

# 講師リスト

令和8年4月現在

| 講演    | No.  | タイトル  | 講師             | 時間                 | 備考   |
|-------|--|---|----------------|--------------------|--|
|       |  | 内容  |                |                    |  |
| 農産品   | 1  | <b>お米について・アルファ化米について</b><br>(お米の種類・系統、炊飯について等)                                      | アルファ食品(株)      | 30～60分             | オンライン講習可能  |
|       |  | 日本の米の生産量と消費量の変化、気温が高いと米の成長はどうなるか、米を食べると体の中でどうなるか等について<br>炊飯についてのポイント、アルファ化米の炊き方について |                |                    |  |
|       | 2  | <b>もち麦について</b><br>(機能性に優れた食物繊維(大麦β-グルカン)について)                                       | 永倉精麦(株)        | 30分                | オンライン講習可能  |
|       |  | 大麦の特徴や、学校給食で使用されている精麦について   |                |                    |  |
|       | 3  | <b>日本産菌床しいたけについて</b>  | 藤和乾物(株)        | 30分                | オンライン講習可能  |
|       | 椎茸の発生から収穫・納品されるまで  |   |                |                    |  |
| 4     | <b>『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</b><br>(豆及び食べる昆布を使用したレシピ紹介) | (株)アキ   | 60～120分        | オンライン講習可能          |  |
|       | 4  | 豆を使った料理の試食、だし汁について(昆布だし・削り節などのだし汁の取り方)、だし汁のテイスティング、それぞれのだし汁のうま味やその違いや合わせだしの効果を知る    |                |                    |  |
|       | 5  | <b>たまごのおはなし</b><br>(鶏卵の一般的な知識)  | キュービータマゴ(株)    | 90分                | オンライン講習可能  |
|       | 5  | 国内外流通する「鶏卵」の一般的な知識、凍結卵の衛生面・省力的なメリット等について  |                |                    |  |
| 水産加工品 | 6  | <b>かつお節の作り方、だし・節の地域性、だしの減塩効果</b>  | (株)柳屋本店        | 60分                | オンライン講習可能  |
|       |  | ・かつお節の製法紹介・地域によるだしや節の種類、特色差異<br>・みそ汁を例にし、だし濃度と味噌の分量を振って減塩効果を体験                      |                |                    |  |
|       | 7  | <b>各種だしの特徴とおいしいだしの取り方</b>   | (株)マルチ村松       | 60～90分             | オンライン講習可能  |
|       |  | かつお節の歴史から製法、かつお節類の特徴、おいしいだしの取り方について   |                |                    |  |
| 8     | <b>かまぼこ作り出張体験</b>  | スズヒロシーフーズ(株)  | 45～90分         | 少人数に限る<br>商品の利用が必要 |  |
|       | すり身からカマボコ作りを体験(詳細内容は要相談)   |   |                |                    |  |
|       | 9  | <b>オンライン工場見学</b>  |                | 45～90分             | オンライン・リアル開催可<br>商品の利用が必要                                     |
|       | 9  | ・魚が蒲鉾になるまでの製造工程を工場の動画で紹介<br>・基礎知識はクイズを交えて小学生でも分かりやすく解説<br>・その他、SDGsなど食に関する内容にも対応可能  |                |                    |  |
| 衛生管理  | 10   | <b>食品衛生法全般について1</b>   | (一財)日本食品分析センター | 60～90分             | ※<br>要講師謝礼・交通費<br>オンライン講習可能<br>(オンライン講習の場合は事務作業料のみ<br>の場合あり) |
|       |  | 食品衛生法について(農薬、微生物、食品添加物、容器包装関連)  |                |                    |  |
|       | 11   | <b>食品表示法全般について2</b>   |                | 60～90分             |  |
|       | 11   | 食品表示基準について(栄養表示、アレルギー表示、遺伝子組換え食品、機能性表示等)  |                |                    |  |
|       | 12   | <b>食の安心安全を考える～あなたの食生活は大丈夫?</b> <b>NEW</b>   | (株)静環検査センター    | 60分                | ※<br>要講師謝礼・交通費<br>オンライン講習可能                                  |
|       | 12   | 【初級】食の安心安全について<br>内容はリクエストにお応えします   |                |                    |  |

# 講師リスト

令和8年4月現在

| 講演   | No.                              | タイトル                                       | 講師           | 時間  | 備考                          |
|------|----------------------------------|--|--------------|-----|-----------------------------|
|      |                                  | 内容   |              |     |                             |
| 衛生管理 | 13                               | 一般衛生管理について <b>NEW</b>                      | (株) 静環検査センター | 60分 | ※<br>要講師謝礼・交通費<br>オンライン講習可能 |
|      |                                  | 【初級～中級】 一般的な衛生管理について<br>内容はリクエストにお応えします    |              |     |                             |
|      | 14                               | ノロウイルス食中毒を起こさないための対策 <b>NEW</b>            |              | 60分 |                             |
|      |                                  | 【初級～中級】 ノロウイルス食中毒防止について<br>内容はリクエストにお応えします |              |     |                             |
|      | 15                               | 異物同定検査事例について <b>NEW</b>                    |              | 60分 |                             |
|      |                                  | 【初級～中級】 異物検査事例について<br>内容はリクエストにお応えします      |              |     |                             |
|      | 16                               | 食品における異物混入等の原因傾向とその解明方法                    |              | 60分 |                             |
|      |                                  | 【初級～中級】 検査実績から検査方法まで<br>内容はリクエストにお応えします    |              |     |                             |
|      | 17                               | 作業服の衛生及び管理方法と実践 <b>NEW</b>                 |              | 60分 |                             |
|      |                                  | 【初級～中級】<br>内容はリクエストにお応えします                 |              |     |                             |
|      | 18                               | 手洗いのメカニズムと実践                               |              | 60分 |                             |
|      |                                  | 【初級～中級】<br>内容はリクエストにお応えします                 |              |     |                             |
|      | 19                               | 体調管理の対策と実践・事例 <b>NEW</b>                   |              | 60分 |                             |
|      |                                  | 【初級～中級】<br>内容はリクエストにお応えします                 |              |     |                             |
| 20   | アレルギーのメカニズムとアレルゲンについて <b>NEW</b> | 60分  |              |     |                             |
|      | 【初級～中級】<br>内容はリクエストにお応えします       |  |              |     |                             |
| 21   | 危害の発見方法と実践 <b>NEW</b>            | 60分  |              |     |                             |
|      | 【初級～中級】<br>内容はリクエストにお応えします       |  |              |     |                             |
| 22   | 学校給食における食中毒リスク <b>NEW</b>        | 60分  |              |     |                             |
|      | 【初級～中級】<br>内容はリクエストにお応えします       |  |              |     |                             |
| 23   | 調理場における清掃・洗浄・消毒 <b>NEW</b>       | 60分  |              |     |                             |
|      | 【初級～中級】<br>内容はリクエストにお応えします       |  |              |     |                             |
| 24   | 衛生管理のキホン <b>NEW</b>              | 60分  |              |     |                             |
|      | 【中級】 衛生管理について<br>内容はリクエストにお応えします |  |              |     |                             |

## 講師リスト

令和8年4月現在

| 講演   | No. | タイトル   | 講師  | 時間          | 備考                          |
|------|-----|--|---|-------------|-----------------------------|
|      |     | 内容   |   |             |                             |
| 衛生管理 | 25  | 食品添加物の概要について <b>NEW</b>  | (株) 静環検査センター                              | 60分         | ※<br>要講師謝礼・交通費<br>オンライン講習可能 |
|      |     | 【中級】食品添加物について<br>内容はリクエストにお応えします   |   |             |                             |
|      | 26  | 現場に必要な食品微生物の基礎知識   |   | 60分         |                             |
|      |     | 【中級】微生物の解説を含めてお話いたします<br>内容はリクエストにお応えします   |   |             |                             |
| 食育   | 27  | よくかんでおいしく食べよう！うずら卵のお話<br>(お子様向け、対面授業)  | 天狗缶詰(株)                                   | 45分         | オンライン講習不可                   |
|      |     | 「かむことの大切さ」や「うずら卵・うずら」について、体験や講話を通じて、かむことの重要性を理解いただくとともに、クイズやうずら卵の殻むき体験などを取り入れ、楽しみながら学べる内容          |   |             |                             |
|      |     | ヤクルト食育プログラム～乳酸菌で元気!!「うんちで学ぶおなか教室」～(腸に住む乳酸菌が体を守る仕組み他)<br>・腸に住む乳酸菌がカガを守る仕組み<br>・排便から考える子育ての健康づくりについて |   |             |                             |
|      | 28  | 心と体を育むために ～歯科医からみた食育～  | (一社)静岡県歯科医師会                              | 90分         | ※<br>要講師謝礼・交通費              |
|      |     | 消化器官で食物の入口である口腔の健やかな成長・発達は食育の基礎、学校給食の子供達の心と体を育むために歯科医からの提言をします                                     |   |             |                             |
| 健康   | 30  | アレルギーの基礎知識   | アルファ食品(株)<br>(認定特定非営利法人<br>アレルギー支援ネットワーク) | 要相談         | ※<br>要講師謝礼・交通費<br>オンライン講習可能 |
|      |     | ・安全安心な献立作成と調理手順・配膳(除去食・代替食)<br>・緊急時の対応とイベントの講習<br>・生活管理指導表の読み取り方<br>・保護者とのコミュニケーションの取り方について        |   |             |                             |
| その他  | 31  | 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   | (株) 富良食品                                  | 60～<br>120分 | オンライン講習可能                   |
|      |     | 食品全般、納豆、大豆、遺伝子組換え、食品添加物、地産地消問題等について具体的に掘り下げてお話します  |   |             |                             |
|      | 32  | 冷凍食品の基礎知識<br>(冷凍食品とは何か、特性と活用法)<br>冷凍食品の4つの条件、歴史、統計データ、冷凍食品の活用方法等                                   | (一社) 日本冷凍食品協会                             | 45分         | オンライン講習可能                   |

※ 要講師謝礼・交通費等の有償の講演については、本会事業「令和8年度学校給食研修会・講習会等助成事業」の助成対象となりますので、併せてご検討ください。(助成事業申請期限は6月30日です)