

参加者の声

あいち小児保健医療総合センター
管理栄養士 小田 奈穂



食物アレルギーの治療方針が変わりつつある今、しっかりと基礎知識から学んでおきたいと思い、アレルギー大学に参加させていただきました。

すばらしい講師の先生方の講義では、基礎から最先端の知識まで学ぶことができました。また様々な職種、アレルギー児をもつ親御さんが参加されており、熱心にアレルギーについて学びたいと思われる方々がこんなにも大勢いることを知りました。

これからの食物アレルギーの治療には栄養士の役割がとても大きく関係してくるだろうと思っています。他職種との連携をとり、1人でも多くの子供たちが、楽しく食事をできるように自分自身何が出来るかをこれからしっかり考えていこうと思います。

ピピクラブ
代表 坂井 真由美



息子は生後間もなくからアレルギーを発症し、九才になった現在はアトピー性皮膚炎が改善したものの、食物アレルギーと喘息を治療中です。今までに2回のアナフィラキシーショックを経験しており、専門書などを読んで自分なりに勉強してきましたが、「もっと勉強したい」との思いでアレルギー大学を受講しました。

講師の先生方から、年々進歩している治療法や専門的な知識をわかりやすく講義していただき大変勉強になりました。私自身周りに同じ境遇の人がいなくひとり悩んでいた時期もあり、手探りで子育てをしてきました。アレルギー大学で学んだ知識や経験を生かし、息子と一緒にアレルギーに向かい合って頑張っていくとともに、同じように悩んでいる方の子育てを少しでもサポートしていきたいと思っています。

日本ハム株式会社 マーケティング室 川口 貴子



アレルギー大学は、医療、食品、栄養、調理、保育など多角的視点から各分野でご活躍されている先生方から日々進化する食物アレルギーに関して直接的に学ぶことが出来る稀有な機会です。ご教授いただく情報は即実践可能な情報であり、様々な職種の受講生の方々とも意見交換させていただくことで新たな発見も得られました。今後さらに対応が求められる食物アレルギー分野においてアレルギー大学で学んだことを活かして積極的に取り組んでいきたいと思っています。

学校給食センター 管理栄養士 井浪 千恵



疑問に思っていたことを著名な先生方に質問ができ、わかりやすく説明して頂けたこと。さまざまな違う立場の方から、貴重なご意見を聞いたこと。今までの自分のやってきた事を振り返りこれから、どのようにしていけばよいかを考える時間を与えて頂きました。

これからも、日々変わる「アレルギー対応」について最新の情報をアレルギー大学で学び、今後に生かしていきたいと思っています。

後援(申請中)
文部科学省
厚生労働省
社)日本アレルギー学会

2011年 第6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

栄養士・調理師

保育士・幼稚園教諭

養護教諭・教諭

保健師・看護師

外食・食品企業

保護者・子育て支援

開催日程

5月~12月

詳しくはHPをご覧ください

開催地

愛知・静岡・三重
岐阜・千葉・新潟

参加費
無料

講座資料・実習材料費(1講座)	
コース受講者	1,500円
単独講座受講者	3,000円
コース修了生の再受講・学生	講座資料 1,000円 実習材料費 1,500円

教科書 ※コース受講者はご購入ください。
全講座の教科書として「食物アレルギーの基礎と対応(仮)」を使用します。(みらい社発行 3,000円)

申込手続きなどの事務手数料
インターネット利用 無料
FAX・郵送利用 500円/1講座

お申込方法

パソコン



<http://www.alle-net.com/allergy-daigaku/form/form.cgi>

携帯

QRコードをご利用ください。

お申込



お問合せ



アレルギー大学



※お申込情報入力後、こちらから確認メールを差し上げます。

※FAX・郵送での手続きおよびお申込後のご連絡をご希望の場合は、1講座につき500円の手数料で承ります。



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

名古屋市中村区松原町1-24 COMBi本陣S-103
電話052-485-5208 FAX 03-6893-5801
メールアドレス allergy-daigaku@alle-net.com

後援

愛知県、愛知県教育委員会、愛知県保育士会、愛知県栄養士会、愛知県調理師会、名古屋市、名古屋市教育委員会、静岡県、静岡県教育委員会、静岡県栄養士会、静岡県保育士会、浜松市、浜松市教育委員会、岐阜県、岐阜県教育委員会、岐阜県保育士会、岐阜県栄養士会、三重県、三重県教育委員会、千葉県、千葉県教育委員会、千葉市教育委員会、船橋市教育委員会、市川市教育委員会、新潟県、新潟市ほか(順不同) 申請中および予定

5つの
特徴

講座と実習で学ぶ「本当のアレルギー対応」

- 即戦力を育む、実践的・体系的なカリキュラム
- 全国トップレベルの講師陣
- 「食物アレルギーマイスター」取得への登竜門
- 専門職と患者・家族との交流で得る「活かした学びと実践」
- 研究・実践報告でスキルアップ



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

コース紹介

栄養・調理コース

管理栄養士・栄養士・
調理師・調理員・
保護者など

保育・養護教諭コース

保育士・養護教諭・
保健師・看護師など

初級

食物アレルギーに対応できる基本的な知識と卵・乳アレルギー対応などについて学びます。

中級

小麦、エビ・カニなど、より高度な食物アレルギー対応についての知識と技術を学びます。

上級

アレルギー対応給食を管理指導する立場の方が習得すべき知識と技術を学び、園・学校での対応マニュアル作成についての知識なども習得をめざします。

※上級修了者には「アレルギー大学修了証」を授与します。
※コース修了期間は原則3年以内です。

専門家コース

外食・食品企業コース

アレルギー対応商品の開発、品質管理、提供に携わる方。プロとして求められるスキルの取得を目的とします。

研究実践コース

中・上級修了者が継続してスキルアップをはかるコース。研究・実践成果を発表し、講師の助言を受けて研さんに励みます。

講師紹介



宇理須厚雄 医学担当
藤田保健衛生大学坂文種報徳會病院 小児科 教授

食物アレルギーは食生活の中で誤食によって発症します。時にアナフィラキシーを起こします。これらを予防するためには、患者・家族だけではなく、園・学校、レストラン、病院などで食に関係する職種の方も、食物アレルギーに対応できることを期待します。私たちは、事例を集め、食物アレルギー対応マニュアルの改訂を進めています。アレルギー大学ではすぐに役に立つ実践的な講義をします。



伊藤浩明 医学担当
あいち小児保健医療総合センター 内科部長

食物アレルギーの診療は、経口負荷試験や経口免疫療法など、大きく進歩しています。園、学校でも、「アレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」「食物アレルギーの給食対応の手引き」(愛知県)などにより、アレルギー対応給食の提供が標準的なレベルとなっています。講座では最新情報のテキストを使用し、皆さまが現場で直面している課題や疑問に対して、経験交流も含めて解決策を探っていきます。



小川雄二 発達とアレルギー担当
名古屋短期大学保育科 教授

子ども時代の食の大切さを多くの人に伝えることをライフワークにして、全国小児栄養研究会代表などもしています。アレルギーの子どもを育てたり、保育したりする上では、様々な食に関わる子ども発達についても学ぶことも大切です。そこで、アレルギー大学では咀嚼やく機能、食欲のリズム、嗜好の発達、心の発達、自己肯定感の形成などの内容をお話します。



和泉秀彦 食品と栄養・食品学担当
名古屋学芸大学管理栄養学部管理栄養学科 教授

タンパク質の摂取なしに生命の維持は考えられません。しかし、それによって食物アレルギーは引き起こされます。そこで、タンパク質の性質について知り、それがどのように消化、吸収され、また逆にどのように食物アレルギーが引き起こされるのかを詳しくお話します。また、食品の低アレルギー化や食物アレルギー対応を中心に解説します。

講師一覧

講師名	所属	担当
縣 裕篤	愛知医科大学医学部小児科学講座	医学
漢人 直之	あいち小児保健医療総合センター	医学
中西久美子	豊田厚生病院	医学
寺田 明彦	てらだアレルギーこどもクリニック	医学
矢上 晶子	藤田保健衛生大学医学部皮膚科学講座	医学
金子 英雄	岐阜大学大学院医学系研究科	医学
木村 光明	静岡県立こども病院	医学
川田 康介	かわだ小児科アレルギークリニック	医学
福家 辰樹	浜松医科大学	医学
長尾みつほ	国立病院機構三重病院	医学
徳田 玲子	徳田ファミリークリニック	医学
高木 瞳	岐阜聖徳学園大学短期大学部	栄養学

講師名	所属	担当
林 久子	元・愛知江南短期大学	栄養学
中野 貴子	愛知江南短期大学	栄養学
原 正美	昭和女子大学	栄養学・調理実習
藺田 順	藺田歯科医院	咀嚼と歯の健康
大藪 憲治	あまの歯科クリニック	咀嚼と歯の健康
青木 好子	アレルギー支援ネットワーク	調理実習
森谷 尚子	国立病院機構三重病院・栄養管理室	調理実習
下条 直樹	千葉大学大学院医学研究院小児病態学	医学
鈴木 修一	下志津病院	医学
若林あや子	日本医科大学	食品学
上原由美子	新潟市民病院	医学

その他、各地域の専門家を予定(順不同)

資格

食物アレルギーマイスター

～あなたも認定を受けて活躍しませんか～

アレルギーで悩む子どもやご家族の大きな支えとなる「食物アレルギーマイスター」。アレルギー大学で専門知識と技術を習得したうえで、研究実践成果発表を行い、認定委員会の審査をクリアした方が資格取得できます。

取得後はアレルギー支援ネットワークに登録のうえ、ミニアレルギー大学講師や地域の「アレルギーの会」サポーターとして活動していただけます。また、行政や医療機関と連携するコーディネーターなどの役割を担うことができます。



詳しくはホームページの「アレルギー大学」をご覧ください。 <http://www.alle-net.com/>

知識と技術をしっかり身につけ、仕事に活かせる講座

アレルギー大学

検索