

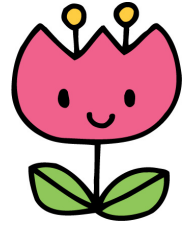


第 29 期 食物アレルギー児のためのアレルギー教室

《募 集 要 項》

お子様に食物アレルギーがあり、日常生活や食事に悩んでいる、困っているというご家族の方を対象とした食物アレルギーに関する最新の話題やアレルギー対応食の考え方、調理法などについての教室です。教室の内容に関する詳細は裏面の年間プログラムをご覧ください。

場 所： 国立病院機構福岡病院 研修センター（病院正面の左手建物）
（お子さんのための保育室を用意しています）



日 程： 9：30 受付開始，10：00 から講義が始まります。

	開催日	応募締切	予診日*
第 1 回	6 月 30 日（土）	6 月 15 日（金）	6 月 25 日（月）
第 2 回	9 月 8 日（土）	8 月 24 日（金）	9 月 3 日（月）
第 3 回	12 月 1 日（土）	11 月 16 日（金）	11 月 26 日（月）
第 4 回	2 月 2 日（土）	1 月 18 日（金）	1 月 28 日（月）

費 用： 各回に 1 家族 2,000 円を講義資料・材料費としていただきます。
※ 託児を希望される場合、託児料は子ども 1 人あたり 500 円です。

募集人員： 24 家族（定員を超える場合はお断りすることもあります）
※なお託児の人数には限りがありますので、ご理解ください。

応募方法：

応募用紙、問診票に必要事項を記載の上、郵送または FAX でお申し込み下さい。

応募用紙、問診票は当院ホームページ (<http://www.fukuoka-nh.jp>) よりダウンロードできます。

メールによる申込みを希望される場合は、件名に「応募用紙希望」と入力のうえ、以下のアドレスへメール送信して下さい。応募用紙を電子媒体（Excel）にて送付します。なお次のドメインを受信できるように設定をお願いします。→@mfukuoka2.hosp.go.jp

応募用紙希望メールの宛先：naokioba@mfukuoka2.hosp.go.jp

なお、当院に受診されたことのない方は、上記の予診日の 14 時から 16 時に当院を受診してください。診察とアレルギーについての様子をお聞きして、参加が決定となります。その際、かかりつけの医院から紹介状や検査結果をお持ちください。（紹介状がない場合、初診料 1,620 円が必要となります。）

予診日の都合が合わない場合は、小児外来にご相談ください。

連絡先： ☎811-1394

福岡市南区屋形原 4 丁目 39 - 1

国立病院機構福岡病院小児科

食物アレルギー教室

TEL: 092-565-5534（内線 8012 管理課 大庭）

FAX: 092-566-0702

E-mail: naokioba@mfukuoka2.hosp.go.jp



【年間プログラム（全4回）】

第1回 6月30日（土）

- 10:00～11:00 講義①：食物アレルギー総論 (柴田医師)
11:00～11:30 講義②：知っておきたい！アレルギーっ子の食事のポイント (藤田管理栄養士)
11:30～12:00 講義③：保育園・幼稚園での生活に向けて (新田看護師)
12:00～12:30 試食会：時短！簡単！こどもが喜ぶ手作りおやつ★



第2回 9月8日（土）

- 10:00～10:30 講義①：食物負荷試験の実際、症状出現時の対応やエピペンについて (岡部医師)
10:30～11:00 講義②：もう迷わない！アレルギー表示 (松井管理栄養士)
11:00～11:45 講義③：スキンケアのお話と実践 (松田看護師)
12:00～12:30 試食会：アレルギー対応食品を食べてみよう！

災害時にも役立つローリングストックってなあに？



第3回 12月1日（土）

- 10:00～10:30 講義①：家庭内での誤食を防ぐ (池田看護師)
10:30～11:00 講義②：アレルギーについて疑問にお答えします！① (柴田医師, 小田嶋医師)
11:00～12:30 クッキング教室：家族で楽しむクリスマスパーティーメニュー♪

第4回 2月2日（土）

- 10:00～10:30 講義①：食物アレルギーの予後と予防 (柴田医師)
10:30～11:00 講義②：食物アレルギーっ子に多い喘息について (小田嶋医師)
11:00～11:30 講義③：アレルギーについて疑問にお答えします！② (柴田医師, 小田嶋医師)
12:00～12:30 試食会：忙しいパパ・ママ必見！超簡単！アレルギー対応食品でアレンジメニュー

※除去食は、卵、牛乳、大豆、小麦、ごま、ピーナッツ、ナッツ、甲殻貝類の
アレルギーに対応しています。離乳食完了期～幼児食程度の食事内容です。

※クッキング教室は研修センター1階の調理室で行います。

当日はエプロン・三角巾をご持参ください。



これらは以前のクッキング教室で作った料理です♪