



# 食育メニュープランナー®養成講座

受講期間：6か月 受講料：21,600円

身体は毎日の食事からつくられます。食を楽しみ健康を保ちましょう

## 受講者の声

- ★知っているようで知らない栄養の知識をはじめ、日常生活で実践できることがわかりやすく解説されていて、とてもためになりました。
- ★食品を取り扱う仕事なので、季節性や食材の扱いについて学ぶことができ助かりました。
- ★ボリューム一辺倒だった子供と一緒にの食卓に一番影響を受けました。年齢と共に(子供も親も)食生活を見直す機会となり、感謝しています。
- ★命を大切に料理するなど、食の奥深さが学べ、レポートでも適切なアドバイスをもらえました。

## ねらいと特色

- 年代別、症状別の食育メニューを楽しみながら学びます。
- 家庭での毎日の食卓や、飲食店のメニュー開発、食品の商品開発、学校や保育園の給食、介護施設や病院の食事に活かせる内容です。

※食育メニュープランナー®は、「みんなの食育」とJTEXが  
使用権を有する登録商標です。

## 主な項目

### カリキュラム

食べるって大切だね  
食べたものが「私」になるまで  
食べ方を考えてみよう 食育メニューの作り方  
食べ物を大切にしよう 食を伝える

### レポート

- 1 夕食の献立を一汁三菜で作ってみよう
- 2 カフェレストランのランチを考えよう
- 3 お弁当の献立を作ってみよう
- 4 行事食として出したいメニューを考える

●修了後、申請により「みんなの食育」から「食育メニュープランナー®」の認定証が発行されます。

・「みんなの食育」への申請料3,000円(税込)が別途かかります。「みんなの食育」から食育メニュープランナー®の方に、食育情報を提供していきます。

- ◆教材構成：テキスト1冊
- ◆レポート回数：4回

一般社団法人日本経営協会  
/JTEX・日本技能教育開発センター