

講習開催日：11/9・11/10・12/7・12/21 調理実習：12/28

食品アレルギーに関する「正しい知識」

「対処法」「食品の知識や調理法」を学ぶ

アレルギー講習

参加
無料

in 南の駅やえせ 開催場所：2階多目的室



卵



乳



小麦



落花生



そば



えび



かに



くるみ

講習定員

80
名

実習定員

16
組

HP から
事前
予約制

参加資格
どなたでも

11/9・11/10
12/7・12/21

講習終了後
専用ブースにて

個別相談会

15:00～17:00

先着順

近年増加傾向にある食物アレルギーに関する講習会を開催！食物アレルギーのある方、そのご家族等、アレルギーに関するお悩みの解決に、健康維持の一助になれるよう、「正しい知識」・「対処法」・「食品の知識や調理法」についての学びの機会にご興味があれば、ご参加お待ちしております。詳しくは八重瀬町観光物産協会 HP まで

11/9・12/7

講習1「入門編」

- ①アレルギーの基本
- ②アレルギーで不足する栄養について

必要不可欠の食品表示の見方や、どんな配慮や理解が必要か学ぶ。アレルギーがゆえに不足してしまう栄養と補い方についてを学ぶ

13:00～15:00

11/10・12/14

講習2「情報編」

- ①アレルギー発症時の対応と情報提供
- ②アレルギーに配慮したメニューと食品

いざというときの緊急時対応や普段の食事にも応用できる栄養も考えたメニューを学ぶ

13:00～15:00

12/28

「調理実習」

- ①特定原材料8品目不使用のパスタセットを調理実習

講師の先生と一緒にこれまでの学びを活かしながら調理実習と試食会で学ぶ

10:00～13:00



■沖縄アレルギーゆいまーの会とは

沖縄県内に住むアレルギー疾患をお持ちの方のお悩みごとの解決や、生活の質(QOL)向上のため、沖縄県内各地で講習会や実習会を重ね、数多くの個人、食に関する様々な企業・団体のサポートをしています

▼下記のウェブフォームよりお申込みください

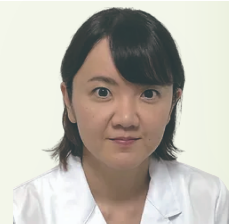
<https://yaese-kankou.com/>

コード

主催：(一社)八重瀬町観光物産協会
共催：沖縄アレルギーゆいまーの会
後援：(公社)沖縄県地域振興協会



■アレルギー対応食アドバイザー
講師 田村磨理氏



■管理栄養士
講師 大田なつき氏