

令和 7 年度 第 2 回「NPO日本食育インストラクター4 級資格取得研修会(オンライン)」
のご案内

NPO日本食育インストラクター4 級資格取得研修会を、オンライン形式にて開催いたします。

詳細等下記ご参照の上、下記専用フォームよりお申込みください。

※お申し込み期間(～12/8 まで)

★ 受講受験資格は特になし。

「食育について学んでみたい！」

「食べることが好き」「食に興味がある」「美味しく食べて健康になりたい！」

食育に興味のある方ならどなたでも結構です！

もちろん、食育に初めて触れる方も大歓迎です！

当協会理事長並びに食育インストラクター1 級 GOLD の講師が、分かりやすくお伝えします！

★ 研修会プログラム(4 単位)

時間	内容	講師(敬称略)
60 分	食育総論 服部幸應の“食育”の教えをつなぐ ～食育の三本柱を学ぶ～	服部吉彦
30 分	食育その① 五大栄養素、食事バランスガイド、賞味期限消費期限、食品表示	後藤 恵
30 分	食育その② 共食の重要性(脱 6 つのご食)、朝食の大切さ	廣瀬弘子
30 分	食育その③ 和食、歳時と食(五節供)、郷土料理	中澤良子
30 分	食育その④ 食料自給率、食品ロスについて ～いま、私たちにできること～	増子雅代

★講師紹介 = 当協会理事長並びに「食育インストラクター1 級 GOLD」取得者

・服部吉彦(はっとりよしひこ)

担当講座 = 「食育総論」

「特非)NPO 日本食育インストラクター協会」理事長

「学校法人服部学園服部栄養専門学校」理事長・校長

“食育の第一人者”“Mr.Shokuiku”服部幸應の長男
農林水産省「第10回食育活動表彰審査委員会」審査委員
数々の食関連団体の要職を務める他、食育講演やレストランプロデュース、海外での和食普及、規格外野菜等活用した食品ロス削減にも取り組む。次世代の食育を担う一人。

・後藤恵(ごとうめぐみ)

講座 = 「五大栄養素、食事バランスガイド、賞味期限諸費期限、食品表示」
栄養士、調理師
4人の子供を育てる中で「食べることの重要性」に改めて気づき、食育の勉強を始める。
現在、学校栄養士として勤務中。
子育て経験を活かした食育講座は、明るい人柄も相まって楽しく分かりやすいと人気！

・廣瀬弘子(ひろせひろこ)

講座 = 「共食の重要性、6つのこ食、朝食の大切さ」
「家庭食育塾廣瀬」主宰 / 小笠原流礼法師範
料理教室、子育て、両親の介護、ホームヘルパーとして高齢者や身障者への食事介助、
妊産婦から高齢者までの食育講座経験を経て、様々な立場から食の重要性を伝える。
著書 食育絵本「おいしいごはんありがとう」
心と体の健康を提供する飲食店 カフェ&ダイニング「廣瀬與兵衛商店」プロデュース

・中澤良子(なかざわりょうこ)

講座 = 「食、歳時と食(五節供)、郷土料理」
特例子会社において、毎月社員500名を対象に、オンライン食育講座開催。
特に、日本における季節と食の関係性や日本の伝統的な食文化をわかりやすく伝えることに力を注ぎ、これまで食に興味がなかった人も生活に潤いを得ることが出来たと好評を博し、社内の人気講座となる！

・増子雅代(ますこまさよ)

講座 = 「食料自給率、食品ロス、食品ロス削減のためにできること」
一社)全国料理学校協会 準師範 / シニアフードアドバイザー
現在、料理学校にて非常勤講師・アシスタントを務める他、食育推進活動に従事
元練馬区食育推進ネットワーク会議委員、同区食育推進事業に継続協力中
多岐にわたる経験に基づく食育講座は、分かりやすさと臨機応変さで老若男女に人気！

★ 期間

※オンライン配信 令和7年12月10日(水)～令和8年1月9日(金)

※配信期間内であれば、ご自身のご都合のいい時間帯に、何度でもご覧いただけます。

★ 受講について

※お申込み、ご入金いただきました方にオンライン配信アドレス、パスワードなどをメールにてお知らせいたします。

※オンライン配信動画の録画・録音厳禁。オンライン配信アドレスを受講者以外にお伝えすることも厳禁。録画・録音・アドレス流出等が発覚した場合は、受講受験の停止、現在取得の資格も消滅となります。お取り扱いには十分ご注意願います。

※サブテキスト「“食育”調理技術の基礎」は、お申込み並びにご入金の方に随時発送。

※オンライン配信する上記講座全てを各自で受講

※お申込み・ご入金の方に、改めて視聴ご案内をお送りいたします。

★ 受験について

筆記試験は郵送・ご自宅にて実施。

1月10日試験問題発送、1月23日消印有効でご返信。

レポートはそれまでにご準備ください。

筆記試験とレポートの2科目です。

- ① 筆記試験 = 食育+調理に関する試験60点以上合格(講義動画・サブテキスト等から出題)
- ② レポート = 調理動画をご覧いただき、うち4品について実際に作っていただき、レポート作成

※詳細は、お申込み+ご入金の方にご連絡いたします。

★ 費用

受講受験料(サブテキスト代込み) + 申請料 = 26,400円 (消費税込み)

★ お申込みについて

※下記専用フォームからお申込みの上、下記指定口座に費用を振込む。

※締め切りは、令和7年12月8日(月)

※銀行口座 みずほ銀行 新宿支店 普通預金 No.2218269

特定非営利活動法人 NPO日本食育インストラクター協会

カナ=NPOニホンショクイクインストラクターキョウカイ

- ・振込手数料ご負担願います。
- ・お申込み者ご本人名でお振込み願います。
- ・ご入金確認後、こちらからご連絡いたします。

※お申込み専用フォーム

↓

<https://forms.gle/FWG8ozBfYZyeS28Z8>

※ご入金、テキスト発送後のキャンセルご返金は出来かねますことご了承ください。

ご不明な点等ございましたら、メール npo-shokuiku@touryokyo.jp 宛にお問い合わせ願います。