

2012年度 第7期アレルギー大学受講科目・日程・会場(新潟)

	NO	講座名	タイトル	月日	講師	定員	会場	コース 必修講座
基礎・初級	7077	子どものこころとからだ	アタッチメントとからだの信号	7/21(土)PM	沼野みえ子 斎藤 裕	120	第14	○
	7078	医学-基礎	食物アレルギーの基本	8/4(土)AM	上原由美子	50	第14	○
	7079	食品学-基礎	栄養と食品を学ぶために	9/9(日)AM	渡邊令子	50	第14	○
	7080	医学- I	アレルギー別の症状と対応	8/4(土)PM	松野正知	50	第14	○
	7081	食品学- I	アレルギーの基本	9/9(日)PM	小谷スミ子	50	第14	○
	7082	栄養と献立- I	栄養と献立	8/25(土)AM	村松芳多子	50	第14	○
	7083	発達とアレルギー- I	赤ちゃんの口の機能の発達とアレルギー	8/25(土)PM	早崎治明	50	第14	○
実習	7084	発達とアレルギー- I 実習	離乳食のすすめ方	10/13(土)PM	宗村直子 萱場佳代	36	第15	○
	7085	実習- I	タマゴ・乳に対応した給食	10/27(土)AM PM	宗村直子 萱場佳代	36	第15	◎
	7086							

午前の講座 (9:30-12:00) 受付: 9:15 開始
 午後の講座 (13:30-16:00) 受付: 13:15 開始
 発達とアレルギー- I 実習 (13:30-16:00)・・・半日の調理実習 受付: 13:15 開始
 実習 I 午前午後(10:00-16:30)・・・一日通しの調理実習 受付: 9:45 開始

*コースでお申込みの場合、必修講座は○(1単位)、◎(2単位)の全講座となります。

*別紙受講要項では、基礎・初級コース講座9単位となっておりますが、今回コース受講必修講座は10単位となります。料金は9単位と同様です。

〈会場のご案内〉

第14会場 新潟県立大学

〒950-8680

新潟市東区海老ヶ瀬471番地

TEL: 025-270-1300



第15会場 東区プラザ

〒950-0885

新潟県新潟市東区下木戸1-4-1

TEL: 025-272-1000



共 催

新潟県立大学

後 援

文部科学省、厚生労働省、(社)日本アレルギー学会、新潟県、新潟県教育委員会、新潟市、新潟市教育委員会、新潟大学地域連携フードサイエンスセンター、新潟県栄養士会、新潟県保育連盟、新潟県保育士会

〈注〉日程及び会場は、天候不順、会場、講師などの都合により変更する場合があります。

必ず事前に下記ホームページにてご確認ください。

「アレルギー大学」 <http://alle-sien.net/alle-dai/html/>

新潟県会場での講師の先生方のご紹介(順不同)

沼野 みえ子

新潟県立大学
人間生活学部
子ども学科 准教授



担当講座 子どものころから

少子化が止まりません。数少ない子どもにも十分手をかけ、時間をかけ、お金もかけて大切に育てているのに、子どもたちは何となく活気がありません。自分に自信が持てなかったり、人とうまくかかわれなかったり、他者の目が気になって不登校やひきこもりになったり、キレたり…。どうしてなのでしょう。何か間違っているのでしょうか。これが免疫やアレルギーにも関係してくるのでしょうか。ここからだから、人の健康や子育てを一緒に考えてみたいと思います。

斎藤 裕

新潟県立大学
人間生活学部
子ども学科 教授



担当講座 子どものころから

現在、自然科学を中心として、誤概念修正を研究テーマにして研究をしています。人間が人間らしくなっていくのは、「教育」の結果だと考え、「学習(経験)」をベースにした「教育」を常に考えていきたいと思っています。そして、研究を通して得られた知見を、簡単なオモチャ作りを通して、親子の交流支援や子どもの科学的知識獲得の支援に、役立たせていきたいと思っています。

上原 由美子

新潟市民病院
小児科 科副部長



担当講座 食物アレルギーの基本

食物アレルギーは、認知度が増えてきているとはいえ、情報の割に、一般の方々の理解が得られず、患者さんやご家族は、誤食や、食材の確保などの点でのご苦労があります。私達医療者、お子さん達の通う幼稚園、保育園、学校、校外活動の場、それぞれに関わる方達の一定の理解が必要です。お子さん毎さらに年齢や食品毎に除去、解除の状況も変わっていく中で、この機会に皆さんと食物アレルギーについて一緒に学び、食育ということも考えていきたいと思えます。

渡邊 令子

新潟県立大学
人間生活学部
健康栄養学科 教授



担当講座 栄養と食品を学ぶために

タンパク質は、生命現象を支えるうえで中心的役割を担っている重要な生体成分です。私たちは、日々の食べ物からタンパク質を摂取し、消化・吸収して生体に必要な数十万種類のタンパク質を合成・分解しています。しかし、タンパク質は食物アレルギーを引き起こす原因にもなります。腸管粘膜系が未発達な乳幼児期に過剰な免疫反応を防ぐためにも、タンパク質の構造と性質や、消化・吸収の過程について理解していただけるように、わかりやすくお話ししたいと思っています。

松野 正知

新潟県立吉田病院
小児科部長



担当講座 アレルゲン別の症状と対応

最近の疫学調査では、国民の約2%程度、乳児の約10人に1人が食物アレルギーを持っていると推定されています。しかし、その診断や耐性獲得の機序については未だ不明な点が多いため、原因(食物)の検索が行われずに治療され、症状改善が不良な場合や、IgE抗体検査の結果だけで食物除去が行われた結果、生活の質が悪化している場合も少なくありません。今回、頻度の多い食物アレルギーについて、その症状や診断・対応についてお話ししたいと思います。よろしくお願致します。

小谷 スミ子

十文字学園
女子大学
人間生活学部
食物栄養学科 教授



担当講座 アレルゲンの基本

現在、食物アレルギーのうち特異な分子構造のためアレルゲン性の低下が最も困難と考えられる卵白アレルゲンのオボムコイドを取り上げ、新たな食品加工法である高圧処理技術を利用してその低アレルゲン化および経口免疫寛容誘導の可能性を検討しています。本講座では、「アレルギーに関する食品学として「アレルゲンの基本」を担当することになりました。なるべく分かりやすく話したいと思っています。いっしょに勉強しましょう。

村松 芳多子

新潟県立大学
人間生活学部
健康栄養学科
准教授



担当講座 栄養と献立

私自身には、食物アレルギーはありませんが、「ごま」に対して感受性が高く、大量に食すと体調を損ないます。症状は、吐き気(嘔吐含む)や胃のむかつき、下痢、頭痛などの症状で、アレルギー症状とは異なります。このような体験から食べ物と食物アレルギーの係わりには敏感です。またとても重要であると感じています。さらに食物アレルギーの近親者がいることから、日頃から食品と食品表示を常に確認しています。栄養と献立について多方面から話しをします。

早崎 治明

新潟大学大学院
医歯学総合研究科
小児歯科学分野 教授



担当講座 赤ちゃんの口の機能の発達とアレルギー

赤ちゃんは、生まれ持って獲得されているいくつかの反射を用いて無意識に哺乳を行うことができます。しかし、この反射には離乳食や水分摂取には邪魔なものもあり、成長に伴い徐々に消失します。この反射の消失から咀嚼機能を学ぶことが始まりです。咀嚼がアレルギーと関連した有害物質の排除や免疫機能とかかわりがあると指摘されています。小児歯科におけるアレルギーをお持ちのお子さまの治療についても述べさせていただきます。

宗村 直子

学校法人神宮学院
認定子ども園
寺尾幼稚園
管理栄養士



担当講座 離乳食のすすめ方 タコ・乳に対応した給食

現在、0歳児から5歳児の食事を約500食作っております。その中には当然のことながらアレルギー食も含まれます。いろいろな情報が氾濫するなか、若いお母さんがたの悩み、心配も多く、それに寄り添いながらの食事作りに、日々苦労しているのが現状です。園での取り組みを公表しつつ、現場で働く者の一人として、実習を通して情報交換ができればと思っています。

萱場 佳代

管理栄養士
新潟市保健所非常勤栄養士
専門学校非常勤講師
(小児栄養)



担当講座 離乳食のすすめ方 タコ・乳に対応した給食

食物アレルギーのお食事作りで日々ご苦労なさっている方々へ、実習を通して、より実践的な情報提供をしていきたいと思っています。食物アレルギーのお子さまが、毎日、おいしくお食事ができますことを願っております。

主催/お問合せ先
〒453-0042

名古屋市中村区大秋町2-45-6

(2012年3月に移転しました)

TEL 052-485-5208 FAX 03-6893-5801

e-mail : <http://alle-sien.net/alle-dai/toi-form/form.cgi>



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

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