

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/1FAIpQLSczh01kr4bYHkAiP2GrdGXaF4WItrVbIsE-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