

講師リスト

令和7年5月現在

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
	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 (鶏卵の一般的な知識)	90分	キューピータマゴ(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(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 商品の利用が必要
	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・リアル開催可 商品の利用が必要
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		
	食品における異物混入等の原因傾向とその解明方法 NEW	60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
	手洗いのメカニズムと実践 NEW	60分		
	現場で必要な食品微生物の基礎知識 NEW	60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)、緊急時の対応とエビペンの講習等)	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 (冷凍食品とは何か、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