参加者募集

おいしく、食べて、健やかな未来へ
～学校給食に、国産食肉の力を～

国産食肉給食献立活用セミナー2026

国産食肉の栄養価と安全性を学び、実際に調理して体験できるセミナーです



現代社会では食生活の多様化が進む一方で、たんぱく質や鉄分不足などによる低栄養が課題となっています。
本セミナーでは、国産食肉の安全性と栄養価に着目し、健康維持や低栄養改善に果たす役割について、最新の知見を交えながらわかりやすく解説します。また、「講演」と「調理実習」の二部構成により、現場ですぐに活用できる知識を学ぶとともに、国産食肉を使用した給食献立を実際に調理し、ご試食いただけます。皆様のお申し込みを心よりお待ちしております。

- 国産牛肉・豚肉・鶏肉を活用した給食献立を実際に調理
- 栄養価や安全性に関する最新知識を学習
- 昼食を兼ねた試食付き
- 調理実習で作った料理のお土産付き
- グループでのお申し込みも可能
  （1調理台あたり5名程度で調理していただきます）

開催概要

開催日時	2026年12月5日（土） 10:30～14:30（終了予定）
会　場	日本栄養大学 駒込キャンパス 2号館1階 （東京都豊島区駒込3-24-3）
アクセス	JR山手線・東京メトロ南北線「駒込駅」より徒歩3分
開催形式	会場参加のみ
定　員	50名　※食材手配の都合上、キャンセルされる場合は事前にご連絡ください。
参加費	無料
申込締切	2026年11月27日（金）

プログラム

1 調理実習　10:30～12:30

講演名	「国産食肉のバランス給食献立」
内　容	国産牛肉・豚肉・鶏肉を主菜とした学校給食献立の調理実習 ※国産牛肉・豚肉・鶏肉を活用したレシピ3品を調理していただく予定です。
講　師	日本栄養大学短期大学部　教授 **豊満 美峰子 先生**

2 講　演　13:00～14:30

演　題	「豊かな時代の低栄養改善を目指して ― 国産食肉の安全性の視点から ―」
講　師	千葉大学予防医学センター 客員教授／ 早稲田大学ナノ・ライフ創新研究機構 招聘研究員 **福岡 秀興 先生**

調理実習・試食について

調理実習で作った料理の試食があります。
昼食を兼ねた試食となりますので、
ぜひおなかを空かせてお越しください。

現場で活かせる
レシピが
学べます！



お申し込みはこちら

右のQRコードを読み取り、
申込フォームからお申し込みください。

https://ws.formzu.net/dist/S91741302/

※グループでのお申し込みも可能です。

主催　全国食肉事業協同組合連合会
運営協力　日本栄養大学出版部

おいしい食で
みんなの笑顔をつくる