

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・アルファ化米について (お米の種類・系統、炊飯について等)	30～ 60分	アルファ食品(株)	オンライン講習可能
	無洗米とは何か(無洗米の作り方、メリット)	30分	(有)土屋米穀	オンライン講習可能
	もち麦について (機能性に優れた食物繊維(大麦β-グルカン)について)	30分	永倉精麦(株)	オンライン講習可能
	日本産菌床しいたけについて (椎茸の発生から収穫・納品されるまで)	30分	藤和乾物(株)	オンライン講習可能
	豆の基礎知識、豆料理と栄養価、学校給食での乾物の豆料理(料理しながら講演、講演のみも可能)	120～ 180分	(株)アキベにや長谷川商店	要講師謝礼・交通費 オンライン講習可能
	たまごのおはなし(国内外流通する「鶏卵」の一般的な知識、凍結卵の衛生面、省力的なメリット)	90分	キュービータマゴ(株)	オンライン講習可能
水産加工品	かつお節の作り方、だし・節の地域性、だしの減塩効果 (かつお節の製法紹介、地域によるだしや節の種類等)	60分	(株)柳屋本店	オンライン講習可能
	各種だしの特徴とおいしいだしの取り方 (かつお節の歴史から製法、かつお節類の特徴等)	60～ 90分	(株)マルハチ村松	オンライン講習可能
	かまぼこ作り出張体験～かまぼこはタンパク質の塊～ 「水晒し」による魚の切り身の変化を実験的に体験	60分	スズヒロシーフーズ(株)	オンライン講習(リアル開催も可能)
	かまぼこ作り出張体験～塩の重要性～ 蒲鉾にはなぜ塩が必要なのかを実験的に体験	60分		
	オンライン工場見学(魚が蒲鉾になるまでの製造工程を工場の動画を見ながら紹介、小学生でも分かりやすく解説)	45～ 60分		
衛生管理	食品衛生法全般について1 (食品添加物、食中毒、農薬、容器等)	60～ 120分	(一財)日本食品分析センター	要講師謝礼・交通費 オンライン講習可能 (オンライン講習の場合は事務作業料のみの場合あり)
	食品表示法全般について2 (栄養表示、アレルギー表示、遺伝子組替食品)	60～ 120分		
	食品成分表全般、異物検査について (成分表2020解説等)	60～ 120分		
	HACCP全般 (6回程度の講座)	60～ 120分	(株)静環検査センター	要講師謝礼・交通費 オンライン講習可能
	新型コロナウイルスについて (新型コロナウイルスの怖さを知る)	60～ 120分		
	ノロウイルス他食中毒関係 (ご要望に応じます)	60～ 120分		
食育	ヤクルト食育プログラム～乳酸菌で元気!!「ウンチで学ぶおなか教室」～(腸に住む乳酸菌が体を守る仕組み他)	30～ 60分	中央静岡ヤクルト販売(株)	オンライン講習可能
	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	要講師謝礼・交通費
	生きることは食べること～噛むから始める食育支援～	90分		
健康	カラダの健康とプロバイオティクス(プロバイオティクスとは、カラダでの働き)	30～ 60分	中央静岡ヤクルト販売(株)	オンライン講習可能
	ちょう(腸)元気生活のポイント (腸の健康の大切さ)	30～ 60分		
	アレルギーの基礎知識(安全安心な献立作成と調理手順(除去食・代替食)、緊急時の対応とイベントの講習等)	要相談	アルファ食品(株) (認定特定非営利法人アレルギー支援ネットワーク)	要講師謝礼・交通費 オンライン講習可能
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	オンライン講習可能
	冷凍食品の基礎知識(系統食品とは何か、特性と活用法)…講演、調理実習、試食、質疑を希望に応じた組み合わせが可能。調理実習のみは不可)	60～ 150分	(一社)日本冷凍食品協会	調理実習の食材料代等は申込者負担 オンライン講習可能

※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。

令和5年5月現在