

平成18年度 栄養指導専門研修カリキュラム

日 程 平成18年11月29日(水)

場 所 明治屋クッキングスクール(東京都中央区京橋2-2-8 明治屋ビル7階)

対象者 地方公共団体に公害健康被害予防事業に係るぜん息等アレルギー疾患に関する栄養指導に従事している管理栄養士、栄養士、保健師、看護師、事務担当等。

栄養指導専門研修		9:15	9:25	9:30	11:30	12:30	13:30	13:45	15:45	16:00		
11 / 29 (水)	受付	開講	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーの基礎知識について</li> <li>・「食物アレルギーハンドブック2006」(仮称、指導者用)の概要について</li> </ul> <p>(120分)</p> <p>同志社女子大学 生活科学部食物栄養科学科 伊藤 節子先生</p>			昼休み	<p>アレルギー原因物質除去食と低減食について (解説) (60分)</p> <p>同志社女子大学 生活科学部食物栄養科学科 伊藤 節子先生</p>		<p>アレルギー原因物質除去食と低減食について (調理実習・試食) (120分)</p> <p>—子ども大好きメニュー&amp;デザート各種—</p> <p>① 卵の完全除去メニュー ② 調理法により卵のアレルゲン低減メニュー</p> <p>同志社女子大学 生活科学部食物栄養科学科 伊藤 節子先生 研究生(管理栄養士)</p>		閉講	解散～