

# 食物アレルギーっ子の DAY キャンプ 2024



夏休みの思い出として皆で交流を深めませんか？  
お子さまも大人も楽しめる内容になっています。

大学生のスタッフもお手伝いいたします。

楽しい時間を過ごしましょう♪



日時：2024年8月25日（日）

11：00～16：00（受付 10：30～）

場所：広島女学院大学

主催：広島女学院大学 人間生活学部  
管理栄養学科 妻木 陽子

共催：NPO 法人ヘルスケアプロジェクト



# 食物アレルギーっ子の DAY キャンプ 2024

日時：2024年8月25日（日）

11：00～16：00（受付 10：30～）

場所：広島女学院大学（集合場所：ソフィア2号館1階）

内容：お子さまと保護者の方にそれぞれのイベントをご用意しています。

詳しくは、右のページをご覧ください。

対象者：食物アレルギーを持つお子さまと保護者の方  
お友達もお誘いあわせの上、ご参加ください。

定員：先着 30名（保護者を含む）

参加費：1500円（1人あたり）※交通費は実費となります。

おやつ教室参加のお子さまと保護者の方のみ

持参物：上履き（お子さま用）、エプロン、三角巾  
※大人の方は貸し出し用の上履きがあります。

## お申込み・お問い合わせ先

広島女学院大学 人間生活学部 管理栄養学科 教授

妻木 陽子（つまき ようこ）

TEL：082-555-8030（直通）

Mail：tsumaki@gaines.hju.ac.jp



お気軽にお問い合わせください！

上のQRコードからお申込みいただくか、同封の参加申込書にご記入の上、写真をメールに添付してお申込み下さい。

折り返し、ご連絡いたします。

## 🐟 当日のスケジュール 🐟

時間	お子さま	保護者の方
10:30	受付開始	
11:00	集合・開会式	
11:20	<p style="text-align: center;"><b>*レクリエーション*</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・僕たちの仲間を救出しよう (シルエットクイズ)</li> <li>・海賊のお宝をGETしよう (ヨーヨーすくい)</li> <li>・海賊帽子作り など</li> </ul> <p>楽しい遊びがいっぱいだよ！</p>	<p style="text-align: center;"><b>講演会</b></p> <p>●白尾 謙一郎先生 (しろくまサンの 小児科アレルギー科院長)</p>
12:30	<p style="text-align: center;"><b>*わくわくバイキング*</b></p> <p>好きな料理をとって食べよう！ ※8大アレルギー除去</p>	
13:30	写真撮影	
13:40	<p><b>*家族でウォークラリー*</b></p> <p>大学の中を歩きながら、キーワードを集めて謎を解こう！</p>	
14:00	<p style="text-align: center;"><b>*おやつ教室*</b></p> <p>クレープ シャーベット ※8大アレルギー除去</p>	<p style="text-align: center;"><b>*保護者交流会*</b></p> <p>みんなでお話ししましょう。</p>
		
15:30	おやつタイム	
16:00	閉会式・解散	

## ランチの使用食材

### ○ふりかけおにぎり

米、小松菜、たくあん、塩、丸大豆しょうゆ、油

### ○パン

米粉パン



### ○煮込みハンバーグ

合いびき肉（牛、豚）、玉ねぎ、オリーブオイル、食塩、白こしょう、トマト缶、トマトケチャップ、丸鶏がらスープ、にんにく

### ○チキングラタン

鶏もも肉、ブロッコリー、玉ねぎ、小麦を使わないマカロニ、オリーブオイル、米粉、無調整豆乳、ブイヨン、食塩、白こしょう、植物性チーズ

### ○たこさんウインナー

ポークウインナー



### ○かみかみサラダ

きゅうり、人参、切り干し大根、エッグケア、丸大豆しょうゆ

### ○サラダ

レタス、水菜、紫キャベツ、赤パプリカ、コーン缶

- ・ドレッシング ごまクリーミー
- ・ドレッシング フレンチ白
- ・和風ドレッシング

[レモン果汁、カルシウム糖、丸大豆しょうゆ、オリーブオイル]

### ○コーンスープ

スープの王子様

### ○ビシソワーズ

じゃがいも、たまねぎ、無調整豆乳、ブイヨン、オリーブオイル、食塩、白こしょう、乾燥パセリ

### ○フルーツポンチ

もも缶、パイン缶、冷凍いちご、サイダー

### ○麦茶

国産麦茶

## おやつの使用食材

### ○シャーベット

りんごジュース、ぶどうジュース

### ○クレープ



#### <生地>

九州ミズホチカラ米粉、砂糖、キャノーラ油、無調製豆乳、水

#### <豆乳ホイップ>

豆乳ホイップ、砂糖

#### <豆乳カスタード>

米粉、カルシウム糖、かぼちゃパウダー、無調整豆乳、豆乳ホイップ

#### <トッピング>

みかん缶、バナナ、チョコレートシロップ

※昼食・おやつともに 8 大アレルゲン★を除去しております。  
個別に除去をご希望される方は、直接お問い合わせください。

注 1) 原材料としてはアレルゲン食品を使用しておりませんが、  
加工食品については、製造工場でアレルゲンを含む製品を製造  
している可能性もあります。

## ★：8大アレルゲン除去

8 大アレルゲンとは・・・

鶏卵、乳および乳製品、小麦、落花生、そば、えび、かに、くるみのことです。

※詳細は別紙「食物アレルギーっ子の DAY キャンプ 2024  
使用食材一覧」をご覧ください。

## 🐟 会場へのアクセス 🐟

○JR 広島駅からお越しの方

新幹線口より広島バス⑤号線 約 15 分、タクシー 約 10 分

○紙屋町・八丁堀方面からお越しの方

東急バンス前より広電バス⑥号線 約 20 分



○学内に駐車場もございます。

広島女学院大学  
広島県広島市東区牛田東4-13-1  
TEL：082-228-0386 (代表)