

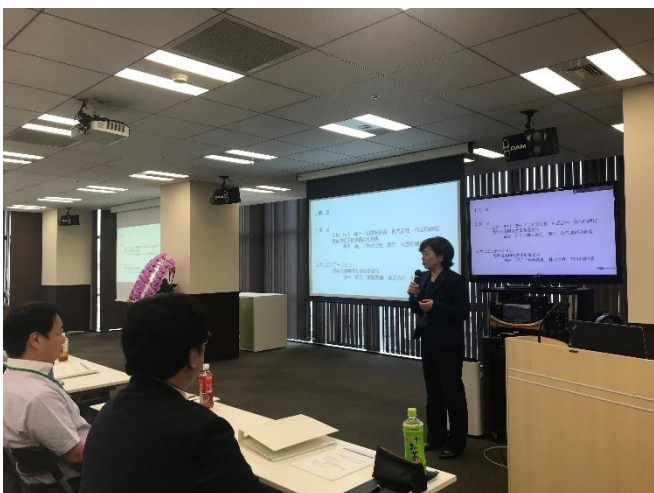
2019年度 第1回 学校給食指導者養成講座

日時：2019年7月13日（土） 会場：榎藤江 9階 大会議室

【開講式】



市川会長 挨拶



益子教育技術研修委員長 挨拶



鈴木教育技術研修副委員長より講座概要説明



オリエンテーション／これから一緒に学ぶ受講生同士で自己紹介。グループ講座も控えています。

【講義風景】

講座No.② 「学校給食の歴史と意義、役割 諸外国の学校給食」／ 講師：田中 延子



講座No.⑩ 「正しい手洗いと嘔吐物の処理方法」／東京サラヤ(株) 講師：小島 宏美



講座No.⑬ 「労災事故防止対策」／フジ産業(株) 講師：愛甲 直美



日時：2019年9月14日（土） 会場：(株)グリーンハウス

【講義風景】

講座No.④ 「食中毒起因物質の基礎知識」／ 講師：甲斐 明美



講座No.⑤ 「HACCP と一般衛生管理」 / 講師：谷口 力夫



日時：2019年11月9日（土） 会場：(株)藤江 9階 大会議室

【講義風景】

講座No.③ 「学校給食関連法規」／ 講師：田中 延子





講座No.⑨ 「食材、器具・器材の洗浄と消毒」 / 講師：伊藤 武



講座No.⑪ 「おいしい給食をつくるための調理技術」／ 講師：殿塚 婦美子







日時：2019年12月14日（土） 会場：(株)藤江 9階 大会議室

【講義風景】

講座No.⑥ 「食中毒防止対策と健康管理」／ 講師：谷口 力夫



講座No.16 「食品衛生と食品防御」 / 講師：高谷 幸



講座No.⑫ 「コミュニケーション・プレゼンテーションスキル」 / 講師：新名 史典







日時：2020年2月1日（土） 会場：(株)藤江 9階 大会議室

【講義風景】

講座No.⑦ 「異物と害虫混入防止対策」／ 講師：佐藤 邦裕



講座No.⑮ 「O157 食中毒事例の分析」／ 講師：伊藤 武



講座No.⑧ 「食物アレルギー事故防止対策」／ 講師：林 典子



講座No.⑰ グループディスカッション



【閉講式】



修了証の授与



市川会長 挨拶