# 出前議という。



食生活アドバイザー®公認講師による 講座・セミナーのご案内



# 【合格講座のご案内】

合格講座は食生活アドバイザー®検定試験の合格を目指す方のための対策講座です。資格取得に向けて具体的な勉強方法や試験対策に絞った講座内容となっています。



# 「合格への手ごたえが実感できます」

# 合格講座のメリット

- 出題パターンや正答率を上げるテクニックを知り、限られた時間のなかでも慌てずに正答するための解答力を身につけることができます。
- 受講することで自身の苦手科目が明確になり、本試験までの効率的な学習が可能となります。
- 本試験を想定した「模擬問題集」を活用して公認講師が詳しく解説を行う ことで、試験の重要ポイントがつかめます。
- ●検定試験に合格する準備をしながら、食と生活の問題解決力向上に役立てることができます。

# 合格講座 開催実績



### 企業、自治体、団体、教育機関(五十音順)

足立区生涯学習センター、厚木市役所健康づくり課、飯田市農業振興センター、大宮こども専門学校、神奈川ゆめコープ、クラーク記念国際高等学校、コープあいち、コープカルチャー協同学苑、コープこうべ、西都市地域雇用創造協議会、鹿浜地域学習センター、湘北短期大学、相双地域雇用創造推進協議会、そごう千葉店、そごう横浜店、東京国際福祉専門学校、都立農芸高等学校、博報堂、華学園栄養専門学校、福井県民生活協同組合、都城地域雇用創造協議会、明治大学リバティアカデミー、明治安田生命、山田養蜂場、八女市地産地消拡大促進協議会、他

# 『出前合格講座』の ご活用例をご紹介

こちらでは実際に『出前合格講座』をご活用いただいた各団体の声をご紹介いたします。 (※) 掲載内容は取材当時のものです。

### ■ 明治安田生命

### 栄養面、健康面から家計を守る経済面まで お客様を幅広くサポートする知識が身につきます

当社の『MY リンクコーディネーター』は保険の知識はもちろん、お客様とのコミュニケーションをより円滑に図る上で、生活を中心とした様々な分野の資格にチャレンジしています。

その中で『食生活アドバイザー®』は文字通り、食生活のエキスパートとして、お客様に栄養面、健康面から家計防衛の経済面まで、幅広くご助言ができる知識が身につく講座です。

食と生活にまつわる分野 が広く網羅され、「お客様と



岩橋 美穂 さん

の会話にすぐにでも活かせる――」というコーディネーターの声も多く聞いてます。

社内評価の加点基準にもなる資格のひとつとして注目されている検定で、また社内で受けられる『合格講座』も人気です。

### ■ 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

本校では、学生たちのサポート体制の一環として『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®』検定もその対象資格で、多くの学生が取り組んでいます。

「食と生活」について、「栄養と健康」から「食文化・食習慣」、また「流通、食マーケット」にいたるまで、幅広い分野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



吉川 光子 さん 光泉 きん

戦するには最適の資格検定 だと思います。

『出前合格講座』は、食アド®検定事務局の公認講師の方が本校まで来てくださいますので、学生たちは慣れている教室でのびのびと受講することができます。



▲明治安田生命 新宿支社様: 『出前合格講座』 会場でのひとコマ。(2023年6月撮影)

普段から通い慣れている会場で受講できるのも 「出前合格講座」の大きなメリットです。本番検定 試験を見据えた「日程調整」についても、どうぞ お気軽にご相談ください。

### 合作 出前合格講座を受講されての「**合格率実績」**

(2023年実績)

団体受験者の合格率▶▶▶▶▶ 33.7%

出前合格講座受講者の合格率▶▶▶▶▶▶ 53.5%



――出前合格講座 ご利用の流れ

1 ご担当者様との事前相談



2 日時・内容確認と決定



3 資材のご送付



**4** 講座・セミナー実施



まず<mark>はお問い合わせ</mark>ください―



# 今までの相談例 一番

### ─各団体ご担当者から寄せられた声です─

- 社内研修の一環として食生活アドバイザー®検定の対策を行い、社員の資格取得を推進したい。
- 生徒・学生の資格取得をサポートして就職対策に役立てたい。
- 栄養や衛生管理の事は教えられるが、食品や流通、消費者問題の内容は専門外で対応できない。
- 3級だけでなく、2級の対策講座も開講してほしい。
- 1 回では全員受講できないから 2 回に分けて開講してほしい。

## 【その他、さまざまな取り組みを展開しています】

# シルバー人材活用や雇用促進関連

当協会では自治体や団体の委託を受けて下記のような活動もしています。

- 高齢者の方が育児や介護等の現役世代を支える分野で働き活躍できる、 就業を目的とした講習会の企画と運営
- 高齢者の健康、生きがい、働きがい向上に役立つ講習会の企画と運営
- 地域振興に活躍できる人材育成の講習会の企画と運営

# これまでの講座提供先

愛知県シルバー人材センター連合会、 神奈川県シルバー人材センター連合会、

神奈川県平塚市立松原公民館、埼玉県シルバー人材センター連合、

静岡県シルバー人材センター連合会、名古屋市高齢者就業支援センター、

北杜市雇用創造協議会、他

# 食と生活に関するセミナー

当協会では食と生活に関するセミナーを定期的に行なっています。

### 最近のテーマ

『食アド』ゼミナール』より

- 「健康寿命を延ばす『スーパー運動療法」」
- 「正しい味覚は乳幼児期から」
- ●「旨さを支える『出汁』と『調味料』の世界」
- ●「深掘りして楽しい食文化の伝え方!」
- ●「賢い買い物をするための『食品表示読み解き術』」
- ●「作りおき料理をもっと活用しよう!」
- **●**「誰かに教えたくなる野菜の話」
- ●「のぞいてみよう食品流通の世界」
- ●「食品メーカー商品開発のウラ側」



### 『食アド®Academy』より

- 「実践! お弁当の盛り付け教室」
- ●「野菜の品目別攻略法【Season1】」
- ●「楽らくアスリートごはんでスポーツを楽しむ!」
- ●「シニア・シルバー世代のカラダの変化に合わせた食生活」
- ●「栄養睡眠改善のサポーターになろう!」
- ●「食アド。料理 Academy 【晩夏&初秋編】 【秋本番編】」

\*その他にも多くのセミナーを実施しており、ご要望に合わせた内容での開講が可能です。

### お問い合わせはお気軽に――

一般社団法人 FLAネットワーク®協会 食アド®Academy 事務局『出前講座』係

〒160-0023 東京都新宿区西新宿 7-15-10 大山ビル 2F

**500-20-9039 500-9039** 

