

出前講座

いたします！



食生活アドバイザー®公認講師による
講座・セミナーのご案内



一般社団法人
FLAネットワーク®協会
Food & Lifestyle Adviser

【合格講座のご案内】

合格講座は食生活アドバイザー[®]検定試験の合格を目指す方のための対策講座です。資格取得に向けて具体的な勉強方法や試験対策に絞った講座内容となっています。



「合格への手こたえが実感できます」

合格講座のメリット

- 出題パターンや正答率を上げるテクニックを知り、限られた時間のなかでも慌てずに正答するための解答力を身につけることができます。
- 受講することで自身の苦手科目が明確になり、本試験までの効率的な学習が可能となります。
- 本試験を想定した「模擬問題集」を活用して公認講師が詳しく解説を行うことで、試験の重要ポイントがつかめます。
- 検定試験に合格する準備をしながら、食と生活の問題解決力向上に役立てることができます。

合格講座 開催実績

企業、自治体、団体、教育機関（五十音順）



足立区生涯学習センター、厚木市役所健康づくり課、飯田市農業振興センター、大宮こども専門学校、神奈川ゆめコープ、クラーク記念国際高等学校、神戸常盤大学短期大学部、コープあいち、コープカルチャー協同学苑、コープこうべ、西都市地域雇用創造協議会、鹿浜地域学習センター、湘北短期大学、生活協同組合ドゥコープ、相双地域雇用創造推進協議会、そごう千葉店、そごう横浜店、東京家政大学、東京国際福祉専門学校、都立農芸高等学校、博報堂、華学園栄養専門学校、福井県民生活協同組合、都城地域雇用創造協議会、明治大学リバティアカデミー、明治安田、山田養蜂場、八女市地産地消拡大促進協議会、他



今までの相談例

——各団体ご担当者から寄せられた声です——

- 社内研修の一環として食生活アドバイザー[®]検定の対策を行い、社員の資格取得を推進したい。
- 生徒・学生の資格取得をサポートして就職対策に役立てたい。
- 栄養や衛生管理の事は教えられるが、食品や流通、消費者問題の内容は専門外で対応できない。
- 3級だけでなく、2級の対策講座も開講してほしい。
- 1回では全員受講できないから2回に分けて開講してほしい。

など、ご相談に応じた講座を提供いたします。

『出前合格講座』の ご活用例をご紹介します

こちらでは実際に『出前合格講座』をご活用いただいた団体の
声をご紹介します。（※）掲載内容は取材当時のものです。

■ 都立農芸高等学校

検定に向けた学習は授業の「復習」としても有意義 さらに資格取得で生徒の自信にも——

毎年『出前合格講座』をご活用いただいている都立農芸高等学校。第52回検定より「2級検定講座」が新設されました。今回はご担当のA先生に2級講座導入への経緯を伺うのと並行して、2級検定に挑戦した生徒さん（Bさん、Cさん）にもお話を伺いました。

——編集部：第52回より新たに「2級検定講座」を設けていただきました。

A先生：当校では、在学中に『ひとり検定取得——』という目標に掲げるなか、各学科に関連した資格試験に挑戦できるよう、生徒たちをサポートしています。『食生活アドバイザー®検定』もその取り組みの一環ですが、このほど食品科学科の選択科目『食品流通概論』に関連する3つの資格のひとつに『食生活アドバイザー®2級』を設定させていただきました。

——『食アド®検定』への

取り組みにあたって、A先生のご意見をお聞かせください。

A先生：「3級」については、各授業で学ぶことがテキスト内に網羅されていますので、検定に向けた学習は授業の復習の意味も含めて、生徒たちにはとても有意義な内容だと思います。さらに検定に合格することで『食生活アドバイザー®』という「ライセンス」が残りますから生徒の自信

にもなります。もちろん授業で習わない「食生活全般」を広く学べるので、メリットは大きいと思います。そういう意味でも、3級を取得した生徒がさらに2級に挑戦する意義も大きいと考えて、合格講座を導入しました。

——『2級検定』に挑戦するBさん、Cさんに伺います。昨年『食アド®3級検定』を選ばれたのはなぜですか？

Bさん：将来、食品企画・開発やマーケティングに携わる職に就きたいと考えていますので、

『食』にまつわる資格に挑戦するなかで、『食アド®資格』を取得しました。さらに学びを深めたいため今回2級にチャレンジしました。

Cさん：私は将来「農家」を目指していますが、流通なども含めた食品全般の知識を高めたいと思い挑戦しました。資格検定への挑戦は初めてでしたが、学校が与えてくれた好機を活かすことができました。（以降、全長版は公式サイト『食アド®倶楽部』に続きます。右記QRコードよりアクセスしてください）



▲都立農芸高等学校：同校講堂による『出前合格講座』のひとつコマ。（2024年11月撮影）

普段から通い慣れている会場で受講できるのも『出前合格講座』の大きなメリットです。本番検定試験を見据えた「日程調整」についても、どうぞお気軽にご相談ください。

3級 合格率

出前合格講座を受講されての「合格率実績」

（2024年検定実績）

団体受験者の合格率 ▶▶▶▶▶ 33.8%

出前合格講座受講者の合格率 ▶▶▶▶▶ 52.7%



2級 合格率

出前合格講座を受講されての「合格率実績」

（2024年検定実績）

団体受験者の合格率 ▶▶▶▶ 29.7%

出前合格講座受講者の合格率 ▶▶▶▶ 43.8%



—— 出前合格講座 ご利用の流れ ——

1

ご担当者様との事前相談



2

日時・内容確認と決定



3

資材のご送付



4

講座・セミナー実施



まずはお問い合わせください——

【その他、さまざまな取り組みを展開しています】

シルバー人材活用や雇用促進関連

当協会では自治体や団体の委託を受けて下記のような活動もしています。

- 高齢者の方が育児や介護等の現役世代を支える分野で働き活躍できる、就業を目的とした講習会の企画と運営
- 高齢者の健康、生きがい、働きがい向上に役立つ講習会の企画と運営
- 地域振興に活躍できる人材育成の講習会の企画と運営

これまでの講座提供先

愛知県シルバー人材センター連合会、
神奈川県シルバー人材センター連合会、
神奈川県平塚市立松原公民館、埼玉県シルバー人材センター連合、
静岡県シルバー人材センター連合会、名古屋市高齢者就業支援センター、
北杜市雇用創造協議会、他



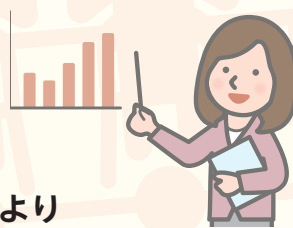
食と生活に関するセミナー

当協会では食と生活に関するセミナーを定期的に行なっています。

最近のテーマ

『食アド®ゼミナール』より

- 「すぐに始められるやさしい温活」
- 「快腸、で快調に過ごそう！」
- 「ダイエットの三日坊主は失敗じゃない
あなたの目標を叶える方法」
- 「食品メーカー商品開発のウラ側」
- 「深掘りして楽しい食文化の伝え方！」
- 「正しい味覚は乳幼児期から」
- 「誰かに教えたい野菜の話」



『食アド®Academy』より

- 「知らないと怖い糖尿病リスクを上げる糖化と酸化」
- 「野菜の品目別攻略法【Season4】」
- 「カラダとココロのフレイル予防」
- 「日本の食文化『酒と発酵食品の相性の良さ！』」
- 「ビッグイベント開催における食マーケットのトレンド！」
- 「伝え上手になる話し方講座」
- 「あべこべ体操 立ち技編」
- 「冬、真ただ中に突入!!『食アド®料理Academy』【大寒】編」

* その他にも多くのセミナーを実施しており、ご要望に合わせた内容での開講が可能です。

お問い合わせはお気軽に――

一般社団法人 FLAネットワーク®協会 Academy事務局『出前講座』係

〒160-0023 東京都新宿区西新宿 7-15-10 大山ビル 2F



0120-20-9039

