0703 修正版

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

【日　　時】　7 月 25 日（金）　13：00～15：55（受付 12：15～）
【会　　場】　神奈川県立音楽堂　神奈川県横浜市西区紅葉ヶ丘 9-2
【受講人数】　1,000 名

【スケジュール】

入場時間	12：15～13：00（45 分）	
開会挨拶	13：00～13：10（10 分）	〈来賓〉　横浜市教育委員会 〈主催〉　副会長　三澤　一重
調整時間（5 分）		
講演Ｂ	13：15～14：00（45 分）	「事例から学ぶ異物混入防止対策　Part2」 ハーベストネクスト㈱ 学校給食部 安全衛生推進課　課長　畠山　由佳 （2025 年 特別委員会 委員）
休憩	14：00～14：20（20 分）	
調整時間（5 分）		
特別講演	14：25～15：55（90 分）	「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（たかのり）
終了	15：55	

＊＊＊

1. 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に、夏期期間中に HACCP に沿った衛生管理の徹底、事故防止対策などを共有することで調理従事者の資質の向上を図る。
2. 主　催	一般社団法人 関東学校給食サービス協会
3. 協　賛	公益社団法人　日本給食サービス協会
4. 後　援	横浜市教育委員会
5. 対象者	横浜市食品衛生責任者及び、神奈川県内の協会会員企業の学校給食現場の調理従事者及び学校給食関係者

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

【日　　時】　7 月 28 日（月）　13：00～15：55（受付 12：15～）

【会　　場】　練馬文化センター(大ホール)　　東京都練馬区練馬 1-17-37

【受講人数】　1,300 名

【スケジュール】

入場時間	12：15～13：00（45 分）	
開会挨拶	13：00～13：10（10 分）	〈来賓〉　練馬区教育委員会 〈主催〉　会長　高村　充
調整時間（5 分）		
講演 B	13：15～14：00（45 分）	「事例から学ぶ異物混入防止対策　Part2」 富士産業㈱　業務本部 品質管理部　衛生管理課 係長 大塚　梨恵 （2025 年 特別委員会　委員）
休憩	14：00～14：20（20 分）	
調整時間（5 分）		
特別講演	14：25～15：55（90 分）	「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
終了	15：55	

＊＊＊

1. 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に、夏期期間中に HACCP に沿った衛生管理の徹底、事故防止対策などを共有することで調理従事者の資質の向上を図る。
2. 主　催	一般社団法人 関東学校給食サービス協会
3. 協　賛	公益社団法人　日本給食サービス協会
4. 後　援	練馬区教育委員会
5. 対象者	東京都（練馬区・板橋区・豊島区・中野区・杉並区・新宿区・北区・渋谷区・世田谷区・大田区・品川区・中央区・港区・千代田区・文京区・目黒区)、東京都下、山梨県の協会会員企業の学校給食現場の調理従事者及び学校給食関係者

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

【日　　時】　7 月 31 日（木）　13：00～15：55（受付 12：15～）
【会　　場】　市川市文化会館(大ホール)　　千葉県市川市大和田 1-1-5
【受講人数】　1,700 名

【スケジュール】

入場時間	12：15～13：00（45 分）	
開会挨拶	13：00～13：10（10 分）	〈来賓〉　市川市教育委員会 〈主催〉　会長　高村　充
調整時間（5 分）		
講演Ｂ	13：15～14：00（45 分）	「事例から学ぶ異物混入防止対策　Part2」 ㈱ニッコクトラスト　執行役員　リスク管理部長 兼リスク管理部 栄養課長　北村　和世 （2025 年 特別委員会　委員）
休憩	14：00～14：20（20 分）	
調整時間（5 分）		
特別講演	14：25～15：55（90 分）	「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
終了	15：55	

＊＊

1. 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に、夏期期間中に HACCP に沿った衛生管理の徹底、事故防止対策などを共有することで調理従事者の資質の向上を図る。
2. 主　催	一般社団法人 関東学校給食サービス協会
3. 協　賛	公益社団法人　日本給食サービス協会
4. 後　援	市川市教育委員会
5. 対象者	東京都（葛飾区・江戸川区・墨田区・江東区・足立区・荒川区・台東区）千葉県・茨城県（笠間市・桜川市・筑西市・常総市・古河市・坂東市・八千代町 **以外の市町**）の協会会員企業の学校給食現場の調理従事者及び学校給食関係者

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

【日　　時】　8 月 19 日（火）　13：00～15：55（受付 12：15～）
【会　　場】　埼玉会館（大ホール）埼玉県さいたま市浦和区高砂 3-1-4
【受講人数】　1,300 名

【スケジュール】

入場時間	12：15～13：00（45 分）	
開会挨拶	13：00～13：10（10 分）	〈来賓〉　さいたま市教育委員会 〈主催〉　副会長　富塚　晃光
調整時間（5 分）		
講演Ｂ	13：15～14：00（45 分）	「事例から学ぶ異物混入防止対策　Part2」 ㈱東洋食品　学校給食事業部 課長　富澤　香織 （2025 年 特別委員会　委員）
休憩	14：00～14：20（20 分）	
調整時間（5 分）		
特別講演	14：25～15：55（90 分）	「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
終了	15：55	

＊＊＊

1. 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に、夏期期間中に HACCP に沿った衛生管理の徹底、事故防止対策などを共有することで調理従事者の資質の向上を図る。
2. 主　催	一般社団法人 関東学校給食サービス協会
3. 協　賛	公益社団法人　日本給食サービス協会
4. 後　援	さいたま市教育委員会
5. 対象者	埼玉県・群馬県・栃木県・長野県・新潟県・茨城県（笠間市・桜川市・筑西市・常総市・古河市・坂東市・八千代町）の協会会員企業の学校給食現場の調理従事者及び学校給食関係者