

=====

アレルギー支援ネットワーク 通信 (仮称)

=====

NO.7 2007.7.1

-

このメールマガジンは、アレルギー支援ネットワーク会員のみなさまへお送りしています。

-

アレルギー支援ネットワーク通信7号をお届けします。毎月のメールマガジンをお届けしていますが、お忙しいなか読んでいただき有難うございます。今年1月に創刊したメルマガも、今回で7回目になりますね。早いもので、一年の半分以上が過ぎてしまいました。いよいよ夏休みも来ますね。

★---☆ も く じ ☆-----★

1. テーマ「アレルギー表示」その3
2. アレルギー支援ネットワーク理事の声
-その7- 澤柳理事から みなさまへ
3. 会員からみなさまへ
4. 賛助会員からのメッセージ -ヒノキクラフト-
5. 事務局の窓辺から -桑山-
6. ホームページのお知らせから
 - 1) アレルギー大学調理実習報告
 - 2) アレルギー大学講座受講者の声
7. ニュース・エトセトラ
 - 1) アレルギーの会全国交流会 in 宮崎
 - 2) 食育ネット「ミニ講座」5/26報告

3) ボランティア・スタッフ募集

8. アレルギー支援ネットワーク一般会員募集します

9. メールマガジン無料会員募集します

☆-----★

※等幅フォントでご覧いただくと最適に表示されます。

◆-----◇

☆1. テーマ「アレルギー表示」その3★

◆-----

アレルギー表示に関わる混入事故 - 私の体験談 -

はじめまして。N県に住むSといたします。

今回送っていただいたメールマガジン6号を拝見して、私の子供と似たようなことが起きているんだなと思いこのメールをしました。

私の息子(卵・小麦・そば・生の魚介類にアレルギー)は3年前、給食など食べられない時は弁当持参していました。そして、園のおやつにと持参した「卵不使用」と書かれた「○○プリン」(A乳業)を3分の1ほど食べたところ、眼の周囲から蕁麻疹がでて、しばらくして呼吸困難になりました。園から緊急に病院受診し、無事に事なきを得ました。

そのプリンは園で食べる前に自宅で二回ほど食べていましたが、それまでは何事でもありませんでした。初めのうちは、園でプリンを食べたので、園での取り違えではないかと心配しました。しかし、子供が覚えており、間違いなく持参したプリンを食べたとのことでした。

主治医の判断では「ショックを起こした時間なども考えると、おそらく食べたプリンが原因ではないか」ということでした。食べたプリンは保管してありませんでしたが、三連のプリンだったので、「今後のこともあるから」と主治医の善意で、残っていた1つを検査機関で調べていただきました。その結果では卵が40ppmも検出されました。

ビックリして、購入した地元のB管轄保健所に連絡し、残りのプリンを提出しました。ところが、B保健所を通して検査されるものと思っていたそのプリンは検査されることなく、製造元のC管轄保健所に送られてしまいました。しかも、それもC管轄保健所から検査機関に送られるのではなく、製造元のメーカーに返却され、検査に出されたと聞きました。

検査結果では卵は検出されなかったとの報告でしたが、私は納得がいきませんでした。

C管轄保健所に行き、「納得できない」というと、担当者は「アレルギーは、語源からもわかるように不思議なとか、理解できない反応がおこるから、お宅もそうであったのだろう」

とか、「プルー一杯のところ一滴くらいの卵にショック反応なんてありえない。間違っ
他のものを食べたのではないか」と信じられない発言でした。

そこで、「製造元メーカーに渡して検査するなら、渡さなかった」というと、「保健所に出
したものをどう扱おうとこっちの勝手や」とまで言われ、あまりの腹立たしさに泣いてし
まいました。

それでも、私は納得がいかず、再三C管轄保健所に出向きました。

それというのも、その担当者に渡した「ショック症状のでている子どもの写真」が、「給食
施設において衛生管理と食の安全について」という研修で、講師であったその担当者がそ
の写真を「卵と表示がなかったプリンでショックを起こした例」としてスライドで紹介さ
れたと聞いたからです。

発症した日にA乳業のお客さま相談室に問い合わせたところ、アレルギーフリーの専用ラ
インであるから問題ないといわれましたが、調べてみると卵だけでなく、小麦入りのプリ
ンも同じラインで製造されていました。当時、そのプリンは、「卵アレルギーに対応してい
る」と表示されていませんでしたが（現在はホームページで卵アレルギーに対応と表示）、
「卵不使用」と強調してかかれています。加工食品のアレルギー表示義務が始まってから
3年近くたった時期でしたが、もちろん原材料に「卵」の表示はありませんでした。
念のため、お客さま相談室に問合せたところ、「製造は専用ライン」との説明を受けましたの
で、安心して買って食べさせていました。

このため、その担当者に「同じラインを使っているなら、せめて、他の子供が発症しない
ためにも注意喚起表示をしてほしい」というと、「他の子供は関係ない。今はお宅の話をし
ている。そんなに言いたければ、お宅が勝手に業者に言えばいいでしょ。うちは、出され
た結果を報告する場所であって、通常の事務処理しかできない。」と言われてしまいました。
これでは何のための「表示義務」で、また、それをチェックするのが保健所ではないかと
思いました。しかし、様々な事情がありそれ以上すすみませんでした。折角、アレルギー
表示が法制度化されましたが、私のような悔しい体験を味わった方も少なくないのでは
と思います。事故も無く、患者のために十分役に立つアレルギー表示制度に改善されること
を強く願っています。

これに関わる顛末はまだ沢山ありますが、とりあえず「私の体験談」をお知らせし、何か
のお役に立てればと思います。

◆-----◇

☆2. アレルギー支援ネットワーク理事の声ーその7ー 澤柳理事から みなさまへ★

◆-----◇

理事の澤柳京子と申します。普段は『浜松アトピーの会』の代表としての活動をしながら、
アレルギー支援ネットワークの理事兼スタッフとして関わらせていただいています。
アレルギー支援ネットワークの活動につきましては、「防災への取り組み」、「様々な商品の

検討」、「各専門分野の情報」等々、日ごろ自分の会で活動していて“知りたい・やりたい”と考えながらも中々取り組めない内容が多く、私達が求めていた“そのもの”という感じに関わらせていただいています。

私どもの会が発足した当初（平成 3 年）は私も栄養士として仕事をしていましたが、当時はアレルギーの情報も乏しく、商品も僅かでした。代替食品も少ない中での対応は本当に大変だったと想像できます。今はその頃に比べると遥かに食材が整い、外食も可能になることもあります。反面、食の安全が脅かされているのも事実です。

アレルギーを中心におきながらも、食の安全や食育、防災、環境など様々な分野に積極的に取り組んでいけるこのアレルギー支援ネットワークの一員として、微力ながらも協力できることは、自分たちの会においても大変有意義なことと感じています。

遠方のため、お手伝いができないこともあります。これからもよろしく願いいたします。◆-----◇

☆3. 会員からみなさまへ ★

◆-----◇

初めまして。小3、年長、年少の3兄弟の母です。3人3様のアレルギーと症状を持ち、試行錯誤する日々が続きましたが途中除去をしている我が家は、この1年3ヶ月ほどで今までの生活がガラッと180度変わってしまいました。

小さな頃からアトピー性皮膚炎に苦しんだ長男ですが今ではアトピーはすっかり落ち着いています。

ただ、埃やダニ、花粉なども数値が高いのもあり、食事療法でアデノイド肥大と鼻炎が落ち着くまで時間もかかりましたが、今はかなり快適な夜を過ごしています。

次男は小さい頃からアレルギーとは無縁だと思っていましたが、こちらは胃腸系に支障をきたす私と同じ体質のようで、しかも即時ではなく遅延で症状がでるので戸惑ってしまいます。

もしかしたら精神的なものが大きいのではないかとも思っているところです。この夏、園のお泊り保育に参加する予定ですので、食事の準備等、これから忙しくなりそうです。

3男は食物アレルギーに関してはほぼ数値が0なのに、一番顕著に反応します。特に油分にはすごく反応を示し、我が家では油は肉や魚から出る油以外は使っていません。数値に出ないのでとっても困っています。

また、喘息も併せ持ち、花粉や黄砂の影響もあるでしょうけれども、この春の入園で環境の変化も伴い、やはり発作がありました。

こんな3兄弟ですが、お弁当を持参して学校や幼稚園に通っています。

これから、徐々に解除していけるかな・・・と思っています。

また相談に乗ってください。

これからも、よろしく願いいたします。

◆-----◇
☆4. 賛助会員“ヒノキクラフト”からのお知らせ ★
◆-----◇

「にっぽんのヒノキでつくるハッピーデザイン」をコンセプトに、家具から住宅を設計・製作する【ヒノキクラフト】です。笑顔のために、健康のこと、環境のことを考えた製品づくりを心がけています。アレルギー支援ネットワークに協賛させていただくことは、ビジネス以上に、よりよい製品を開発するという点において、大きな機会を与えていただいています。

家具につかう素材は、静岡県安倍川上流でとれるヒノキやスギの無垢材。自然素材でできたナチュラルオイル塗装で仕上げます。ヒノキ独特のつるつるとした木肌や、飴色に変化していく風合いは、世代を超えて日本人のココロにすっと馴染むようです。主なアイテムは、以下のようなものがございます。

●[ミドルベッド]:化学物質やハウスダストなどが浮遊しやすい部屋の低層域(高さ 50cm)よりも、床板の高さを高く設定したシングルベッド。
53cm という独特な高さ設定によって、ストレスなく掃除機をかけられます。子供さんから年配の方まで、幅広く愛されている商品です。

●[学習机]:子供さんだけの秘密基地、として人気のある学習机シリーズ。使うほどに味わい深くなる木、本来の肌触りをそのまま生かしました。

これまでも「アレルギーがあるけれど大丈夫ですか?」「接着剤は何を使っていますか?」など、商品についてのお問い合わせを数多くいただきました。個人差もありますので、まずは木片のサンプルをお試しく下さい。また、接着剤・オイルを全く使わない机なども、製作した例がございます。家具メーカーだからこそできる細かな対応によって、何かお役に立てることがあるかもしれません。ぜひ一度ご相談ください!

HINOKI CRAFT ホームページ <http://hinokicraft.jp/>

◆-----◇
☆5. 事務局の窓辺から 一桑山一 ★
◆-----◇

いよいよ梅雨に入り、お天気ははっきりしない日が続きますね。

外を歩いていると、白、紫、青色などきれいなアジサイをよくみかけます。みなさんは、いかがお過ごしでしょうか。事務局スタッフの桑山です。

スギ・ヒノキの花粉からイネ科の花粉に移り、マスクをしている方も少なくなりましたが、まだ一部の方は、マスクをしています。私も、30年ほど前から花粉症になりました。一時は軽いときもありましたが、現在はスギ・ヒノキ・イネ科の花粉症となってしまいました。スギ・ヒノキの時期ともなると、くしゃみ、鼻水、咳、微熱、倦怠感でつらい日々です。この時期は薬を服用し、外出のときはマスクと花粉が付着しない服を着ています。家ではなるべく窓を開けないようにし、洗濯物は花粉を払い落としてから家のなかに取り込みます。布団は花粉がつかないように布袋に入れて干し、室内は空気清浄機を使ったりして気を付けています。現在は昔よりも花粉症の方が増え、花粉対策商品がいろいろあります。これらを上手に使い、花粉症と付き合っていきたいと思います。

今年、息子が小学校に入学しました。私の住む扶桑町では、アレルギー対応した給食(代替食、除去食)を作っていただいているので、元気に登校しています。本当に感謝の思いでいっぱいです。扶桑町のようにアレルギー対応した給食を作っていただけたところが、もっと増え、食物アレルギーの子どもたちもみんなと一緒に安心して楽しい給食が食べられるようになって欲しいと思います。

◆-----◇

☆6. ホームページのお知らせから ★

◆-----◇

1) アレルギー大学調理実習報告

～アレルギー大学「調理実習」が始まりました～

6月26日から調理実習が始まっています。名古屋市昭和区の「池内わらべ保育園」で、30年近く「アレルギー対応給食」に携わってきました青木好子講師による実習です。

初級講座は、卵・乳のアレルギーに対応する献立、中・上級講座は、卵・乳に加えて小麦や大豆その他の食品に対応する献立の調理実習を行います。

また、上級講座では、調理実習の他に受講者の方たちの現場でおきている問題、課題などを出し合ったり、異種職種の方との情報交換をしたりし、問題解決の道筋を学びあうゼミナール方式のミニ講座も準備しています。

まだ、定員に余裕のある講座もありますので、受講を希望される方は、HP (http://www.alle-net.com/blog/event/2007/02/post_10.html) で日程や実習献立をご確認の上、事務局までご連絡ください。

昨年よりレベルアップした調理実習となるようスタッフ一同張り切っております。

皆さまのご参加をお待ちしています。

2) アレルギー大学講座受講者の声

～アンケート「第2期アレルギー大学」(愛知)から～

アレルギー支援ネットワークでは、昨年度より、保育園・幼稚園・学校・保健所・病院などで集団給食に関わる(管理)栄養士・調理員・保育士・養護教諭など専門職の皆さまに、アレルギーの知識と集団生活のノウハウ、調理技術などより高い専門性を身につけていただくための「アレルギー大学」を開講しています。

今年度は、5月20日より基礎講座が始まりました。そして、すでに名古屋会場の講座(基礎・初級・中上級)全7回は、延べ約380名のご参加をいただき、すべて無事に終了いたしました。アレルギー専門医による食物アレルギーの基礎知識、食品学や栄養学の専門家からみた食物アレルギーの基礎知識、保育の専門家による子どもの食育と給食と充実した内容でした。また、受講者の皆さんの熱心な学習意欲がひしひしと伝わってきました。

このように、今年度は総受講者数が昨年比150%になっており、この講座の必要性や講座に対する期待を感じております。

アンケートの結果も全講座とも好評で、内容の濃い充実した講座でした。それでは、受講者の皆さんの声をお伝えします。

5月20日(日) 9:00～12:00 (ウィルあいち 第1・2セミナールーム)

基礎講座「アレルギーって何?その症状と原因は」

講師:二村昌樹さん (愛知県小児保健医療総合センターアレルギー科 小児科医)

受講者:64名



(アレルギーって何?その症状と原因は)

- 内容が大変まとまっていて解りやすく、非常に勉強になった。小児科のアレルギー外来でアルバイトをしていて普段から聴きなれている言葉やが理解できた。今日理解できた事柄をふまえて、更に深く自分で調たり学校での対応を考えていきたいと思う。受講して本当に良かった。
- 学校給食に携わっているので、内容を深く知っていきたい。アレルギーの基礎でしたが、

難しかった。しかし、アレルギーや体に対しての知識が少しついたので、給食の除去など今より愛情を持って作っていけると思う。

- とても勉強になりました！！自分の知識のなさに改めて気がつきました。これからもアレルギーと共に生活していかなくてはならないのでアレルギー大学を受講することでより自分が成長できたらと思います。

5月27日(日) 9:00~12:00 (名古屋市民会館 第1会議室)

初級講座「アレルギーの食品学・初級編」

講師:和泉秀彦さん (名古屋学芸大学管理栄養学部 准教授)

受講者:61名



(アレルギーの食品学・初級編)

- 苦手な分野だが、現在はとても必要なアレルギー。本日とても興味深く話していただけてさらに勉強したいという気持ちになりました。
- タンパク質の重要性が今回の講義でよく解りました。前回の講義で解らなかった事や、新にアレルギーの発症機構がわかり勉強になりました。ホワイトボードをつかい、ゆっくり丁寧に教えて頂けたので解りやすかった。
- 専門的な内容であったが、具体例、データなどを含めて解りやすかった。

6月3日(日) 13:00~16:00 (ウィルあいち 第1・2セミナールーム)

初級講座「食物アレルギー初級講座」

講師:伊藤浩明さん (愛知県小児保健医療総合センターアレルギー科医長 小児科医)

受講者:69名



(食物アレルギー初級講座)



(アレルギー対応食材の展示)

参加者の顔には個人情報保護のため修正してあります

- 医師の立場からアレルギーについての話が聞けたのでとても参考になった。アレルギーについて知らなかったことが今回の講義で知ることができて良かった。
- 給食を作る側にとってアレルゲン除去は、とても神経をすり減らしているつもりでしたが、今回の話を聞き自分の意識がまだ低いなど実感しました。仕事なので義務的に除去していましたが、+プラス愛情をもって対応していきたいと思える講義でした。
- 食物アレルギーの対応で、私は誤った知識があることが解った。知識の幅が広がったように思う。私たちの給食除去対応の重要性を考えさせられる内容の話ばかりでした。

6月9日(土) 9:00~12:00 (ウィルあいち 第1・2セミナールーム)

上・中級講座「アレルギーの食品学・中級編」

講師:和泉秀彦さん (名古屋学芸大学管理栄養学部 准教授)

受講者:40名



(アレルギーの食品学・中級編)

- 初級も受講したのですが、前回の内容も折り込まれており、再度同じ事を学ぶことで理解度がアップした。
- 話が解りやすい。解らないところを振り返ってくださるので理解できます。大学時代に先生のような楽しい講義が受けられていたならと思います。
- 専門的な話が多く、ついていくのに精一杯でしたがとても興味深く面白かった。最新の研究の話も聞けて良かった。

◆-----◇
☆7. ニュース・エトセトラ ★

◆-----◇

1) アレルギーの会全国交流会 in 宮崎

第14回 アレルギーの会全国交流会開催

日時:2007年8月18日(土)・19日(日)

場所:青島サンクマール(宮崎県宮崎市折生迫 7408 TEL0985-55-4390)

18日(土) 12:00～ 販売・展示ブース/入場無料

18日(土) 13:00～ 親の会・患者の会による活動発表/参加費 1,000円(託児あり)

18日(土) 18:00～ 夕食交流会/要申込(除去食対応あり)

19日(日) 9:00～ アレルギーの会全国連絡会総会

☆申し込みの締め切りは過ぎていきますので、参加希望の方は下記実行委員会にお尋ねください。

主催:アレルギーの会全国連絡会

<http://www.allezen.net/>

e-mail:info@allezen_net

第14回アレルギー全国交流会実行委員会

TEL:080-6435-1089(松田)

2) 食育ネット「ミニ講座」5/26報告

《プチ・カレッジ》アレルギーセミナーの報告

気楽に、短時間で、少人数の和気あいあいの雰囲気の中で、子育て世代が身近で関心の高いテーマについて学ぶセミナーです。

5月26日(土) 10:00～11:00、セミナーの2回目が「子どもの食物アレルギー」と題して、「親子カフェにこ」にて開かれました。参加者は15名でした。

講師青木好子(アレルギー支援ネットワーク理事)からの報告です。

～「食物アレルギー児」をお持ちのお母さんへ～

「食物アレルギー」の子供さんをお持ちですと、精神的に大変な思いをされていることと
思います。

○「食べられなくてかわいそう」・・・

○根気よく食物アレルギーに対応してゆく・・・

アレルギーの子供は「みんなと一緒にのものが食べられないからかわいそう」と思われがちですが、子供にとっては、体にあった食事が食べられるので良いことです。

例えば、卵や牛乳など栄養のあるものを食べられないからといって、かわいそうと思わないで下さい。それに替わるものは沢山あります。発想転換をしてみましょう！！

卵や牛乳が食べられないと、「何も食べるものがないよ」といわれますが、そのようなことはありません。店先には沢山の魚介類、野菜類が豊富に並んでいます。その中から体に合うものを選び、根気よく「食物アレルギー」に付き合っていきましょう。目に見えないところ（繰り返し起こる病気や食物アレルギーからくる症状）が良くなっていきます。

アレルギー食は健康食と思っています。

○和食中心の献立にしていく

日本人は昔から米(雑穀)を中心に魚介類、野菜、海藻類、芋類などをまんべんなく摂取してきました。日本人のからだはゆっくり育ち、体格にとらわれず体質のよいからだでいてほしいですね。それにはやはり、日本人は和食中心の献立にしていくことです。家族みんなが食べられる献立にすると良いですね。

○気をつけたいこと

- ・油、砂糖のとりすぎに気をつけましょう。
- ・質の良いものを使いましょう

【油】しそ油、なたね油、オリーブ油など

【砂糖】てんさい糖（ビート糖）、三温糖、粗糖、黒砂糖

○除去するだけではいけない。必ず代替りの食材を入れましょう。

○食の安全、安心して食べられるものを購入しましょう。

○アレルギー表示をよくみて購入しましょう。

○仮性アレルギーのいろいろ

仮性アレルギーとは、食品に含まれる化学物質でアレルギー反応と同様の皮膚の赤みや痒みを引き起こすものを意味します。アレルギー症状の強いときには仮性アレルギーを多く含む食品は控えめにするか、さけた方が良いでしょう。

図表 仮性アレルギーを多く含む食品

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">・ ヒスタミン／ナス、ほうれん草、トマト、エノキ茸、鶏肉、牛肉、サバ類・ チラミン／チーズ、ニシンの塩漬け、パン酵母・ セロトニン／トマト、バナナ、キウイ、パイナップル・ アセチルコリン／ナス、トマト、筍、里芋、山芋、クワイ、松茸・ トリメチルアミンオキシド／カレイ、タラ、スズキ、タコ、アサリ、ハマグリ、エビ、カニ |
|--|

[

回転食は同じ食物は連続しないで間隔をあけてとる。同じ食物は多量にとらないことが基本です。回転食にすることで、アレルギーを起こしにくいです。また、アレルギー症状が表れた時、アレルゲンをみつけやすい。

特に主菜のメインのおかずは回転にすると良いでしょう。

例えば、1日目「魚の日」、2日目「豚肉の日」、3日目「豆物の日」、4日目、「魚の日」というように摂取し、からだの様子をみていきます。 ※魚の種類を替える

食物日誌をつけておくと良いでしょう。からだの様子をよく見ておくことが大切です。

離乳食の場合は6～7ヶ月頃（前期食）の時は根菜類も回転すると良い。

例)

1 日目	2 日目	3 日目	4 日目
三分がゆ			
白身魚のペースト(種類を替えて)			
キャベツのペースト	白菜のペースト	小松菜のペースト	大根のペースト
人参のペースト	かぶのペースト	さつまいものペースト	キャベツのペースト
野菜スープ			

8～9ヶ月 中期食になりますと、前期食に食べられるようになった食材プラス新しい食材を加えながら作りましょう。中期食になりますと、焼き魚なども食べられるようになります。

例)

1	2
五分がゆ	五分がゆ
煮魚（白身魚、醤油少々）	焼き魚（白身魚、塩少々） ※食べにくいのでかために焼かないこと。
煮野菜（キャベツ、人参、だし汁、醤油少々）	煮物（かぶ、だし汁、醤油）
汁物 （大根、小松菜、だし汁、醤油）	汁物 （じゃが芋、玉葱、小松菜、だし汁、醤油少々）
さつまいものスティック煮、または食べやすい形状に切る	大根のスティック煮、または食べやすい形状に切る
	煮びたし（白菜、小松菜、だし汁、醤油少々）

○アレルギー児をお持ちのお母さん達同志で学習会や調理実習を開くと良いですね。横のつながりを作っていくことも大切です。

○保育園、学校

・担任の先生や養護の先生、給食に関わる方々にきちんと連携をとっていくことが大事です。

・保育園探しはまずお住まいの福祉事務所へ行き、保育園の一覧表を見せて頂く。そして保育園の見学をさせてもらう。その時に保育内容、給食内容をお聞きすると良いでしょう。

○医師との連携を定期的なきちんととっていきましょう。

次回《プチ・カレッジ》アレルギーセミナーのご案内

3回目 7月13日(土) 10:00~11:00 テーマ「カビとアレルギー」

講師 栗木成治(アレルギー支援ネットワーク理事)

場所;「親子カフェにこ」

(主催:三木ライフサポート)

3) ボランティア・スタッフ募集

ボランティア・スタッフを募集します

《アレルギー支援ネットワークでは、ボランティア・スタッフを募集しています》

- ・パソコン(ワード、エクセル、アクセス、お絵かきなど)が得意な方
- ・イラストなどを描くのが得意な方
- ・何でもやってみたいなという方
- ・イベント、フェアなどを手伝ってくださる方

まずは、ご連絡ください。お待ちしております。

詳しいことは、事務局までお問い合わせください。

【問い合わせ】NPO 法人アレルギー支援ネットワーク 事務局 (担当:中西)

FAX: 0564-55-5702 e-mail: info@alle-net.com

◆-----◇
☆8. アレルギー支援ネットワーク一般会員募集します ★

◆-----◇
《アレルギー支援ネットワークでは、一般会員を募集しています》

詳しくは、<http://www.alle-net.com/>

「支援ネットについて」の「会員の特典・入会書」をお読みください。

【問い合わせ】NPO 法人アレルギー支援ネットワーク 事務局 (担当:中西)

FAX: 0564-55-5702 e-mail: nakanishi@alle-net.com

◆-----◇

☆9. メールマガジン無料会員募集します ★



メールマガジン無料会員とは・・・

メールアドレス（PC、携帯）を登録した方です。

メールマガジン無料会員に「アレルギー支援ネットワーク通信」（仮称）を毎月1回無料配信します。新鮮な情報を盛りだくさんお届けします。PCにも携帯（一部、表示できない機種があります）にも配信できます。

また、メールマガジンはその時々々のニュースだけでなく、HPに掲載されない、読者の皆様だけへの特別割引などのご案内や、地震・水害などの被災時には、安否確認や支援などの媒体として利用をさせていただきます。

お友達やお知り合いの方にも、是非ご紹介ください。どなたでも無料会員になることができます。

PC、携帯のアドレスをお持ちでなくても、郵送でお届けすることができますので、事務局 TEL/FAX : 0564-55-5702 までお問い合わせください。

メールマガジン無料会員登録は HP (<http://www.alle-net.com/>) からどうぞ。
『メールマガジン無料会員』をクリック → 『無料会員とは・・・』をお読みいただき、同意をされる場合は、『申し込み』をクリック → 事務局へのメールのフォーマットに記入・送信 → 登録完了

尚、配信停止もいつでもできます。



▲ 今後、アレルギー支援ネットワークのメールマガジンを希望されない方は、お手数ですが、件名に「配信停止希望」と書いて

アレルギー支援ネットワーク sonoki@alle-net.com（担当：園木）までメールをお送りください。

★メールマガジン配信準備の都合上、配信停止手続きと行き違いでお届けする場合がございますが、ご了承ください。

★ このメールアドレスは、メールマガジン専用ですので、各窓口の方にご連絡ください。



★会員のみなさまからのご要望、お便り、アレルギーについての疑問などお寄せく

ださい。

NPO 法人アレルギー支援ネットワーク

◇事務局◇ 444-0802 愛知県岡崎市美合町三ノ久保 13-3, 103

▽TEL/FAX : 0564-55-5702 ▽E-mail : info@alle-net.com

☆◆-----◇☆