# 出意語に対します!



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)

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

■ 大宮こども専門学校 様

### 「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

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。

本コース学科では、健康 的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、



大宮こども専門学校: 三坂 志成 さん

様々な視点で食生活を学べ る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。

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。今回は『大宮こども専門学校』様に ご感想を伺いました。 (※) 掲載内容は取材当時のものです。

### こどもたちとの楽しい食事時間を― 「食育 | を通したコミュニケーション目指す

幼稚園実習の際、上手に 「食育」を実践している現場 の先生の姿をみて、「やっぱ り食育の知識は大切なんだ」 と実感しました。

食事は生きるために重要 なことで、その大切な時間を こどもたちと楽しく過ごした いと感じて『こども食育コー ス』に取り組んでいます。

将来的には保育所勤務を 希望していて現在就活中な のですが、所内に調理室や 農園があったりと、こども の『食育』分野に力を入れて いる施設を中心に探してい



/宮こども専門学校・学生 海住 かのん さん

ます。『食生活アドバイザー®』 検定ではいろいろなジャン ルを勉強するので、とても 難しいというのが率直な感 想ですが (笑)、栄養素につ いて学べたことや、販売の バックヤードについてなど、 知っていればこの先活かせ る知識が学べました。



◎大宮こども専門学校様の『出前合格講座』会場での、 授業のひとコマ。

普段から通い慣れている教室で受講できるのも「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。

### 出前合格講座を受講されての「合格率実績」

団体受験者の合格率▶▶ 43.1%

出前合格講座受講者の合格率▶▶▶▶▶ 93.1%

### 出前合格講座 ご利用の流れ

事前相談 (講座・セミナー料含む)

日時・内容確認と決定



資材のご送付



まず<mark>はお問い合わせ</mark>ください



# 今までの相談例

### 各団体で担当者から寄せられた声ですー

講座・セミナー実施

- 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、

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、北村市雇用創造協議会、他



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

- 和の薬膳・ライフステージごとの食べ方講座
- 野菜の話・健康寿命を延ばすための食生活を考えよう!
- パフォーマンス向上につながる家庭でできるスポーツ食育
- 食品表示の読み解き術
- 睡眠に関する話・食生活と睡眠の関係や睡眠負債について
- 身近な食材を使った介護食へのチャレンジ!
- もてなし上手になろう・はじめてのテーブルコーディネート
- 味覚って不思議!自分の舌を試してみよう

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

**0120-20-9039** 



