

本気で取り組む食品ロス対策

調理技術教育学会『食品ロス!?!』オンラインセミナー開催**2026年3月13日（金）16：30～18：00****主催：公益社団法人 全国調理師養成施設協会、調理技術教育学会**

公益社団法人 全国調理師養成施設協会(会長：中川純一、所在地：東京都渋谷区)は、このたび、学会員以外も参加できる学会オンラインセミナーを開催します。

食品ロスは「減らす」だけでなく、「価値に変える」ことができます。調理の現場で取り組む食品ロス対策の情報と可能性を、一般の方にも分かりやすくお伝えするセミナーです。ぜひご参加ください。

調理技術教育学会公式サイト <https://www.cte-jatcc.jp>

**【オンラインセミナー概要】**

日 時：2026年3月13日（金）16：30～18：00

講 師：鈴木 学

（農林水産省大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課食品ロス・リサイクル対策室 室長）

事例紹介：気仙沼リアス調理製菓専門学校 松田 大志

楊志館高等学校 渡辺 有一

テ ー マ：「食品ロス!?!」～事例紹介～

配信方法：ライブ配信(Zoom)

参加方法：下記のオンラインセミナー申込フォームよりお申し込みください

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSczh01kr4bYHkA_iP2GrdGXaF4WlTrVblsE-J2FtHxwAVOspw/viewform

右のQRコードからも申し込んでいただけます

参 加 費：学会員は**無料(要登録)**・非学会員は2,000円

定 員：500名(定員になりましたら、募集を締め切らせていただきます)

募集期間：2月2日(月)～3月10日(火)

**■公益社団法人 全国調理師養成施設協会とは？**

1973年(昭和48)設立。全国204校の調理師養成施設(いわゆる調理師学校)を会員とし、調理師養成施設の教育を振興し、内容の充実を図ることを目的としている。

調理師養成教育は、専修学校をはじめとして、高等学校、各種学校、短期大学、大学、短期大学校などさまざまな学校群・教育課程で展開されている。

■調理技術教育学会とは？

調理に関する技術や科学に関する最新の情報を収集・発信し、調理技術の発達、養成教育の水準の向上に寄与することを目的として、2019年4月に全国調理師養成施設協会の一事業として発足。

本学会では、調理に関する技術及び科学、養成教育の指導方法を中心とした調査・研究とその発表を通じ、学会員相互の研鑽、交流を促進することとしている。

<当リリースのお問い合わせ>

調理技術教育学会事務局 〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-13-4 新中央ビル3階(全調協内)

TEL:03-3374-5381 FAX:03-3374-6401 E-mail:gakkai@jatcc.or.jp 担当:平出