アレルギー大学 3つの特徴とは？

1 体系的なカリキュラム

医学的な知識はもちろん、食品・栄養学、給食管理、食品表示など幅広い基礎知識を学びます。さらに、アレルギー児の受け入れ、ひやりはっと事例、災害時対応、緊急時の対応など実践的な内容も学び、即戦力の期待に応えます。

2 生きた学びと実践

実習では、オンデマンド講座を受講後、課題を提出しオンラインでディスカッション。ベテラン管理栄養士のリードの元で、異分野の専門職、患者・家族の体験や意見に直接触れることができます。

3 段階的なスキルアップ

基礎→初級→中級→上級と、講座の内容が段階的にレベルアップしていきます。研究実践講座では、専門学会レベルの研究活動や、各分野での実践活動を互いに報告・意見交換し、受講生が最先端で活躍し続けられるスキルアップの環境をご用意しています。

基礎レベル を
お申し込みの方には
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

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。

New!

「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。
（※講座のみの受講も可能です。）

就職試験のアピール！

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。

基礎レベル
基礎講座
またはベーシック
プログラムを受講

基礎講座
または
ベーシックプログラム

食物アレルギーアドバイザー 準2級

初級レベル
食物アレルギーアドバイザー
準2級をもっており
初級講座と実習２つ以上を受講

初級講座 ＋
初級実習（選択制）
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

食物アレルギーアドバイザー 2級

中級レベル
食物アレルギーアドバイザー
2級をもっており
中級講座と実習１つを受講

中級講座 ＋
中・上級実習（選択制）
①小麦を代替した各種の料理
②代替食献立作成演習
③実技講習（オンデマンド配信のみ）
④グループディスカッション

食物アレルギーアドバイザー 準1級

上級レベル
食物アレルギーアドバイザー
準1級をもっており
上級講座と実習１つ以上を受講
（中級で受講した実習を除く）

上級講座 ＋

食物アレルギーアドバイザー 1級
（３年毎の更新制）

Meister

食物アレルギーマイスター
（５年毎の更新制）

食物アレルギーアドバイザー
1級をもっており
「研究発表・実践報告」で
発表し2回合格

※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。