

【2019年度 学校給食指導者養成講座 カリキュラム】

講座区分	講座No.	時間(分)	開講日	講座名	担当講師
I : 導入／基礎	①	30	7/13	開講式	益子純子 鈴木紀之
	②	120	7/13	学校給食の歴史と意義、役割 諸外国の学校給食	田中延子
	③	90	10/12	学校給食関連法規	田中延子
II : 衛生管理	④	120	9/14	食中毒起因物質の基礎知識	甲斐明美
	⑤	120	9/14	HACCPと一般衛生管理	谷口力夫
	⑥	90	10/12	食中毒防止対策と健康管理	谷口力夫
	⑦	90	2020/2/1	異物と害虫混入防止対策	佐藤邦裕
	⑧	60	10/12	食物アレルギー事故防止対策	林 典子
III : 学校給食の日常 -指導者の目線から-	⑨	90	11/9	食材、器具・機材の洗浄と消毒	伊藤 武
	⑩	60	7/13	正しい手洗いと嘔吐物の処理方法	東京サラヤ(株) 小島 宏美
	⑪	90	11/9	おいしい給食をつくるための調理技術	殿塚婦美子
IV : その他 -指導者に必要な 能力・知識-	⑫	180	12/14	コミュニケーション・ プレゼンテーションスキル	新名史典
	⑬	40	7/13	労災事故防止対策	フジ産業(株) 愛甲 直美
	⑭	60	11/9	監査手法の基礎	谷口力夫
	⑮	60	2020/2/1	O157食中毒事例の分析	伊藤 武
	⑯	60	12/14	食品衛生と食品防御	高谷 幸
	⑰	90	2020/2/1	グループディスカッション 閉講式／修了証	益子純子 鈴木紀之