第13回総合アレルギー講習会 実習詳細

食物アレルギーの患者指導

1. 目標：

この実習に参加されたあなたは、食物アレルギーにおける食事指導（除去指導、食物の摂取指導）を行うための知識、技能を習得します

2. コンテンツ：

この実習の内容は少人数（4名）に分かれて以下の(1，2)はスクール形式、（3）はテーブル毎の実習、(4)は実習の間に行います。

（1）食品表示について
　食物除去指導に必要な食品表示の見かたを具体例で学びます。
　（個別表示、一括表示の違い、紛らわしい表記、よくありがちな確認ミスなど）
（2）タンパク質量（アレルゲン量）の換算
　摂取可能なアレルゲン量を様々な食品に応用するためのたんぱく量計算を学びます。
　（例　牛乳30mlでチーズは何g食べられるでしょうか？）
（3）アレルゲン表示基準について
　アレルゲン検出キットを用いて、アレルゲン検出限界の確認を実体験します。
（4）アレルゲン対応食品の試食、資料配布
　（アレルギー対応ミルクの味を体験、栄養指導にすぐに使えるアレルギー対応食品の紹介資料）



