

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
農産品	お米について(日本の主食である「お米」について学ぶ)	リニューアル 30～60分	アルファー食品(株)	
	日本産菌床しいたけについて(生産から製造の流れ)	リニューアル 30分	藤和乾物(株)	
	日本産切干大根について(生産から製造の流れ)	NEW 30分	藤和乾物(株)	
	きのこの栽培方法	30～60分	平林産業(株) (JA全農長野きのこ課)	要交通費
	きのこの機能性	30～60分	平林産業(株) (日本きのこマスター協会)	要講師謝礼・要交通費
	無洗米のメリット(精米・無洗米の仕組み)	NEW 30～60分	(有)土屋米穀	
	大麦について(大麦の特徴や製造における品質・製造管理)	60～90分	永倉精麦(株)	
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	
	かつお節の作り方、だし・節の地域性、だしの減塩効果	リニューアル 60分	(株)柳屋本店	
	蒲鉾の歴史、多様性(地域制)、栄養(たんぱく質)及び科学	15～60分	スズヒロシーフーズ(株)	
衛生管理	食中毒と衛生管理の基礎知識	60分	(株)SN食品研究所 (ADEKAクリーンエイド)	
	食品工場における異物混入防止対策の現状	NEW 120分	(一財)日本食品検査	要講師謝礼・要交通費
	食品衛生全般について(食品衛生法の改正について、アレルギー物質・微生物管理等)	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(異物の同定方法や異臭について)	60～90分	(一財)日本食品分析センター	要講師謝礼・要交通費
	食品衛生法改正に伴うHACCPの導入について	NEW 60分	(株)静環検査センター	要講師謝礼・要交通費
	大量調理施設におけるノロウイルス対策	60分	(株)静環検査センター	要講師謝礼・要交通費
	食肉の農場から食卓までの安全対策	60分	(株)静環検査センター	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)	
	HACCPにわくわく取り組むための衛生、防虫ブラシの事例紹介	NEW 60分	(株)バーテック	
食育	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)	
	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～嚙むから始める食育支援～	90分	(一社)静岡県歯科医師会	
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)	
	知って防ごう熱中症について	再掲 45～60分	大塚製薬(株)	
	朝ごはんのはなし	再掲 45～60分	大塚製薬(株)	
食品表示	(新)食品表示法について(旧基準からの変更点を中心に表示方法や注意点)	60～90分	(一財)日本食品分析センター	要講師謝礼・要交通費
その他	食品全般、納豆、大豆、遺伝子組換え、食品添加物及び地産地消問題等について	90～120分	(株)富良食品	
	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)	80～240分	(一財)日本冷凍食品協会	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31年4月現在