一般社団法人 関東学校給食サービス協会 「第25回 2025年 夏期講習研修会」 開催要項 (0703更新)

1. 開催目的: 児童生徒に安全・安心でおいしい給食を提供し続けるため夏期期間を利用して食中毒発生防止等、学校給食に必要な衛生管理を学び、徹底させるとともに調理従事者の資質の向上を図る。

2. 開催期間: ①オンライン講義動画配信期間/2025年7月25日(金)~9月10日(水) ②会場開催/2025年7月25日(金)・28日(月)・31日(木)・8月19日(火)

3. 内容詳細:

受講形式			講義内容	担当講師	時間	パ- 5年未満	- ト 5年以上	正社員 (事業所チーフ)
① オ ン			講演 A 1 衛生管理 基礎編 「基礎から学ぶ学校給食における衛生管理」 Part1:学校給食の食中毒の基礎 Part2:食中毒をどう防ぐか	一般社団法人 東京都食品衛生協会 食品安全推進室 技術主幹 栗田 滋通	30分×2	0		
デマン	才	ンライン講義動画 配信	講演 A 2 衛生管理 上級編 「食中毒調査と衛生管理」	一般社団法人 東京都食品衛生協会 食品安全推進室 室長 服部 大	60分		0	0
F			講演 B 「事例から学ぶ異物混入防止対策 Part2」	日本国民食(株) 鈴木 麻里 (2025年夏期(講演B) 特別委員会)	45分	(会場に参加しない人)		
② 会 場 開 催	7/25 (金)	神奈川県立音楽堂 1,054席	特別講演「学校給食における食物アレルギー対応 2025」	昭和医科大学 医学部 小児科学講座 教授 昭和医科大学病院 小児医療センター センター長 今井 孝成	90分		0	0
		横浜市教育委員会後援 (R7.5.21名義使用承認済)	講演 B 「事例から学ぶ異物混入防止対策 Part2」	ハーベストネクスト(株) 畠山 由佳 (2025年夏期(講演B)特別委員会)	45分			
	7/28 (月)	練馬文化センター 1,332席	特別講演「学校給食における食中毒を防ぐ衛生管理」	公益社団法人 日本食品衛生協会 食品衛生研究所 甲斐 明美	90分		0	0
		練馬区教育委員会後援 (R7.4.14名義使用承認済)	講演 B 「事例から学ぶ異物混入防止対策 Part2」	富士産業㈱ 大塚 梨恵 (2025年夏期(講演B)特別委員会)	45分			
	7/31 (木)	市川市文化会館 1,758席 市川市教育委員会後援 (R7.4.16名義使用承認済)	特別講演 「衛生点検(巡回指導)からみた調理場の衛生管理」	(㈱ニイタカ お客様サービス部 東日本サービス課 諸田 久寛	90分		0	0
			講演 B 「事例から学ぶ異物混入防止対策 Part2」	(㈱ニッコクトラスト 北村 和世 (2025年夏期(講演B)特別委員会)	45分			
	8/19 (火)	埼玉会館 1,315席	特別講演 「学校給食における食物アレルギー対応のポイント」	獨協医科大学医学部 小児科学 特任教授 獨協医科大学病院 アレルギーセンター長 吉原 重美	90分		0	0
		さいたま市教育委員会後援 (R7.4.17名義使用承認済)	講演 B 「事例から学ぶ異物混入防止対策 Part2」	㈱東洋食品 富澤 香織 (2025年夏期(講演B)特別委員会)	45分			

4. 受講対象: 協会会員及び協会関連団体(調理従事者及び、学校給食関係者)/協賛会社/関連自治体/横浜市食品衛生責任者 他

5. 受講条件:①のオンライン講義動画を視聴するためには、受講者1名に付き1冊の講義資料テキストが必要です。(テキスト内にログインIDとパスワードを記載しております)

6. 協 賛 : 公益社団法人 日本給食サービス協会/協賛会社による広告協賛

7. その他 : ①のオンライン講習研修会と、②の7/25(金)神奈川県立音楽堂での講習研修会は、横浜市食品衛生責任者の実務講習会に指定(令和7年4月16日承認)