

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	アルファー食品(株)	オンライン講習可能
	無洗米とは何か (様々な無洗米製法の説明及びそれによる差異など)	60分	(有)土屋米穀	オンライン講習可能
	稲作の現状と今後の展望について(稲作は毎年10万トンずつ減少し、将来的にはゼロになることが予想されている)	60分	(有)土屋米穀	オンライン講習可能
	医食同源米について(医食同源米についてのご紹介)	60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
	『まご食プロジェクト』『ま・ご・は・や・さ・し・い』の基本的な献立について(豆及び食べる昆布を使用したレシピ紹介)	60～120分	(株)アオキ	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	キューピータマゴ(株)	オンライン講習可能
	うずら卵をいろいろ学ぶ(愛知県東三河地方特産のうずら卵についてスライドやクイズを交えて説明)	60分	天狗缶詰(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(すり身からカマボコ作りを体験)	45～90分	スズヒロシーフーズ(株)	少人数に限る
	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)	45～90分		オンライン講習(リアル開催も可能)
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)	60～90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、機能性表示食品)	60～90分		
	消費期限表示について	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
	食品衛生について(依頼者のご要望に応じます)	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)、緊急時の対応とエピソードの講習等)	要相談	アルファー食品(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	60～120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)	45～90分	(一社)日本冷凍食品協会	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6年5月現在