**健康的なＶ．Ｏ．Ｓ．メニュー推進事業**

資料4-4

**平成27年度店主スキルアップ研修会　実施状況**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 実施日・場所 | 研修会内容・連携機関 | 対象 | 人数 |
| 北 | 2月25日（木）14時30分～16時40分茨木保健所5階 大会議室 | 【内容】（1）講　演①「歓送迎会対策セミナー」　講　師　ぐるなび大学　リーダー　藤川　充昭氏　　　②「ヘルシーメニューの開発ヒント」　　　　　　講　師　茨木保健所　広域栄養チーム 管理栄養士　　　③「手洗いを見(診)る」　　　　　　講　師　茨木保健所　食品衛生課　食品衛生監視員（2）質疑応答（3）情報提供（茨木保健所　食品衛生課課長）　　　・大阪版食の安全安心認証制度について・食の安全安心メールマガジンについて（4）個別相談①健康的なV.O.S.メニューの実施相談②飲食店の衛生管理に関する相談【連携機関】池田保健所、吹田保健所株式会社 ぐるなび大阪府飲食業生活衛生同業組合茨木支部池田商工会議所 | 飲食店関係者・外食アドバイザー他 | 15 |
| 東 | 10月29日（木）14時30分～16時30分四條畷保健所講堂 | 【内容】（１）講義「ウリのメニューを伝えて継続的な売上を作る！」講師　(株)ぐるなび　ぐるなび大学インストラクター 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　藤川充昭　氏（２）講義「みせる衛生管理」　　　　講師：大阪府四條畷保健所　食品衛生監視員（３）情報提供 「V.O.S.メニューについて」　V.O.S.メニューの趣旨説明　　　　　講師：大阪府四條畷保健所　広域栄養チーム管理栄養士　　　　　　　　　　　　　　　　　　（４）講義と演習 ：「ヘルシーメニュー考案や栄養表示のために～栄養価の計算の仕方～」　　　　講師：外食アドバイザー　管理栄養士　　　　　演習内容：持参メニューの栄養価の計算【連携機関】ブロック各保健所地域活動栄養士会、㈱ぐるなび | 飲食店関係者・外食アドバイザー他 | 12 |
| 中 | 2月8日（月）14時30分～17時藤井寺保健所講堂 | 【内容】（１）講義１「歓送迎会対策セミナー」講師：ぐるなび大学　リーダー　藤川充昭氏（２）講義２「ヘルシーメニューの開発ヒント」講師：藤井寺保健所企画調整課　管理栄養士（３）講義３「安心・安全なメニュー提供～食中毒を防ぐには～」　　　講師：藤井寺保健所食品衛生課　食品衛生監視員（４）個別相談（希望者のみ）　　　　・健康的なＶ.Ｏ.Ｓ.メニューの実施相談　　　　・食品の通販、店頭販売に関する相談【連携機関】大阪食品衛生協会藤井寺支部、藤井寺・羽曳野公衆衛生協力会、大阪府松原公衆衛生協力会、㈱ぐるなび | 飲食店関係者・外食アドバイザー他 | 18 |
| 南 | 9月24日（木）14時～16時イオンモールりんくう泉南 | 【内容】（１）講演「食品の異物混入予防について」　　　　　講師　大阪府泉佐野保健所　食品衛生課長（２）　講演「ウリのメニューを伝えて継続的な売上をつくる！」講師　(株)ぐるなび　ぐるなび大学インストラクター（３）講演「V.O.S.メニューを知っていますか？－野菜、脂肪、食塩に配慮したメニューのおすすめ－」講師　大阪府泉佐野保健所　広域栄養チーム　管理栄養士　　【連携機関】大阪府泉佐野保健所管内尾崎地区公衆衛生協力会、大阪食品衛生協会尾崎支部、外食アドバイザー（ブロック各保健所地域活動栄養士会）、イオンモールりんくう泉南 | 飲食店関係者・外食アドバイザー他 | 51 |