

参加者の声



保育所職員
西山 明香さん

講義は幅広く網羅
継続的に学びたい

保育所の職員として、食物アレルギーに関する基礎的な知識や技術、アレルギー児や保護者との関わりを学ぶために受講しました。講義は医学・食品学的な内容から緊急時の対応や保護者との接し方など幅広く網羅しています。

また実習は調理のみならず、スキンケアやエピペン®などアレルギーにまつわるあらゆる状況に対応するための技術が得られます。今回受講したことでの、当事者でも患者家族でもない自分がアレルギーやそれを取り巻く社会とどう関わりたいかを考えるきっかけを得ました。今後は学んだことを職場で活かしながら自身の生涯学習の一環として、特に興味を持った分野については再受講するなどして、継続的に学んでいきたいです。



弁護士(児童相談所勤務)
中野 智昭さん

必要な「共通語」の知識を得た

「食物アレルギーのお子さんに対して、どうしたらよいのか」という戸惑いは、お子さんをお預かりする施設には大なり小なりあるのではないかでしょうか。私も、裁判例等を通じて食物アレルギーに注意が必要なことは知っていますが、「ではどうしたらよいのか」を恥ずかしながら知らず、相談を受けた際に、自分で納得できるアドバイスを返すことができませんでした。

今はこの大学のおかげで、医学的な知識、栄養学的な視点、食品表示の知識、災害時の備え、エピペン®の使用法などを知ることができました。これらの知識は、食物アレルギーのお子さんや保護者の方々とお話しするのに必要な「共通語」だと思います。どうもありがとうございました。



調理師
奥野 美和さん

仕事や日々の生活に役立てていきたい

ベーシック、初級、中級講座の講義、実習を会場で、上級講座の講義、実習をオンラインで受講致しました。私は子供が3人おり、家を空けるのが中々難しいので今回のオンラインでの自宅からの参加は会場へ足を運ばずに済み、時間的に大変助かりました。調理実習については、会場で班の皆様と相談、協力しながら作る楽しさとはまた別の楽しさがありました。各々のご家庭で調理する分、調理する時のポイントや盛付け、工夫などを沢山見られる事が出来、とても勉強になりました。今回、上級を無事に修了出来ましたので今まで学んできた知識をしっかりと生かし、仕事や日々の生活に役立てていきたいと思います。



保育専門学校生
照屋 千奈美さん

最新の正しい知識が身についた

保育職を目指す学生として、私たちの専門学校では卒年次でアレルギー大学(基礎講座)を受講しています。食物アレルギーについて深く学び、アナフィラキシー発症時の対応やエピペン®の正しい投与方法、食品表示法など、改めて子ども達の命を守る仕事に就く者として、最新の正しい知識を身につけることができました。講師陣も素晴らしい、たくさんの事例をお持ちのお医者様や管理栄養士の方々から直接講座を聴くことができたことがとても貴重な経験になりました。また、テキストも大変分かりやすいので、就職先の認定こども園で活用したいと思います。アレルギーに対し不安を抱えている子どもや保護者に温かい声かけや配慮をし、緊急時の対応ができるよう、学びを活かしていきます。

運営団体 お問い合わせ先

共催 NPO法人 千葉アレルギーネットワーク

電話 070-5019-3998
メール info@chiba-allergynet.jp
URL <http://www.chiba-allergynet.jp/>

主催 認定NPO法人 アレルギー支援ネットワーク

電話 052-485-5208
メール allergy-daigaku@alle-net.com
URL <https://www.alle-net.com/>

共催 沖縄アレルギーゆいまーの会

電話 098-996-2285
メール okinawaalle.yuimaru@gmail.com
URL <https://okinawaalleyuimaru.wixsite.com/homepage>

●後援：文部科学省、厚生労働省、日本アレルギー学会

2022年度
第17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

開催
日程

2022年
6月 ▶ 2023年
2月

詳しくは運営団体の
ホームページをご覧ください

開催
場所

オンライン開催



保育士・幼稚園教諭

栄養士・調理師

養護教諭・教諭

学生

全国どこからでも受講可能

インターネットを介して講義を配信します。パソコンやスマートフォンなどのデバイスとインターネット環境があれば受講できます。



全国トップレベルの充実した講師陣

医学、食品学、栄養・調理学、保育などで活躍中の全国トップレベルの講師陣が最新情報満載の教材をお届けします。アレルギー対応のスキルアップのチャンスです。



保健師・看護師



外食・食品企業



保護者・子育て支援

「アレルギー大学」は、本法人が行う事業の名称です。「学校教育法」により行う「大学」ではありません。

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



アレルギー大学 3つの特徴

1 体系的なカリキュラム

2 活きた学びと実践

3 アレルギー対応のスキルアップ



受講すればこんな力が身につきます！

基礎およびベーシックプログラム

アレルギーに関する医学、食品学、食品表示、食育などの基本的な知識を学び、現場対応の概略を理解できる。



初級

アレルギーの診断と治療、栄養の補い方、安全管理と緊急時の対処を学ぶことにより、現場でアレルギー児の対応ができる。

中級

アレルゲンごとの対応や集団給食、アレルギー児を受け入れるための準備について学ぶことにより、ひとりひとりに適切な配慮ができる。

上級

アレルギーに関する最新の医学や食事療法を学ぶことにより、患者家族に助言ができる。

研究・実践

アレルギーに関する最新情報を学ぶと共に、上級修了者の研究発表や実践報告を聴講し、地域や職場における課題に対応することができる。

●基礎またはベーシックプログラムを受講後、初級→中級→上級 の順に受講していただいてレベルアップしていく内容となっております。(原則、基礎が修了していない方は、初級、中級、上級にすすめません。)

●研究発表・実践報告は、基礎講座またはベーシックプログラムを修了していればどなたでも受講が可能で、最新情報を習得するためにも毎年の受講をお勧めします。

基礎およびベーシックプログラム

受講生にはもれなく
アレルギー大学テキスト付き！
新・食物アレルギーの基礎と対応
医学・食品・栄養学・食育から学ぶ(第2版)
価格: 3,300円(税込)



初級
中級
上級

研究・実践は
どのレベルからでも
受講できます！

研究・実践
特別講演
研究発表
実践報告



食物アレルギーマスター※に
なるためには、上級まで修了後、
研究発表・実践報告を行う

修了証

受講証明書

上級までの講座と実習を修了された方には、
「修了証」を発行いたします。



上級までの講座のみすべて
受講された方には
「講座受講証明書」を発行いたします。

※食物アレルギーマスター:アレルギー大学で専門知識と技術を習得した上で成果発表を行い、認定委員会の審査に合格すると取得できる、アレルギー支援ネットワーク独自の資格。

実習では安心安全なアレルギー対応の食事や給食を提供するための献立作成、調理手順、配膳方法を学びます。



離乳食(7,8か月)
卵・乳・小麦不使用

米粉と豆乳のホワイトシチュー
卵・乳・小麦不使用

豆乳きな粉ビスケット
卵・乳・小麦不使用



運営団体の紹介

沖縄

沖縄アレルギーゆいまーるの会

私たちは沖縄県内に住む、アレルギー疾患をお持ちの方のお悩みごとの解決や、生活の質(QOL)向上のため、アレルギー指導医をはじめ管理栄養士、食物アレルギー対応食アドバイザーなどが運営しています。会の「まんなか」はアレルギーで悩む患者さんやそのご家族です。食物アレルギーをはじめアトピー性皮膚炎やぜんそくなど、アレルギー疾患は個人差も大きく、かつ生活のあらゆる面でいろいろな困難に直面することもあるかと思います。一人で悩まず、同じような悩みを持つ方々と情報共有したりアドバイスをもらったり、一緒にアレルギーに対する「ゆいまーる」の輪を広げていけるよう支援活動を行っています。

千葉



NPO法人 千葉アレルギーネットワーク

千葉アレルギーネットワークはアレルギーの子やその周りの人たちの笑顔のため医師、看護師、栄養士、患者会など様々な人が手をつないで和を作りました。主な事業として、アレルギー大学 千葉会場の運営とアレルギー相談事業、講師派遣事業を行っております。

愛知



認定NPO法人 アレルギー支援ネットワーク

アレルギー大学、ホームページ、メールマガジンなどによる科学的なアレルギー知識の普及、アレルギー疾患をもつ人々への支援、患者会の設立・運営支援、災害対策の普及、アレルギーに関する調査研究、書籍の出版、講師派遣、地域の医療機関への出張食事指導をおこなっています。2014年には、「アレルギー大学」と「災害救援活動」が評価され、第66回保健文化賞(主催:第一生命株式会社 後援:厚生労働省・朝日新聞厚生文化事業団・NHK厚生文化事業団)を受賞しました。