

無料!

健康・介護・子育て支援教室をオンラインで受講!

インターネットの接続費用は自己負担となります。

【食物アレルギー対応コース】

自宅で動画を見ながらしっかり学べる! 子どもの食物アレルギーとそのケアための知識が満載

家庭でも役立つ 子どもの食物アレルギーと そのケア

いつでも
受講できる

**オンデマンド
講座**

正しい知識と成長に応じた日常生活でのケアのポイント



講座のポイント

食物アレルギーの正しい知識をもとに、保護者やお子さんが安心して毎日を過ごすためのヒントをお伝えします。

【講師プロフィール】 朴 善美 氏

川村学園女子大学 生活創造学部 生活文化学科 准教授

独立行政法人国立病院機構 相模原病院 臨床研究センター 客員研究員

医療法人エピカ白うさぎ スペースキッズクリニック 非常勤管理栄養士

■「食物アレルギー対応」コース オンライン型カリキュラム

| | 項目 | 内容 |
|-----|---------------------------|---|
| 第1部 | 食物アレルギーとは | <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーとは何？ ・食物アレルギーってどうやって起こるの？ ・食物アレルギーはどれくらいの人が持っている？ |
| | 食物アレルギー診断および管理 | <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーかどうか正しく調べるには？ ・治療と日常生活での基本的な考え方 |
| | 知っておきたい症状と緊急時の対応 | <ul style="list-style-type: none"> ・主な症状は何？ ・アナフィラキシーに備えるには？ ・災害時に気をつけること |
| 第2部 | アレルギー表示の見方 | <ul style="list-style-type: none"> ・特定原材料とは何？準ずるものとの違いは？ ・日本で今、一番多い食物アレルギーは？ ・加工食品で見逃さない！注意すべき表示 |
| | 保育所や学校など、集団生活における効果的な連携方法 | <ul style="list-style-type: none"> ・医師からの指示を書面で伝える「生活管理指導表」 ：保育所や学校など、集団生活での基本的な対応 |
| | 原因食物の除去に配慮した栄養管理と食生活の工夫 | <ul style="list-style-type: none"> ・成長のための栄養の摂り方 ・使わなくても美味しい！原因食物を使わない調理のコツ |
| | 保護者や本人の精神的負担を軽減するためのヒント | <ul style="list-style-type: none"> ・こんな時どうする？直面しやすい困りごと ・保護者や本人の不安への理解と支え ・成長に合わせた食物アレルギーとの向き合い方 |

データが大容量となりますので、従量制のデータ通信プランでご覧いただきますと、高額な通信料がかかることがあります。視聴の際は、容量無制限の高速インターネット環境でご利用ください。

【個人情報の取り扱い】

参加申込書に記載された個人情報は、講座の教材と視聴のためのID/パスワードを発送するため、健康・介護・子育て支援教室の運営団体である（公財）総合健康推進財団に提供します。

シチズン健康保険組合