

研究・実践実習「研究実習 11/11」発表者募集要項

「研究実習(調理実習)11/11(土)」 10:00-16:00

【主旨】 研究・実践実習は、アレルギー大学で習得した専門知識と技術を基に、独自に研究実践した成果を発表する場です。「研究実習(調理実習)」では、基礎初級、中・上級の講座および調理実習の主旨を理解したうえで、園・学校や家庭などにおける「食物アレルギー対応メニュー・料理」を提案・実習指導をし、評価を受けます。発表料理・おやつは、表示義務7品目(推奨20品目を含むなら、なお可)を除去し、必ず代替食材をあてた、独自性の高いものに限りします。

【応募締切】 8月31日(木) (期限厳守) ※期限終了後の受付はいたしませんのでご注意ください。
支援ネット(info@alle-net.com)まで提出。

【発表人数】 4人程度(10月2日にメールにて可否の連絡をいたします。)
*応募者多数の場合は選考となります。

【発表者】 研究発表者は、下記の課題1, 2によって決定します。

【提出課題】

課題1 アレルギー対応のレシピ「おやつ」、「オリジナル料理」を各1品提案

※ 幼児(3歳以上児)の1人分

※ 「記載方法について」を参照

「おやつ」 材料費 50円(税別)を目安

「オリジナル料理」 主菜または副菜 100円(税別)を目安

(1) 発表内容

- ① 提案する料理およびおやつについて、提案した理由と命名した思い
- ② 代替等に使用した原材料の特徴
- ③ 1人分の材料、価格、栄養成分(右の書式に従って記入すること)
(エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、カルシウム、鉄、食塩相当量)
- ④ 作り方
- ⑤ 作り方のポイント、コツ

(2) 「おやつ」、「オリジナル料理」の両方とも実際に作った写真を添付

(3) 「オリジナル料理」の発注書(37人分)(右の書式に従って記入すること)

課題2 下記のテーマについて、400~800字以内にまとめて提出する。

《テーマ》

現状の給食の問題点と解決のための工夫の視点で、

「望ましいアレルギー給食の将来像」または、

「給食におけるアレルギー対応に望むこと」のいずれか1題

【「研究実習(調理実習)」の発表について】

研究実習発表者は、提出された《発表内容》に基づいて、《発表時間》内に発表する。

《発表内容》 上記記載

《発表時間》 発表時間10分、調理時間30分、質疑応答5分

(下準備は、当日、発表者自身に行っていただきますので、調理時間には含まれません。)

◆発表当日は、レシピ・食材・調理方法を説明し、受講生全員で「おやつ」、「オリジナル料理」を実習します。

提出いただきました課題1は、実習当日受講生への配布資料としますので、誰が読んでも理解できるように作成して下さい。

◆審査の結果、合格するとマイスター申請に必要な単位としてカウントされます。

【記載方法について】

1. 「おやつ」については、添付の「見本の献立」をもとに一般食のおやつを記し、その代替を提案する。

※1人分を記入

①材料表記、栄養計算

添付ファイルに記入して提出をする。

参照資料) 『食物アレルギーの基礎と対応』 『これだけでわかる食物アレルギー』 第8章、講座資料等

(おやつ名)		(代替おやつ名)		一般食および代替食の栄養計算													
材料名	重量(g)	材料名	重量(g)	エネルギー (kcal)		たんぱく質 (g)		脂質 (g)		炭水化物 (g)		カルシウム (mg)		鉄 (mg)		食塩相当量 (g)	
				一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食
合計																	

価格(代替おやつ名): 円

②作り方

参照資料) 『食物アレルギーの基礎と対応』 『これだけでわかる食物アレルギー』 または、実習の資料等

2. 「オリジナル料理」について ※幼児1人分を記入

- ①家庭より主食を持参する場合の給食の一般食[昼食1食分+おやつ]の献立を立て、材料(材料名、重量)、栄養量を記載する。
- ②「主菜、副菜」のいずれか1品を、「オリジナル料理(代替食)」として提案し、一般食の隣の欄に下記のように記載する。
- ③材料表記と作り方は、「おやつ」と同じ参照資料使用(記入例)

	一般食		代替食		エネルギー (kcal)		たんぱく質 (g)		脂質 (g)		炭水化物 (g)								
	材料名	重量(g)	材料名	重量(g)	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	一般食	代替食	
主菜	コロッケ																		
	じゃがいも	35			27		0.6		0.0		8.2								
	豚ひき肉	15			33		2.8		2.3		0.0								
副菜	玉子サラダ		豆腐サラダ																
	卵	30	絹ごし豆腐	40	45	22	3.7	2.0	3.1	1.2	0.1	0.8	15	17	0.5	0.3	0.1		
	食塩	0.2	食塩	0.2	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0.2		
	マヨネーズ-卵黄型	10	アレルギー用マヨネーズ	10	67		0.3		7.2		0.2		2		0.1		0.2		※「A-1マヨネーズ」参照
	ブロッコリー	15			4	4	0.5	0.5	0.1	0.1	0.6	0.6	5	5	0.1	0.1	0.0	0.0	
	キャベツ	20			5	5	0.3	0.3	0.0	0.0	1.0	1.0	9	9	0.1	0.1	0.0	0.0	
	ロースハム	10		さき身		19	1.7	4.1	1.4	0.2	0.1	0.0	1	1	0.1	0.0	0.3	0.0	
小計						2.4	32	32	0.9	0.5	0.8	6.4							
汁物	スープ																		
	チンゲン菜	15			0.4	18	18	0.1	0.1	0.0	0.0								
	生しいたげ	5			0.3	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0								
おやつ	かぼちゃかんでん																		
	かぼちゃ	60			29		1.0		0.1		6.5		12		0.3		0.0		
合計						492	392	17.1	14.8	24.5	12.2	32	55.6	97.1	78.1	2.1	1.5	2.2	1.7

市販品・加工品および記入した材料名が栄養成分表に載っていない物に関しては、備考欄にどの値を参照したかを記入する。

代替食でも同じ食材をそのまま使用する場合は、材料欄には『→』を記入し、栄養量も代替食の欄に同様に記入する。

価格(主菜名または副菜名): 円

3. アレルギー対応の発注書の書式について

下記の書式に従って、記入してください。

「発注量」については、食品成分表を参考に廃棄率を考慮して算出してください。

(記入例)

料理名	材料名	1人分の分量	37人分の分量	発注量	廃棄率	備考
ハンバーグ	玉ねぎ	100	3700	3854	6%	指定の食材は、明記すること

研究実践講座「研究実践報告 11/26」発表者募集要項

「研究実践報告 11/26 (日)」 9:30-16:30

【主旨】 食物アレルギーに関わる研究および園や学校または地域における実践報告

【発表方法】 **Powerpoint を使用しての報告**

【発表時間】 発表時間 10分 質疑応答 5分

【応募締切】 **8月31日(木) (期限厳守)**

下記の応募提出資料を支援ネット (info@alle-net.com) まで提出
実践報告当日の発表資料は、10月29日(日)までに提出(期限厳守)
申込締切後の内容の変更は受付いたしません。

【応募提出資料】

1. テーマ
2. 食物アレルギーに関わる実践内容とその効果、今後の課題(400~800字以内)

【募集人数】 5人程度 ※**応募者多数の場合は、応募締め切り後に選考**

【選考について】

1. アレルギー大学で学んだことを活かした内容となっているか。
2. 活動内容がアレルギーの普及啓発となっているか。

※**選考結果は、応募締め切り後1ヶ月以内にご連絡いたします。**

参考 食物アレルギーマイスターについて

【食物アレルギーマイスター】 ~あなたも認定を受けて活躍しませんか~

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実践報告を行い、認定委員会の審査に合格した方が資格取得できます。(厚生労働省資格ではありません。)

【食物アレルギーマイスター取得には】

研究実践講座での発表は、「食物アレルギーマイスター」申請条件に必要な単位として評価を行い、実績としてカウントされます。

必須条件 1. 上級講座まで修了

2. 研究実践講座と研究実践実習をそれぞれ2回以上受講

3. 研究実践で2回以上発表、

2回合格(研究実習×2回、研究実践報告×2回、研究実習×1回と研究実践報告×1回のどれでも可)

4. 上級講座「医学Ⅴ」・「保育学校管理Ⅱ」をそれぞれ2回以上受講

マイスター申請に必要な単位を取得すると、マイスター申請が可能になります。

マイスター認定委員会にて審査をし、合格者はアレルギー支援ネットワークの正会員(年会費：5,000 円)として入会后、「食物アレルギーマイスター」として登録し、認定証（認定 NPO 法人アレルギー支援ネットワーク発行）を授与いたします。**マイスター認定後は 5 年ごとに、活動及び本大学の再受講単位などの状況を総合評価し更新となります。**

【アレルギー支援ネットワークが食物アレルギーマイスターに期待すること・求めること】

常にアレルギーに関する最新の情報収集や知識の習得に務め、地域や職場において、医療機関や自治体と連携をし、アレルギー疾患を持つ患者家族の QOL の向上のために活動することを期待しています。

名刺に記載するなど、マイスターであることをアピールしていただくことをお勧めします。

<具体的な連携先の例>

医療機関（アレルギー専門医）

保健所・保健センター

保育園・保育課

学校・教育委員会

防災課・社会福祉協議会・防災ボランティア団体

子育て支援団体 など

<具体的な活動の例>

地域の「アレルギーの会（患者会）」の活動支援（定例会への参加）・設立支援

アレルギーに関する勉強会や講演会の開催（アレルギー大学の DVD を活用）

ミニアレルギー大学の講師

患者会や患者家族と自治体の関連部署との橋渡し役（コーディネーター）

アレルギーに関する正しい知識の普及 など

<企業における活動の例>

職員に対するアレルギーに関する正しい知識の普及

アレルギーに関する商品開発やアレルギー疾患を持つ患者家族の QOL の向上のための業務 など