■明治安田生命

お客様がより健康な生活を送れるように―― 食アドの知識はコミュニケーションのスキルです



新宿支社 中野営業所 営業所長 長瀬 育美 さん

知識は、保険営業を担 う当社の『MYリンク コーディネーター』が、 お客様とのコミュニ ケーションを図る上で とても重要なスキルと とで社内評価の加点基

んなの健活プロジェク ト』では、お客様がより 健康な生活を送ってい 管理にも役立つと思い ただくことをご提案するます。

生活に身近な「食や なかで、健康の源である 健康 | に関する幅広い 『正しい食生活』につい てご助言できるというの は、お客様との信頼関係 を築く上でもとても有意 義なことです。

食アド® 資格を得るこ 準にもなりますが、そも 特に現在推進中の『み そも、この学習の機会は コーディネター自身はも とより、その家族の健康

■湘北短期大学

「資格取得奨励制度」の一環として―― 慣れている教室で受講できるのがメリット

サポート体制の一環と たるまで、幅広い分野 して「資格取得奨励制度」 を設けており、検定費用 の援助や、必要な対策講 座などを積極的に採り 入れておりますが、『食 生活アドバイザー®」検定 生が取り組んでいます。

の分野に関心をもつ学

「食と生活」について、 「栄養と健康 | から「食 文化・食習慣」、また「流 ことができます。

本校では、学生たちの 通、食マーケット にい の知識が得られること、 さらに、難しすぎず、易 しすぎず、学生たちが挑 戦するには最適の資格

検定だと思います。 吉川 光子 さん 食アド®検定事務局の

張していただける『出前 合格講座』もあり、学生 たちは慣れている教室 でのびのびと受講する

■ 大宮こども専門学校

「食生活 |についての幅広い知識を こどもや保護者の方々へご提供するために



三坂 志成 さん

イザー®3級』取得を必 須課題としています。

学科では「乳幼児の 食事・こどもの食育・こ どものおやつ」など、幼 稚園や保育施設を通し にわたり、学生たちは てこどもたちや、保護者 個々にやや難関と感じ の方に対しても食生活 るジャンルもあるよう や健康について幅広く ですが、その知識が身 正しい情報を提供できにつけば、食生活のスペ る人材育成を推進して シャリストとして将来の

本コース学科では、考えています。

当校の『こども食育コー 健康的な食生活全般に ス』では、『食生活アドバ ついて広い知識を要す るため、『食アド®検定』 はその趣旨に即し、様々 な視点で食生活を学べ 就職に大いに役立つと

■ 福井県民生活協同組合

検定カリキュラムが業務内容と合致 職務上の昇格要件のひとつにもなっています

食と福祉と助け合い の事業を進めている生 要件の一つにもなり、 とっては、この『食生 ずライセンスを取得す 活アドバイザー®』検定 ることになりました。 のカリキュラムは、関

役に立てるもの | と自 す。そして「やっぱり 信を持って2004年よ 生協さんやね」と言わ り職員へ向けて受験を れる職員を増やしてい 推進してきました。

今では職務上の昇格

これからも受験推進

連する知識が満載で、 を促し、多くの職員が うってつけの内容でし 組合員様への確かな情 報提供が行なえるよう 「きっと組合員様のお に 支援していきたいで



山田 雅美 さん

BOOK'S INFORMATION

公式テキスト案内(書店でお買い求めください)

2024-2025年版【公式】 食生活アドバイザー®テキスト&問題集







[日本能率協会マネジメントセンター]

基礎: 定価1,650円(税込) 3級: 定価1,980円(税込) 2級: 定価2,310円(税込)



一般社団法人 FLAネットワーク 協会 食生活アドバイザー 検定事務局

〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-15-10 大山ビル2F

● 食生活アドバイザー® 検定事務局 00 0120-86-3593 ● 食アド® Academy 事務局 00 0120-20-9039

食生活アドバイザー[®]は FLA ネットワーク ®協会が使用権を有する登録商標です。 (10:00~16:00 土・日・祝日は除く)

一般財団法人 生涯学習開発財団/後援 特定非営利活動法人 みんなの食育/協賛



「食べる」を「生活」の視点で考える

食生活アドバイザー



■試験日**■ 2024**年6月23日(日)

受験希望の皆様

- 受験申込・合格講座申込・過去問題集申込はすべて団体担当者様にお申出ください。検定事務局 では、個別の受付は行なっておりません。
- 受験手続等に関するお問合せにつきましても、団体担当者様を通してご連絡をお願いいたします。 個別のお問合せには応じておりません。
- 受験票・合否通知は団体担当者様にご送付いたします。団体担当者様からお受取ください。
- 受験に関するデータご提出後、追加・変更・取消は受付できません。 (返金や次回への持ち越しはできませんのでご注意ください)

『食べる』を『生活』の視点で考えるのが、『食生活アドバイザー®』の仕事です。

食生活全般について語ることができる資格と人材がいま、社会で求められています。

『食生活アドバイザー®』は、広い視野に立って食生活をトータルにとらえ、健康な生活を送るための提案ができる、 "食生活全般のスペシャリスト"『食』に対する関心が高まっている中で、今後ますます活躍が期待されています。

- ■受験資格受験の制限はありません。食生活に興味のある方ならどなたでも受験できます。
- ■受験会場 各団体が設置する会場
- ■受験級「基礎」「3級」「2級」「基礎·3級併願」「3級·2級併願」

※「基礎・2級併願」はできません。

■受験料

基礎	3級	2級	基礎・3級併願	3級·2級併願
3,500 円	5,500円	8,000円	9,000円	13,500 円

■試験時間

■出題形式

受験級	集合時間	試験時間
基礎	8:45	9:00 ~ 10:00
3級	10 : 15	10:30 ~ 12:00
2級	13:15	13:30 ~ 15:00

受験級	問題	出題形式・問題数
基礎	理論問題	4 肢択一のマークシート形式 (40 問)
3級	理論問題	5 肢択一のマークシート形式 (50 問)
2級	理論問題	6 肢択一のマークシート形式 (42 問) と記述問題 (13 問)

■合格基準

基 礎: 1問2点/合格点48点以上(80点満点) 3 級: 1問2点/合格点60点以上(100点満点)

2 級: 選択問題1問2点記述問題1問3点/合格点74点以上(123点満点)

■出題科目

基礎

1. 体を育もう

2. 知を育もう

3. 徳を育もう

4. 才を育もう

3級・2級

1. 栄養と健康



栄養素の働き、病気と食 事の関わり、運動と休養 康づくりをサポート。





調理のコツや献立の工夫 行事と料理、テーブルマ ナーを心得て、暮らしの 中の「食」を演出。



(稅込)

食品の分類法を把握し 生鮮食品・加工食品の表

4. 衛生管理



る衛生管理。食生活の安 全を守るために、具体的 な対策をマスター。

5. 食マーケット



流通の役割や小売の形態 が多様化する中で、商品 を正しく選ぶ目を養い、 賢い消費者をめざす。

6. 社会生活



身近な税金や法律、経済 など「食」を取り巻く消 費生活と社会のしくみに ついて理解を深める。

一般会場での『合格講座』のご案内

2日間でじっくり学ぶ-

2日間の『通学コース』でじっくりと要点を学習しよう!!

――通学コース・受講のメリット―

- ●『通学コース』は、2日間の学習で合格をより確実にし たい方、じっくり型の学習を望まれている方におすす めの講座です。
- 「2級合格講座(通学 コース)」の特典とし て配布される、本番 の試験を想定した「模 擬問題集 | を活用し ながら2日間学習す ることで、難関の「2 級」を撃破します。

2級 接接問題集 (1日目) (2日日)

▲ 講座で使用される 「模擬問題集」

◆ 「2級 合格講座・通学コース」 開講スケジュール◆

	開催日・会場(最寄駅)	
東京	1日目:6/1(土) 2日目:6/2(日) 日本教育会館 (地下鉄・東京メトロ「神保町駅」)	
名古屋	1日目:6/1(土) 2日目:6/2(日) ウインクあいち(JR「名古屋駅」)	
大阪	1日目:6/1(土) 2日目:6/2(日) 新大阪丸ビル新館 (JR「新大阪駅」)	

- ※ いずれも2日間で完結します。
- ※ 会場は変更になる場合がございます。
- ※ 講座会場(会場名・所在地・周辺地図など)の詳細は受講 票でご確認ください。

◆受講時間◆

つの授業です。

	時間	時間帯			
	1限目	10:30~12:00			
	昼休み	12:00 ~ 12:50			
	2限目	12:50~14:20			
-	3限目	14:30 ~ 16:00			
※1日あたりそれぞれ3科日す					

◆受講料(税込)◆

2級 30,000 円

合格講座を受講の方、全員に新刊本

食アド。ちょい足し知識 もれなくプレゼント!!



- 1日超集中

効率的な集中学習で「合格 |をつかみ取ろう!!

─ 速習コース・受講のメリット─

- ●『速習コース』は、短期決戦で合格を目指す方、効率的 な学習を望まれている方、3級・2級のダブル受講をお 考えの方におすすめの講座です。
- ●『合格講座』の特典と して配布される、本 番の試験を想定した 「模擬問題集」を活用 しながら学習するこ とで合格を勝ち取り



▲ 講座で使用される 『模擬問題集』

◆ 『合格講座・速習コース 】 開講スケジュール◆

▼ 1 H 1HR5	た 20日日 ハ』内時ハノノエ ル▼		
	開催日・会場(最寄駅)		
東京	① 6/8 (土) ② 6/9 (日) ③ 6/15 (土) ④ 6/16 (日) 日本教育会館 (地下鉄・東京メトロ「神保町駅」)		
名古屋	① 6/8 (土) ② 6/9 (日) ウインクあいち (JR 「名古屋駅」)		
大阪	① 6/8 (土) ② 6/9 (日) 新大阪丸ビル新館 (JR 「新大阪駅」)		
福岡	① 6/8 (土) ② 6/9 (日) リファレンス駅東ビル (JR 「博多駅」)		
仙台	① 6/8 (土) ② 6/9 (日) 仙台青葉カルチャーセンター (JR 「仙台駅」)		

※いずれも1日で完結します。※会場は変更になる場合がございます。 ※同じ日に、3級・2級を同時に受講することはできません。 ※講座会場(会場名・所在地・周辺地図など)の詳細は受講票でご確 認ください。

◆受講時間◆

	時間	時間帯
	午 前	10:20~12:50
+	昼休み	12:50~13:40
	午 後	13:40~16:10

◆受講料(税込)◆

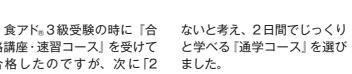
	9
2級 20,000 F	9

※午前・午後 それぞれ3科目ずつ

合格講座 受講者の声

3級『速習コース』、2級は『通学コース』で合格!!

「2級 |のカリキュラムをしっかり理解するために 2日間でじっくり学ぶ 『通学コース』 を選びました



格講座・速習コース』を受けて 合格したのですが、次に「2 級」を受験するにあたって不安 だったのが、問題選択肢の中 に『該当なし』が含まれている こと。さらに、記述問題も加 わるので、これは内容を確実 に理解していないと答えられ

1日集中型の『速習コース』 は、検定試験の直前に開講する のですが、『通学コース』はも う少しゆとりがあるので、受講 した後に復習する時間がとれ るのも、とてもありがたかっ

たです。

『速習』と『通学』を両方受け てみて感じたことは、3級受験 ならば、ある程度要点を絞り 込んで、一気に集中して学べ る『速習』が自分に合っていた と思います。それは、大切な 要点を忘れないうちに試験日 を迎えられましたから… (笑)。

大町 祐子さん

でもやはり、2級受験とな ると、公式テキストでしっか りと予習をして、そして2日 間みっちりポイントを学んで、 さらに復習する時間もとれる というスタイルがやりやす かったと感じています。

2級を勉強したことで、食生 活の重要性や問題点について、 より深くふれることが出来ま した。今後は、『食アド』ゼミナー ル』等に積極的に参加し、そこ で学んだ知識や情報を自分や 自分の周りの人に役立つよう 活かしていきたいです。