

愛知県栄養士会
会長 山村 浩二 様

2025 年 6 月 2 日

申請者 団体の所在地 (〒453-0042)

愛知県名古屋市中村区大秋町 2-45-6

団体の名称 認定特定非営利活動法人アレルギー支援ネットワーク

代表者の氏名 理事長 坂本 龍雄 印

担当・連絡先 事務局

担当者：中西 里映子

連絡先：052-485-5208

「第 20 期アレルギー大学」パンフレット配布依頼について

この度、下記の通り事業を実施しますので、パンフレット配布など、会員の皆さまにご案内くださいますようお願い申し上げます。

記

- 1 事業名 第 20 期 アレルギー大学（研修講座・調理実習）
- 2 目的 現在、わが国では、国民の約二人に一人が、気管支喘息、アトピー性皮膚炎、食物アレルギー、花粉症等、何らかのアレルギー疾患に罹患していると言われている。アレルギー疾患の患者数は子どもから大人に至るまで近年増加傾向であり、その症状もアナフィラキシーショックを起こすなど重篤化することも多く、重大な問題となっている。このような状況の中、2015 年(平成 27 年)12 月 25 日に、「アレルギー疾患対策基本法」が施行された。本法では、国民の責務として、アレルギー疾患に関する正しい知識を持ち、アレルギー疾患の重症化の予防及び症状の軽減に必要な注意を払うよう努めるとともに、アレルギー疾患を有する者について正しい理解を深めるよう努めることが挙げられている。また、アレルギー疾患対策を推進するため、とりわけ栄養士や保育士、教職員など現場の専門職の人々に求められる役割は、昨今ますます高まっている。本法人はこうした社会的ニーズを受けて 19 年前から「アレルギー大学」を開催しており、2025 年は第 20 期アレルギー大学」を開催する。
- 3 日 時 2025 年 6 月 24 日（火）配信開始～2026 年 2 月 22 日（日）配信終了
- 4 場 所 オンライン開催
- 5 主催者 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

基礎講座

食物アレルギーアドバイザー
準2級取得

初級講座

食物アレルギーアドバイザー
2級取得

配信
期間

2025年 6月24日〔火〕－2026年 2月22日〔日〕

お申し込み受付 2026年1月31日〔土〕まで



保育士・幼稚園教諭



栄養士・調理師



養護教諭・教諭



医師・医療従事者

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提供します。アレルギー対応のスキルアップのチャンスです。

受講生には
もれなく
アレルギー大学
テキスト付き▶



食物アレルギー診療ガイドライン2021準拠
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



学生



外食・食品企業



観光関連企業



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。

主
催



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

電話 052-485-5208

メール allergy-daigaku@alle-net.com

URL <https://www.alle-net.com/>



アレルギー大学 とは？



アレルギー大学は、認定NPO法人アレルギー支援ネットワークが2006年(平成18年)から毎年開催しているアレルギーの専門研修講座です。
保育士、幼稚園教諭、教職員、給食担当者、栄養士、管理栄養士、保健師、看護師などの専門職と患者家族を対象とした、食物アレルギーに関する体系的な知識と調理技術、集団生活における対応などを習得することができる講座です。

※「アレルギー大学」は、認定NPO法人アレルギー支援ネットワークが主催する講座名(事業名)であり、学校教育法に基づく大学ではありません。

「食物アレルギーアドバイザー」資格について

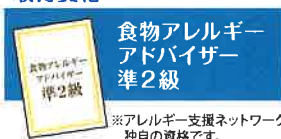
受講条件を満たされた方は「食物アレルギーアドバイザー
(アレルギー支援ネットワーク独自の資格)」を
取得することができ、各級の「資格証」を発行します。
履歴書に「食物アレルギーアドバイザー」と
記載することで就職試験の際のアピールになります。
(※講座のみの受講も可能です。)



基礎レベルの 申し込み条件

どなたでも
受講できます

取得資格



※アレルギー支援ネットワーク
独自の資格です。

申込番号:W20001

基礎講座

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。

講座名	講師名	肩書
アレルギーの基礎	中西 久美子	豊田厚生病院 小児科
食育とアレルギー	小川 雄二	名古屋短期大学保育科 教授 / 桜花学園大学 副学長 / 名古屋短期大学付属幼稚園 園長
アレルギーの基本	和泉 秀彦	名古屋学芸大学管理栄養学部 管理栄養学科 教授 / 管理栄養学部長
加工食品の表示と アレルギー表示	藤森 正宏	博士(農学)、内閣総理大臣及び 経済産業大臣事業認定 消費生活アドバイザー

基礎レベル と 初級レベル は
同時にお申し込みができます

初級レベルの 申し込み条件

基礎レベルを申し込んでいる
又は
食物アレルギーアドバイザー
準2級をもっている

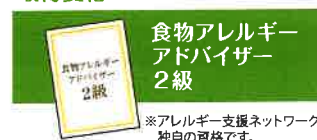
初級講座

+

初級実習
2つ以上
を受講

- ①離乳食の進め方
- ②コンタミネーションを
防止する調理手順
- ③アレルギーっ子の
災害対策

取得資格



※アレルギー支援ネットワーク
独自の資格です。

さらにレベルアップ /

中級レベル と 上級レベル もあります

詳細はこちらから ▶



申込番号:W20002

初級講座

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
対応を学ぶことにより、現場でアレルギー児の対応ができる。

講座名	講師名	肩書
乳幼児期の栄養と献立	寺倉 里架	アレルギー支援ネットワーク 管理栄養士 (小児アレルギーエディタール)
アトピー性皮膚炎	二村 昌樹	国立病院機構 名古屋医療センター小児科 医長
食物アレルギーの臨床 (総論)	北村 勝誠	あいち小児保健医療総合センター アレルギー科 医長
ひやりはと事例から学ぶ 安全管理と緊急時対応	近藤 廣人	藤田医科大学ばんだね病院 総合アレルギーセンター 小児科教授

初級実習 (オンデマンド事前学習+課題提出+zoomディスカッション)

講座名	申込番号	zoom 開催日
離乳食の進め方	W20011a	2025年10月18日(土)
	W20011b	2025年11月30日(日)
コンタミネーションを防止する調理手順	W20012a	2025年10月26日(日)
	W20012b	2025年12月 7日(日)
アレルギーっ子の災害対策	W20013a	2025年 9月 6日(土)
	W20013b	2026年 1月18日(日)

zoom
ディスカッションとは

提出した課題を、講師・受講生で共有し、講師への質疑応答や受講生
(異分野の専門職や患者家族)の体験や意見をもとに交流を学びを深めます。

受講料

基礎講座	一般	12,000円
	学生	4,000円

初級講座	一般	12,000円
	学生	4,000円
初級実習	一般・学生	各 7,500円

※各講座・各講習ごとに受講料がかかります。

お申し込みは
こちら



アレルギー大学 申込フォーム

URL : <https://alle-net.com/alldai/alldai-flow01/>

お申し込み受付 2026年1月31日 [土] まで



主催

認定 NPO 法人
アレルギー支援ネットワーク

交流する・調べる・調理する 実習を受講して学びを深めよう！！

20期 特別価格
20%引き！！
7500円→6000円

実習を受講して資格(食物アレルギーアドバイザー)を取得しませんか？

【実習一覧表】

	実習名	動画配信	課題 ※事前提出あり	Zoomディスカッション
初級実習	①離乳食の進め方	○	○	○
	②コンタミネーションを防止する調理手順	○	○	○
	③アレルギーっ子の災害対策	○	○	○
中・上級実習	④小麦を代替した各種の料理	○	○	○
	⑤代替食献立作成演習	○	○	○
	⑥実技演習(エピペン®・スキんケア等)	○	—	—
	⑦グループディスカッション	—	○(事前アンケート)	○

【実習内容の一部を紹介！】

①離乳食の進め方



牛乳アレルギー対応ミルク(送付します)
を試飲して違いを体験しよう！

②コンタミネーションを防止する 調理手順



調理・配膳でのポイントを学び、
体験しよう！

③アレルギーっ子の災害対策



実際の備蓄状況を調査
炊き出しを体験しよう！

④小麦を代替した各種の料理



小麦を代替した食材と、おいしくみんなで
食べられる調理ポイントを学ぼう！

⑤代替食献立作成演習



一般食から、卵 乳 小麦を除去した
献立を考えて調理しよう！

⑥実技講習

- ・スキんケア
- ・吸入
- ・エピペン® と緊急時対応

緊急時対応を
ロールプレイ動画で学ぼう！

⑦グループディスカッション

おすすめ！

医師・管理栄養士等専門職と一緒に日頃直面している食物アレルギー対応問題等についてディスカッションしよう！

【アレルギー大学実習の魅力：Zoomディスカッション】※ファシリテーターがいますので、安心してご参加ください。

多職種の方やアレルギー児の保護者と交流し、視野を広げよう！

内容：提出課題を発表し交流します。

1つの事例に対してディスカッションします。(実習により内容は異なります)

参加者：栄養士・給食調理員
保育士・保護者
看護師・学生等

【受講生の声】

グループディスカッションより

様々な立場の方(保護者、企業、学童保育、保育園、学生)とディスカッションすることで、様々な角度からの意見を聞くことができた。立場が違うからこそその気づきや意見があったのがとても良かった
(看護師)

実際の調理の現場を見ながら学習できたため、理解がしやすかった。
実習をすることで、食材選定の段階からの配慮、調理の注意点などを身をもって学ぶことができた。(自治体職員)

慣れやいつもの日常から「問題として捉える視点」が薄れていることに気付いた。
(保護者)

調理実習のやり方についてもひとつひとつ丁寧に説明があったので、自宅でも戸惑うことなく実習を行えた。(調理師)

全国の自治体や職場での災害対策の現状を知ることができ、自助の必要性・大切さを改めて感じた。(管理栄養士)

まだまだ社会でアレルギーに関する学びの機会不足を感じ、どう活かしていくのかを考える機会になりました。
(和菓子屋経営)

皆様からのお申し込みを心よりお待ちしております！