



アレルギーっ子のパパ&ママのための お料理実演交流会の開催

大学等との協働

保健・医療



NPO
法人

みれっと
(さいたま市大宮区)

大学等

女子栄養大学
調理学研究室
(坂戸市)

学生による食物アレルギー対応のメニュー開発を、アレルギーから食と環境を考えるNPO法人と大学が協働して実施。学生が地域のアレルギーを持つ子どもの親と話し合いながらメニューを考え、そのレシピに従って、親子と一緒に料理を作る交流会を開催している。

協働のきっかけ

大学の授業で特別講師として招かれたNPO法人の代表に、食物アレルギーを専攻する学生が連絡を取ったのがきっかけ。

その後、2006年の春にNPO法人がアレルギーフォーラムを開き、学生が出席して交流が進み、学生の実践の場となる「アレルギーっ子のパパ&ママのためのお料理実演交流会」が開催された。



アレルギー対策 大学生の参加

協働のメリット

NPO
法人

大学生にNPO法人の活動を知ってもらえる点がメリット。

また、卒業生の進路は、栄養士になったり、学校給食の現場に就いたり和多岐にわたる。中には食物アレルギーを持つ人と接する仕事や、調理関係の仕事に就く卒業生もあり、交流会の経験がとても役立ったという話を聞くとうれしく感じている。



みんなで試食

大学等

小学校等に栄養士として就職した場合、アレルギー対応の施設がないところもあるが、話し合うことで保護者は安心する。

NPO法人と協働した交流会において、学生たちは個々のアレルギーを持つ親の話を聞く経験を積んだことで、人に寄り添える力がつくなど、学生の成長の機会になっている。

苦労・工夫したこと

NPO
法人

学生の参加者が新4年生のため、交流会後に卒業してしまうことが課題。

年一回の実施であるため、新たな学生に対して今までの経緯や留意点を最初から説明し、理解してもらわなくてはならない点に苦労している。ただし、多くの若い人に活動を知ってもらおうという意味で納得している。

大学等

学生たちも授業等で忙しく、なかなか時間が取れない。NPO法人に迷惑をかけているのではないかと心配しているが、丁寧に対応してくれているので感謝している。

学生が外部の人と接する機会を、NPO法人と協働することで設けられ、教育効果が上がっている。