本列島全体に俗にいうプレートに沿って震源地は存在していますが、今回の北海道胆振東部地震のようにプレート外であっても発生します。やはり何事も備えあって憂いなし、“準備すること”が重要かつ不可欠となります。

気候変動による災害としては、豪雨・局地的に発生するゲリラ豪雨による河川の氾濫、地滑り、山崩れ、鉄砲水等の災害により孤立する事象が日本各所で発生しています。豪雨に関してはここ数年間で多く発生するようになった地球規模的な現象ですが、気象庁や企業により予知できるレベルにまで上がってきており、事前に避難勧告や避難指示が発令されるようになってきています。

大雨警報や注意報が出たら、川、海、山からなるべく離れて必要に応じ地域の避難所やしっかりした建物内に避難しましょう。

#### 【災害備蓄の必要性】

東日本大震災後からBCP（事業継続計画）という言葉を使う機会が増えました。災害後は、自助⇒共助⇒公助という流れで自分自身⇒周りの方⇒地域近隣へとお互いに助け合う精神が大切だと言われるようになり

ました。

災害から逃れても、救援物資が届くまでに生き抜くための必要最低限な物資がないと、命の危険から逃れる事はできません。そんな時に必要な災害備蓄品はご自宅に備蓄されていますか？「準備」がないといざという時には何もできないのが人間です。是非用意しましょう。備蓄品の置場もすぐに持出できるよう玄関口の側に置く事が大切です。災害後には食料品を購入する長蛇の列ができます。すぐに必要とされる食料品は底をつきてしまい、外部からの救援物資待ちとなります。

生きるために必要なのはやはり食料品です。アルファ食品としては、災害備蓄食糧としてお湯、水、ジュース類でも短時間で復元するアルファ化米の製造販売を行なっています。当社商品を見た、買った、もらった、食べたという方は少ないかもしれませんが、5年間常温保存できるご飯として非常に重宝されています。特に特定原材料等 27 品目不使用のアルファ化米はアレルギー疾患をお持ちの方に重宝されています。



#### 《特定原材料等 27 品目不使用商品》アルファ食品株式会社 HP より抜粋

味付けも①白飯、②わかめご飯、③山菜おこわ、④ひじきご飯、⑤きのこご飯、⑥白がゆ、⑦梅がゆの 7 種類とバラエティに富んでいます。基本メニューとして災害時の味気のないメニューからの決別が必要です。ご飯とともに缶詰やカレーをご用意いただくとよりバラエティ色が出せます。

勿論、様々なメーカーからアレルギー物質不使用商品も多く発売されていますが 27 品目不用品はまだまだ少ない状況です。

特に食物アレルギーをお持ちの方がいるご家庭においては日々使用される食材や調味料を常温保存できるもので回転備蓄的発想をもち、それを補填するためのアレルギー対応非常食を備蓄する事が必要です。自分なりに工夫して 3 食×3 日のメニューを立てて購入する方法を検討してください。なお必要な情報はアレルギー支援ネットワーク様にお問合せいただければと思います。

内閣府備蓄指針では、水は 1 日 3 ㍓を 3 日分、非常食も 3 食 3 日分を推奨しています。

大規模災害に向けては 7 日分の備蓄を促しています。水が使えなくてもペットボトルのお茶であればご家庭に常時ありますし、例えば牛乳、ウーロン茶、甘い珈琲でも美味しく召しあがる事はできます。まずはご家庭に通常置いてあるものを活用する事を忘れてはいけません。試してみる価値はありますよ。

#### 【家具倒壊等の対策】

自宅で被災する事を想定し、寝室の家具の配置、食器棚等が倒壊すると危険状況に陥る可能性を確認しながら対策を練りましょう。自宅内で安全なスペース確保のため、今一度対策を考えてみる必要があります。



ご家庭で用意している災害用持出袋の中身を確認しましょう。特に役立つものは携帯電話の活用が幅広くなっていますので携帯電話充電器機能付き懐中電灯とラジオが一体となっている手動充電器、そして身体を冷やさない工夫をしたアルミ製マット（低体温症対策）などがあります。スマートフォンはスーパーの袋を使うと照明器具（ランタン）の代替にもなります。

今一度袋を空けて、使用する状況を考えた上で必要最低限の構成に変えてみる事も重要です。（その際に賞味期限が過ぎている、近い食品の入替も行なってください）

推奨セット内容については販売店や専門業者にお問合せをお願いします。

備蓄食糧の歴史を少しだけ紹介します。

### 【備蓄食の歴史】

出雲風土記によると、神代の携帯食は「乾飯（ほしい）」といわれるものでした。乾飯とは現在のアルファ化米の元祖ともいえるもので、炊いて残ったご飯を水で洗い、天日干ししたものが備蓄の最初であったと言われています。食物を保存する知恵は太古よりあったようです。戦国時代の武将が戦飯（いくさめし）として携行した話が有名です。

米を主食として、領主に年貢米として献上されていた経緯を考えると武士が食していたことになり、江戸時代末期までは乾飯が備蓄食・戦食として重宝されていたようです。

この乾飯が「糰（ほしい）」に変化してきたのは鎌倉時代からといわれています。ちなみに安土桃山時代の武将、伊達政宗が作らせた「南部煎餅」は保存食の第1号とも伝えられています。天保13年(1842 江戸時代末期)、反射炉で有名な伊豆韮山の代官、江川太郎左衛門担庵公が非常時に備え、保存できる軍用の携帯食としてパンを焼き始めたのが、我国のカンパンの始祖です。外国文化の取り入れに熱心だった当時、水門藩は「兵糧丸」、長州藩は「備急餅」、薩摩藩は「蒸餅」と名付けた軍用パンを作り、非常時に備えていました。



《三立製菓 HP より抜粋》

明治10年、西南戦争のとき兵糧に困った官軍が、フランス軍艦からカンパンの援助を受けたと記録されています。当時は乾パンをビスコイドと呼んでいました。ビスは二度、コイドは焼くことを意味しています。二度焼成することで保存性・安全性を高めたようです。

その後、日本国内では備蓄食＝乾パンの時代が長く続きました。

そのような時代が続く中で第一次世界大戦を機に、日本国内でも独自の軍需食糧としてアルファ化米の製造基盤を担う企業が出てきました。

当初は、現在のアルファ化米のような粒形状になっていない「くず練の素」「もちの素」といった火を使わずに水を注ぐだけで搗き立ての餅になる粉末食品が開発され大変好評を得ました。その後、日本国軍政府より「炊かずに食べられるご飯」の開発要求がありアルファ化米（即席飯）が軍需食糧として粉末製品とともに3億食

が供給されました。



戦時下、横須賀海軍に納入された当社の「もちの素」



昭和28年保安隊の備蓄食料として納入された「もちの素」



オンシライス(即席飯)

《尾西食品 HP より抜粋》

そして現在の団塊世代の登山需要を経て官民備蓄食糧へと時代の流れとともに変化してきました。つまりは軍事食糧から平和的食糧へ生まれ変わったのです。

### 【アルファ食品は】

阪神淡路大震災を機に、災害備蓄食糧としてのアルファ化米の製造販売強化を実施しました。さらに災害弱者と呼ばれていた食物アレルギーをお持ちの方への備蓄食糧供給を実現したく、アレルギー支援ネットワーク様からのアドバイスにより重要な問題点をひとつずつクリアして製品化を目指しました。そして開発したのが、特定原材料等 27 品目不使用商品です。当初は、わかめご飯、ひじきご飯、きのこご飯の 3 種類だけの販売でした。その後、ニーズに合わせ白がゆ、梅がゆ、山菜おこわと安全性を確認した上でアレルギー対応商品の開発・販売強化に努めてきました。

これからもみなさまのご支持が得られるよう、特定原材料等 27 品目不使用商品の充実と、より使いやすい商品化を目指して精進するところです。楽しみにしててください。

もしかするとこの記事を読んでいらっしゃる時に被災されるかもしれません。貴方の命を自助で守る事ができる備蓄をしっかりと行ないましょう。

### 《参照・備蓄の定義》

備蓄とは、将来的に予測される、需要と供給のバランスが崩れる事態、あるいは発生すると予想される供給の停止などに備えて、必要な物資を蓄えておくことである。なお流通においても、生産側から消費側に物資が流通する過程で、在庫の形により一定の変動に対応可能なシステムが備わっているが、備蓄と表現する場合には、より積極的にそれら物資を貯蔵し、異常事態に備えることを指す。

政府レベルでは、古くは飢饉や飢餓・天災に備えた食糧備蓄がおこなわれてきた。近代では食料品（備蓄米）、戦略物資、衛生物資などの備蓄が進められている。

《Wikipedia より抜粋》

---

#### 4、10/13（土）アレルギーっ子の育児と声がけのヒント

～子育てのヒントを行動療法の視点からやさしく学ぶ講習会～ ぷちヴェール日進

---

子供のアレルギー疾患に対し自宅での治療やケアをしている時、「子供が薬を嫌がったり、意見が衝突して自宅治療がうまく進まない」「子供にどのような声をかけたらよいか分からない」など不安を感じた事はありませんか？

そんな時、アレルギーを治療中のお子さんとお母さんがどんなコミュニケーションをとったら自宅での治療が楽しくなるのでしょうか？

講義では、行動療法の理論を踏まえながら事例をあげ、わかりやすく解説します。

講師：あいち小児保健医療総合センター・小児アレルギーエドゥケーター 看護師 舟木 由乙世さん

日時：2018年10月13日（土曜日）受付10時～ 講演会 10時30分～12時頃まで

場所：日進市にぎわい交流館 2階 会議室A・B・C

（住所 愛知県日進市蟹甲町中島277-1 ※ 駐車場は「にぎわい交流館」の南側または日進市役所の駐車場も利用可能）

参加費：お一人200円

定員：50名（先着順）

お申込み・お問合せ：ぷちヴェール日進

後援：日進市教育委員会

---

#### 5、10/20（土）～21（日）来てね、全国研（全国学童保育研究集会）！

---

こんにちは。愛知学童保育連絡協議会です。

全国学童保育研究集会という催し物のご案内をいたします。

学童保育の集まりとしては最大規模の全国学童保育研究集会は、例年、北は北海道から南は沖縄まで4～5千人が集まります。学童保育指導員や保護者はもちろん、行政や議員、市民団体、研究者、学生の参加もありますよ。今年は10月20日（土）～21日（日）に神奈川県横浜市で開催します。

1日目は横浜文化体育館にて全体会が行われます。かわいく元気な子どもたちが全国各地の参加者を歓迎行事で迎えます。けん玉ダンスや合唱、地元の踊り、今年はどんなオープニングになるのでしょうか？乞うご期待！

記念講演は増山均さん（早稲田大学名誉教授）の「子ども時代は二度と来ない『子供』が『子ども』でいられるための5つの権利」。子どもが生まれながらに持つ権利ってなんだろう。お話を聴きながら一緒に考えたいですね。

2日目は関東学院大学・金沢八景キャンパスで聴きたいテーマの分科会を選んで参加します。その数なんと50。学童保育、子ども、子育てのあれこれ。例えば「学童保育ってなあに？」「子どもの気持ちに気づく」「子どもの発達と学力」「子どものからだと生活」「働きながらの子育てと家族・家庭」など。

そしてもちろん「子どものアレルギー 学童保育の生活のなかで」という分科会もあります。講師は認定NPO法人アレルギー支援ネットワーク事務局長、中西里映子さんです。一昨年、はじめてアレルギーの分科会



がつくられ、毎回、多くの参加者が熱心に学んでいます。

今年、アレルギーネットワークと協同してつくった「学童保育指導員のためのアレルギー対応の手引き」が完成しました。全国各地の指導員、保護者の方を励まし、道しるべとなる冊子になると思います。今回の分科会はこの手引きをもとに、元気になれる分科会にしたいと考えています。

1日目の夜は毎年恒例になっている福島との交流会。初めてでも楽しく交流できます。事前にお申し込みください。

いっぱい学んで、いろいろな人と交流できる充実した2日間になるはずです。どうぞご参加ください。※1日のみの参加も可能です。

詳細は愛知学童保育連絡協議会 HP でご確認くださいね。

<http://gakudou.me/aichikenrenkyou/>

---

## 6、【11/11(日)】第6回 みんなで知ろう食物アレルギー開催します！(RIN RIN♪豊橋アレルギーっ子の会)

---

RIN RIN♪豊橋アレルギーっ子の会 主催

後援： 豊橋市、豊橋市教育委員会、田原市

日時：2018年11月11日(日)

開場：12:00 受付開始：12:30

参加費(資料代として)：大人ひとり 200円

(13:00~15:20 託児あり・事前申し込み)

会場：豊橋市民病院 3階講堂(豊橋市青竹町字八間西50番地 無料駐車場有り)

【講演】 13:10 - 14:10

こどもの食物アレルギー～ この子のために 今できること ～

村田 浩章 先生

渥美病院 小児科 部長

豊橋市民病院 小児科 非常勤医

日本アレルギー学会専門医

分かりやすい講義に定評のある村田先生です

アレルギーの発症から、診断、治療について優しい言葉で教えてくださいます。

【講演】 14:20 - 15:20

アレルギー疾患の予防と治療の最前線～ 知ってトクする！アレルギーのトータルケアと最新情報 ～

田島 巖 先生

豊橋市民病院 小児科 医長

日本アレルギー学会専門医

今年度、大府市のあいち小児保健医療総合センターから豊橋市民病院へ来てくださった先生です。

最新の研究で明らかになってきたプロバイオティクスのこと、  
豊橋市民病院でも受けられるようになった舌下免疫療法のことなど  
アレルギーの最新情報をお届けします。

【パネルディスカッション】 15:30 - 16:30

～ 豊橋のアレルギーを取り巻く現状と今後の課題 ～

この地域で受けられるアレルギー診療について、また園や学校での対応について、  
行政・医師・患者家族それぞれの視点で考えます。  
会場の皆様からご意見、ご質問をいただきながら豊橋のアレルギーの今と、  
今後の課題について一緒に考えていきましょう。

行政参加機関 豊橋市教育委員会 保健給食課  
豊橋保健所 こども保健課  
豊橋市役所 保育課

司会 柴田 真由子先生

(豊橋創造大学 保健医療学部 看護学科 小児看護学 助教)

16:30からは自由参加となりますが、

医師、管理栄養士による個別相談会も開催します。

個別相談会は、ご講演くださる村田浩章先生、田島巖先生のほか  
管理栄養士の小田奈穂氏(蒲郡市民病院・小児アレルギーエドゥケーター)です。  
当日先着順で受け付けます。受付時にお申込みください。

また、アレルギーのエキスパートである  
小児アレルギーエドゥケーターによるミニレクチャーを企画しております

- やっているようで実は間違っていないか、あなたのスキンケア！
- 緊急時のお守りであるエピペンの使用方法や、使うタイミングについて、
- また近ごろ自然災害が多いので本当に他人事ではありません、アレルギーっ子と防災の話。

籠 正子氏 (社会医療法人 財団新和会 八千代病院・看護師)

細江 慎吾氏 (国立病院機構 豊橋医療センター・薬剤師)

藤堂 恭正氏 (スギヤマ調剤薬局 御器所店・薬剤師)

平田 佐規子氏 (医療法人社団康夢会 かわだ小児科アレルギークリニック・看護師)

まだまだ数少ない小児アレルギーエドゥケーターが  
これだけ一堂に会する機会は滅多にありません。  
是非小児アレルギーのスペシャリストの方々から、

正しいスキンケアなどについて学びましょう！

またアレルギーっ子のために本当に頑張ってアレルギー対応商品を作って下さっている企業様の商品も紹介します！

「お申し込み方法」

下記1～6についてご入力の上、お申し込み下さい。

1. 代表者氏名
2. 参加人数（代表者含む）
3. 連絡先電話番号
4. e-mail
5. 託児希望の有無（500円/1人 対象は生後半年から未就学児）
6. 医師、行政にご質問がある場合はご記入ください

※申し込み順に、順次こちらから折り返し受付完了のメールをお送りいたします。

※託児（生後半年～未就学児）は先着とさせていただきます、持ち物等、後日こちらからご連絡させていただきます。

※お子様と一緒にご参加いただくことも出来ます！

お子様がぐずったり泣き出してしまった場合は、周りの方々へのご配慮をお願いいたします。

別室にて親子休憩室をご用意しておりますので、ご利用ください。

アレルギー疾患をもつお子様とご家族様をはじめ、  
お友達の子がアレルギーだから知りたいという方、  
園や学校関係の皆様、将来医療の道へ進もうと考えている学生の皆様、  
食物アレルギーについて関心のある方々など、どなたでもご参加できますので、  
みなさんと一緒に、食物アレルギーについて学び、知ることができたら嬉しく思います。

アレルギーっ子に嬉しいお土産もたくさんお渡しできる予定です♪

---

## 7. ★☆食べながら備える アルファ化米普段から食べてみよう！キャンペーン☆☆

---

非常食の準備はしていますか？

買ってはみたけど食べていないからよくわからない…。非常時に安心して食べられるように、普段の食事で食べ慣れておくことも、災害対策の1つかもしれません。

特に子どもは敏感です！災害という大きなストレスがかかった時には、知らないものへの拒否が出る場合があります。非常時であっても普段食べているものを口にできれば、精神的な安らぎが得られます。

認定NPO法人アレルギー支援ネットワークでは、アルファ食品株式会社の特定原材料27品目不使用のアルファ化米を販売しています！

今回のキャンペーンでは、気軽にお試しいただけるお得なセットをご用意しました♪

普段から使って食べる「流通備蓄」を意識して、この機会にご家族で『アルファ化米』を食べてみましょう！

☆3食セット①・・・わかめご飯・きのこご飯・山菜おこわ 各1袋

通常価格(ゆうメール送料・税込み)1,231円 ⇒ キャンペーン価格 1,000円

★3食セット②・・・ひじきご飯・梅がゆ・山菜おこわ 各1袋

通常価格(ゆうメール送料・税込み)1,188円 ⇒ キャンペーン価格 1,000円

☆5食セット・・・わかめご飯・きのこご飯・山菜おこわ・ひじきご飯・梅がゆ 各1袋

通常価格(ゆうメール送料・税込み)1,911円 ⇒ キャンペーン価格 1,500円

詳しくは下記アレ支援ショップをご覧ください！