

「食べる」を「生活」の視点で考える

# 食生活アドバイザー<sup>®</sup>

## 第47回 検定試験 団体受験案内



■ 試験日 ■

2022年6月26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)

- **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。

基礎	3級	2級	基礎・3級併願	3級・2級併願
3,500 円	5,000 円	7,500 円	8,500 円	12,500 円

(税込)

受験級	集合時間	試験時間	受験級	問題	出題形式・問題数
基礎	8:45	9:00 ~ 10:00	基礎	理論問題	4 肢択一のマークシート形式 (40 問)
3 級	10:15	10:30 ~ 12:00	3 級	理論問題	5 肢択一のマークシート形式 (50 問)
2 級	13:15	13:30 ~ 15:00	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	3級・2級
1. 体を育もう	1. 栄養と健康
2. 知を育もう	2. 食文化と食習慣
3. 徳を育もう	3. 食品学
4. 才を育もう	4. 衛生管理
	5. 食マーケット
	6. 社会生活

#### 書籍案内(書店でのみお求めいただけます)

#### 改訂版【公式】食生活アドバイザー®テキスト&問題集



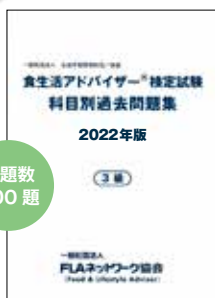
[日本能率協会マネジメントセンター]

基礎：定価(本体1,500 円+税) 3 級：定価(本体1,800 円+税)  
2 級：定価(本体2,100 円+税)

合格への  
パスポート!

#### 科目別 過去問題集

#### 検定事務局限定販売



問題数  
200 題

◆ 3 級 ◆ 2,200 円 (税・送料込)



問題数  
220 題

◆ 2 級 ◆ 3,300 円 (税・送料込)

#### 各団体から高い評価をいただいています!

(※)掲載内容は取材当時のものです。

#### ■ 明治安田生命

#### 「食」についての幅広い知識を お客様の生活に寄り添ったアドバイスにつなげる



新宿支社 支社長  
三戸部 節郎 さん

当社が取り組んでいる「健活プロジェクト」の一環として、社内で採り入れたのがこの『食アド® 検定』です。  
生活に身近な食や健康に関する幅広い知識は、保険営業を担う当社の『MY ライフプランアドバイザー』たちが、お客様とのコミュニケーションを図る上でとても有意義なスキルとなります。

資格を得ることで社内評価の加点基準にもなるのですが、予想をはるかに上回る多くの MY ライフプランアドバイザーが検定に臨んでくれて、改めて「食」に関する関心の高さを実感しています。今後もこの取り組みを継続し、お客様の生活に寄り添った MY ライフプランアドバイザーを、育てていきたいと考えています。

#### ■ 東京家政学院大学

#### 大学内での団体受験環境を導入 「検定に挑戦することで“社会人基礎力”を培う」

食生活アドバイザー®の資格制度を知り、学生が大学内で挑戦できる「団体受験」のシステムを作り上げました。  
食品学をはじめとする授業の方向性に沿ったテーマに加え、実社会向きな内容も含まれた検定カリキュラムは学生たちにとっても大きなメリットになると思いました。

少子化の影響か、現実的に「学生売り手市場」のような風潮になりつつあり、よい意味での「競争力」が希薄化しているように感じる昨今です。資格にチャレンジする好機を得て、社会からの課題に取り組むことで、今、注目されている「社会人基礎力」を身につけて欲しいと思っています。



現代生活学部教授  
岩見 哲夫 さん

#### ■ 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



大宮こども専門学校 教員  
三坂 志成 さん

当校の『こども食育コース』では、『食生活アドバイザー®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てこどもたちや、保護者の方に対しても食生活や健康について幅広く正しい情報を提供できる人材育成を推進しています。

な食生活全般に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ぶことが利点だと思います。カリキュラムが多岐にわたるため、学生たちは個々にやや難関と感じるジャンルもあるようですが、その知識が身につけば、食生活のスペシャリストとして将来の就職に大いに役立つことと考えています。

本コース学科では、健康的



食生活アドバイザー®

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 <http://www.flanet.jp>

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