

## 千葉県調理師講習会委託事業計画書

No	実施予定 年月日	予定会場名	受講予定 人数	講習会内容 (時間・科目名(講習名))	管轄健康福祉センター (保健所)
1	令和6年 8月6日 (火)	長生健康福祉センター 大会議室	30	13:00～13:40 栄養と健康 生活習慣病予防と食生活等 13:40～14:20 食文化 日本と世界の食文化・料理の特性 14:30～15:10 食品衛生 食品の衛生管理、最新の食中毒 情報	長生健康福祉センター
2	令和6年 9月5日 (木)	ナリタヤ安食店2階 (株)ナリタヤ本部 会議室	30	13:30～14:10 栄養と健康 生活習慣病予防と食生活等 14:20～15:00 食文化 食文化としての発酵食品、味噌・ 醤油・味醂等の調味料の伝統と歴史、現状について 15:10～15:50 食品衛生 食品の衛生管理、最新の食中毒 情報	印旛健康福祉センター
3	令和6年 10月7日 (月)	銚子市保健福祉センター (学びの城)	30	13:30～14:10 栄養と健康 生活習慣病予防と食生活等 14:20～15:00 食品衛生 食品の衛生管理、最新の食中毒 情報 15:00～15:40 食文化 伝統料理・食文化・料理の特性 15:40～16:20 調理学 減塩を主とした調理方法(試食予 定)	海匝健康福祉センター
4	令和6年 11月21日 (木)	山武健康福祉センター 大会議室	30	13:30～14:10 栄養と健康 生活習慣病予防と食生活等 14:15～14:55 食品衛生 食品の衛生管理、最新の食中毒 情報調理学 15:00～15:45 世界の料理～その道のプロが教える料理法 ～	山武健康福祉センター
5	令和6年 11月27日 (水)	船橋市地方卸売市場 多目的室	30	13:30～14:20 栄養と健康 生活習慣病予防と食生活等 14:30～15:10 食品衛生 食品の衛生管理、最新の食中毒 情報 15:15～15:55 食文化 日本と世界の食文化・料理の特性	船橋市保健所 習志野健康福祉センター 市川健康福祉センター
6	令和6年 12月4日 (水)	八幡屋	30	13:30～14:15 栄養と健康 生活習慣病予防と食生活等 14:20～15:00 食文化 千葉県及び市原市の郷土料理 15:00～15:40 調理学 本県の郷土料理 ヘルシー巻きずし・ジビエ巻きずし(試食予定)	市原健康福祉センター 君津健康福祉センター
7	令和7年 1月22日 (水)	さわやかちば県民プラザ	30	14:30～15:10 栄養と健康 生活習慣病予防と食生活等 15:15～15:55 食品衛生 食品の衛生管理、最新の食中毒 情報 16:00～16:40 食文化 日本と世界の食文化・料理の特性 (予定)	柏保健所 松戸健康福祉センター 野田健康福祉センター (予定)
8	令和6年 8月22日 (木)	千葉市民会館3階 特別会議室2	50	13:00～13:45 栄養と健康 生活習慣病予防と食生活等 13:50～14:35 食品衛生 食品の衛生管理と食中毒情報 14:45～15:30 調理学 本県の伝統料理・郷土料理等、塩 分控えめの料理法(うまみ、コクの出し方等)	千葉県調理師会① 千葉市保健所
9	令和7年 1月28日 (火)	トーセイホテル&セミナー 幕張 (新規取得者講習会)	50	13:00～13:45 栄養と健康 生活習慣病予防と食生活等 13:50～14:35 食品衛生 食品の衛生管理と食中毒情報 14:45～15:30 調理学 本県の伝統料理・郷土料理等、塩 分控えめの料理法(うまみ、コクの出し方等)	千葉県調理師会②
10	令和6年 12月10日 (火)	千葉県調理師会県本部 (オンライン開催予定)	30	13:00～13:45 栄養と健康 生活習慣病予防と食生活等 13:50～14:35 食文化 本県の伝統料理・郷土料理 14:45～15:30 調理学 本県の伝統料理・郷土料理等、塩 分控えめの料理法(うまみ、コクの出し方等)	千葉県調理師会③
			340		

※講習会内容には各講習科目を記入し、調理学は講義・実習・デモンストレーション・試食提供・映像学習等の実施内容が分かるように記入すること。調理師免許新規取得者コースと取得後2年目以降コースの別が分かるように記載すること。