

コース紹介

栄養・調理コース

給食を提供する方 向け

管理栄養士・栄養士・
調理師・調理員・
保護者など

教育・医療コース

子どもに携わる方 向け

保育士・養護教諭・
教師・保健師・
看護師など

基礎 初級

園や学校、病院、飲食店などで
アレルギー対応食を提供する栄養士・調理師や、
養護教諭・保育士・看護保健職、
「患者会」のリーダーなど、
専門職の方が習得すべき基本的な知識と食育、
卵・乳アレルギー対応などの技術を学びます。

中級

小麦、エビ・カニなど、
より高度な食物アレルギー対応と、
アレルギーに関するガイドラインの解説や
集団給食での対応、疾患別の治療と対応を学びます。

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・学校での対応知識をより深めていただけます。

※上級修了者には「アレルギー大学修了証」を授与します。
※修了期間は受講した年を含め原則3年以内です。

アレルギーの最新情報をお届け!! 研究実践報告・実習

受講生が継続して
スキルアップをはかる講座・実習です。

食物アレルギーマイスターを
目指している方はもちろん、
コース修了に関わらず
どなたでも受講できます。



各会場運営団体の 紹介



【京都会場】

認定NPO法人アレルギーネットワーク
京都びいちゃんねっと

食物アレルギーの一般周知を目的に創設。
当事者のQOL向上と社会的理解に向けての事業・活動の
実施や、食物アレルギー支援のための人材育成や支援の
底上げを目指した政策提言も積極的に行っています。
当事者の常設の居場所として開設した食物アレルギーサ
ポートデスクは、2015年度より京都市の委託を受け、全
国初となる食物アレルギーに配慮されたつどいの広場
(地域子育て支援拠点事業)として運営を開始しました。



【千葉会場】

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。
主な事業はアレルギー大学 千葉会場の運営と食物ア
レルギーの方も召し上がれる、7品目除去のお料理を出す
「ノンアレカフェ」を月に一度開催しております。
ノンアレカフェではご相談もお受けしております。
また、講師派遣も行っております。



【沖縄会場】

一般社団法人
アレルギー対応沖縄サポートデスク

沖縄では、事業者が主体に、地域連携で、旅行・外食に
おける食物アレルギーのバリアフリー化の新規な取り組み
と成果を積み重ねてきました。
私たち『アレルギー対応沖縄サポートデスク』は、この取
組みを維持発展させます。旅行・外食におけるアレルギー
対応を活動領域とし、志を同じくする民間事業者を支援
する諸活動を行います。みんな(=事業者)で広げよう、
アレルギーのバリアフリー化!



【愛知・静岡・三重・岐阜・新潟会場】

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、HP、メルマガ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、防災対策の普及、アレルギーに関わ
る調査研究、生活の質向上の商品開発、普及、販売をおこな
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) 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、天皇皇后両陛下のご拝謁を賜りました。

アレルギー大学 相関図

ベーシックプログラム
(継続して受講が難しい方や学生に
おすすめの1日集中基礎講座)



ベーシックプログラム受講者は、
アレルギー大学本講座の医学・
食品学基礎講座の単位取得に
なります。

アレルギー大学本講座

(実践的・体系的なカリキュラムで
基礎から応用までしっかり学ぶ)

アレルギー大学と
インターネットアレルギー大学間での
単位の振替はできません。

インターネット・アレルギー大学

(ご自宅のパソコンから
第9期アレルギー大学の講座が受講可能)



資格

★あなたも認定を受けて
活躍しませんか★

食物アレルギーマイスター

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、
研究実践成果の発表など必要な単位を取得し、認定委
員会の審査に合格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の正会員に登録のうえ、
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。



コロッケ
(卵・小麦除去)

ひろうす
(卵・小麦除去)



ドーナツ
(卵・乳・小麦除去)

