

講師リスト

ジャンル	テーマ・タイトル	講演時間	メーカー又は団体名	備考
農畜産品	お米、ご飯を学ぶ	15～90分	アルファー食品(株)	
	米の雑学	NEW 約40分	(有)土屋米穀	
	大麦について	60～90分	永倉精麦(株)	
	野菜の効用について	60～90分	カゴメ(株)	
	日本産乾椎茸について	30分	藤和乾物(株)	
	きのこの栽培方法	60分	平林産業(株) (JA全農長野 きのこ課)	
	きのこの機能性	60分	平林産業(株) (日本きのこマイスター協会)	要講師謝礼・要交通費
	豆の話	60～90分	(株)アオキ (べにや長谷川商店)	要講師謝礼・要交通費
水産品 (水産加工品)	各種だしの特徴とおいしいだしの取り方	60～90分	(株)マルハチ村松	
	かつおぶし と かつおだし、おいしいだしの取り方	1/ニュー 7/1 60分	(株)柳屋本店	だし取り実習の追加も可 +60～120分
	蒲鉾の歴史・多様性(地域制)・栄養(たんぱく質)・科学	NEW 15～60分	スズヒロシーフーズ(株)	
加工品	油脂製品に関して(マーガリン、マヨネーズ、ドレッシングのできるまで)	120分	丸和油脂(株)	要交通費
衛生管理	HACCPにおける品質管理および学校給食現場での導入について	90分	天狗缶詰(株)	
	食中毒と衛生管理の基礎知識	60分	(株)SN食品研究所 (ADEKAグリーンエイト)	
	冷凍食品製造工場における衛生管理について	60～90分	日東ベスト(株)	
	品質管理について(5Sとその応用)	90分	(一財)日本冷凍食品検査協会	要講師謝礼・要交通費
	食品衛生について(微生物の基礎知識と食中毒菌)	90分	(一財)日本冷凍食品検査協会	要講師謝礼・要交通費
	食品表示法について	90分	(一財)日本冷凍食品検査協会	要講師謝礼・要交通費
	異物混入防止対策について(学校給食現場での5S)	60分	東京サラヤ(株)	
	学校給食におけるノロウイルス対策	60分	東京サラヤ(株)	
	調理場における清掃と洗浄・消毒のポイント	60分	東京サラヤ(株)	
	食品衛生について～食中毒・感染症予防、異物混入防止対策他～	60～90分	ミドリ安全㈱	
食育	理研の「わかめ学校」～わかめのパワーの秘密について探ろう～	45分	理研ビタミン(株)	対象:小学校3～6年生
	心と体を育むために ～歯科医からみた食育～	90分	(一社)静岡県歯科医師会	
	歯科医から見た「食育」～学校給食における窒息事故予防について～	90分	(一社)静岡県歯科医師会	
	生きることは食べること～噛むから始める食育支援～	90分	(一社)静岡県歯科医師会	
	ヤクルト食育プログラム～乳酸菌で元気!!「ウンチから学ぶおなか教室」～	30～60分	中央静岡ヤクルト販売(株)	
健康	カラダの健康とプロバイオティクス	30～60分	中央静岡ヤクルト販売(株)	
	ちょう(腸)元気生活のポイント	30～60分	中央静岡ヤクルト販売(株)	
	熱中症対策と水分補給	1/ニュー 7/1 30～60分	大塚製薬(株)	
その他	(新)食品表示法について	60～90分	(一財)日本食品分析センター	要講師謝礼・要交通費
	食品衛生全般について	60～90分	(一財)日本食品分析センター	要講師謝礼・要交通費
	食品の異常について	60～90分	(一財)日本食品分析センター	要講師謝礼・要交通費
	食品全般、納豆、大豆について	90～120分	(株)富良食品	要交通費
	調味料全般、油、卵、加工肉等	90～120分	(株)富良食品	要交通費
	冷凍食品の正しい知識について(講演時間により調理実習も可能)	80～240分	(一財)日本冷凍食品協会 (冷凍食品調理コンサルタント)	対象:栄養士、調理員 要食材代等附帯経費

※リストにないテーマをご希望の場合は、本会宛ご相談ください。

平成29年4月現在