



「食べる」を「生活」の視点で考える

食生活アドバイザー®

第52回 検定試験 団体受験案内



■ 試験日 ■

2024年11月24日(日)

受験希望の皆様

- 受験申込・合格講座申込・過去問題集申込はすべて団体担当者様にお申出ください。検定事務局では、個別の受付は行なっておりません。
- 受験手続等に関するお問合せにつきましても、団体担当者様を通してご連絡をお願いいたします。個別のお問合せには応じておりません。
- 受験票・合否通知は団体担当者様にご送付いたします。団体担当者様からお受取ください。
- 受験に関するデータご提出後、追加・変更・取消は受付できません。(返金や次回への持ち越しはできませんのでご注意ください)

『食べる』を『生活』の視点で考えるのが、『食生活アドバイザー[®]』の仕事です。

食生活全般について語るができる資格と人材がいま、社会で求められています。

『食生活アドバイザー[®]』は、広い視野に立って食生活をトータルにとらえ、健康な生活を送るための提案ができる、“食生活全般のスペシャリスト”『食』に対する関心が高まっている中で、今後ますます活躍が期待されています。

■ **受験資格** 受験の制限はありません。食生活に興味のある方ならどなたでも受験できます。

■ **受験会場** 各団体が設置する会場

■ **受験級** 「基礎」「3級」「2級」「基礎・3級併願」「3級・2級併願」

※「基礎・2級併願」はできません。

■ **受験料**

基礎	3級	2級	基礎・3級併願	3級・2級併願
3,500円	5,500円	8,000円	9,000円	13,500円

(税込)

■ **試験時間**

受験級	集合時間	試験時間
基礎	8:45	9:00 ~ 10:00
3級	10:15	10:30 ~ 12:00
2級	13:15	13:30 ~ 15:00

■ **出題形式**

受験級	問題	出題形式・問題数
基礎	理論問題	4肢択一のマークシート形式 (40問)
3級	理論問題	5肢択一のマークシート形式 (50問)
2級	理論問題	6肢択一のマークシート形式 (42問)と記述問題 (13問)

■ **合格基準**

基礎：1問2点／合格点48点以上(80点満点)

3級：1問2点／合格点60点以上(100点満点)

2級：選択問題1問2点・記述問題1問3点／合格点74点以上(123点満点)

■ **出題科目**

基礎

1. 体を育もう

2. 知を育もう

3. 徳を育もう

4. 才を育もう

3級・2級

1. 栄養と健康



栄養素の働き、病気と食事の関わり、運動と休養などを学び、心と体の健康づくりをサポート。

2. 食文化と食習慣



調理のコツや献立の工夫、行事と料理、テーブルマナーを心得て、暮らしの中の「食」を演出。

3. 食品学



食品の分類法を把握し、生鮮食品・加工食品の表示、アレルギー表示、栄養表示を読み解く。

4. 衛生管理



食中毒予防の決め手となる衛生管理。食生活の安全を守るために、具体的な対策をマスター。

5. 食マーケット



流通の役割や小売の形態が多様化する中で、商品を正しく選ぶ目を養い、賢い消費者をめざす。

6. 社会生活



身近な税金や法律、経済など「食」を取り巻く消費生活と社会のしくみについて理解を深める。

—— 2日間でじっくり学ぶ ——

『合格講座』通学コース

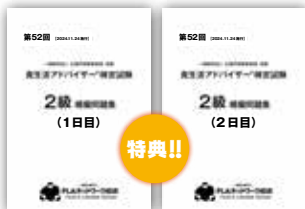


2日間の『通学コース』でしっかりと要点を学習しよう!!

—— 通学コース・受講のメリット ——

●『通学コース』は、2日間の学習で合格をより確実にしたい方、じっくり型の学習を望まれている方におすすめの講座です。

●『2級合格講座（通学コース）』の特典として配布される、本番の試験を想定した『模擬問題集』を活用しながら2日間学習することで、難関の『2級』を撃破します。



▲ 講座で使用される『模擬問題集』

◆『2級 合格講座・通学コース』開講スケジュール◆

	開催日・会場（最寄駅）
東京	1日目: 11/2 (土) 2日目: 11/3 (日) 東京セミナー学院 (JR「池袋駅」)
名古屋	1日目: 11/2 (土) 2日目: 11/3 (日) ウインクあいち (JR「名古屋駅」)
大阪	1日目: 11/2 (土) 2日目: 11/3 (日) 新大阪丸ビル新館 (JR「新大阪駅」)

※ いずれも2日間で完結します。
※ 会場は変更になる場合がございます。
※ 講座会場（会場名・所在地・周辺地図など）の詳細は受講票でご確認ください。

◆受講時間◆

時間	時間帯
1 限目	10:30～12:00
昼休み	12:00～12:50
2 限目	12:50～14:20
3 限目	14:30～16:00

※1日あたりそれぞれ3科目ずつの授業です。

◆受講料（税込）◆

2級	30,000円
----	---------

今だけ
特典!!

—— 合格講座を受講の方、全員に新刊本 ——

『食アドちよい足し知識』
もれなくプレゼント!!



— 講座会場に配布します —

—— 1日超集中 ——

『合格講座』速習コース

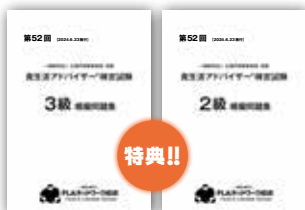
効率的な集中学習で「合格」をつかみ取ろう!!



—— 速習コース・受講のメリット ——

●『速習コース』は、短期決戦で合格を目指す方、効率的な学習を望まれている方、3級・2級のダブル受講をお考えの方におすすめの講座です。

●『合格講座』の特典として配布される、本番の試験を想定した『模擬問題集』を活用しながら学習することで合格を勝ち取ります。



▲ 講座で使用される『模擬問題集』

◆『合格講座・速習コース』開講スケジュール◆

	開催日・会場（最寄駅）
東京	① 11/9 (土) ② 11/10 (日) ③ 11/16 (土) ④ 11/17 (日) 東京セミナー学院 (JR「池袋駅」)
名古屋	① 11/9 (土) ② 11/10 (日) ウインクあいち (JR「名古屋駅」)
大阪	① 11/9 (土) ② 11/10 (日) 新大阪丸ビル新館 (JR「新大阪駅」)
福岡	① 11/9 (土) ② 11/10 (日) リファレンス駅東ビル (JR「博多駅」)
仙台	① 11/9 (土) ② 11/10 (日) 仙台青葉カルチャーセンター (JR「仙台駅」)

※ いずれも1日で完結します。※ 会場は変更になる場合がございます。
※ 同じ日に、3級・2級を同時に受講することはできません。
※ 講座会場（会場名・所在地・周辺地図など）の詳細は受講票でご確認ください。

◆受講時間◆

時間	時間帯
午前	10:20～12:50
昼休み	12:50～13:40
午後	13:40～16:10

◆受講料（税込）◆

3級	13,000円
2級	20,000円

※午前・午後 それぞれ3科目ずつの授業を進めます。

合格講座 受講者の声

3級『速習コース』、2級は『通学コース』で合格!!

『2級』のカリキュラムをしっかりと理解するために
2日間でじっくり学ぶ『通学コース』を選びました



大町 祐子さん

食アド。3級受験の時に『合格講座・速習コース』を受けて合格したのですが、次に『2級』を受験するにあたって不安だったのが、問題選択肢の中に『該当なし』が含まれていること。さらに、記述問題も加わるので、これは内容を確実に理解していないと答えられ

ないと考え、2日間でじっくりと学べる『通学コース』を選びました。

1日集中型の『速習コース』は、検定試験の直前に開講するのですが、『通学コース』はもう少しゆとりがあるので、受講した後に復習する時間がとれるのも、とてもありがたかつ

たです。

『速習』と『通学』を両方受けてみて感じたことは、3級受験ならば、ある程度要点を絞って入って、一気に集中して学べる『速習』が自分に合っていたと思います。それは、大切な要点を忘れないうちに試験日を迎えられましたから… (笑)。

でもやはり、2級受験となると、公式テキストでしっかりと予習をして、そして2日間みっちりポイントを学んで、さらに復習する時間もとれる——というスタイルがやりやすかったと感じています。

2級を勉強したことで、食生活の重要性や問題点について、より深くふれることが出来ました。今後は、『食アド。ゼミナール』等に積極的に参加し、そこで学んだ知識や情報を自分や自分の周りの人に役立つよう活かしていきたいです。

■ 明治安田

お客様がより健康な生活を送れるように——
食アド®の知識はコミュニケーションのスキルです



新宿支社 中野営業所
営業所長
長瀬 育美 さん

生活に身近な「食や健康」に関する幅広い知識は、保険営業を担う当社の『MYリンクコーディネーター』が、お客様とのコミュニケーションを図る上でとても重要なスキルとなります。

特に現在推進中の『みんなの健活プロジェクト』では、お客様がより健康な生活を送っていただくことをご提案する

なかで、健康の源である『正しい食生活』についてご助言できるというのは、お客様との信頼関係を築く上でとても有意義なことです。

食アド®資格を得ることで社内評価の加点基準にもなりますが、そもそも、この学習の機会はコーディネーター自身はもとより、その家族の健康管理にも役立つと思います。

■ 湘北短期大学

「資格取得奨励制度」の一環として——
慣れている教室で受講できるのがメリット

本校では、学生たちのサポート体制の一環として『資格取得奨励制度』を設けており、検定費用の援助や、必要な対策講座などを積極的に採り入れておりますが、『食生活アドバイザー®』検定もその対象資格で、食の分野に関心をもつ学生が取り組んでいます。

「食と生活」について、「栄養と健康」から「食文化・食習慣」、また「流

通、食マーケット」にいたるまで、幅広い分野の知識が得られること、さらに、難しすぎず、易しすぎず、学生たちが挑戦するには最適の資格検定だと思います。

食アド®検定事務局の公認講師が本校まで出張していただける『出前合格講座』もあり、学生たちは慣れている教室でのびのびと受講することができます。



生活プロデュース学科
教授
吉川 光子 さん

■ 大宮こども専門学校

「食生活」についての幅広い知識を
こどもや保護者の方々へご提供するために



大宮こども専門学校
教員
三坂 志成 さん

当校の『こども食育コース』では、『食生活アドバイザー®3級』取得を必須課題としています。

学科では「乳幼児の食事・こどもの食育・こどものおやつ」など、幼稚園や保育施設を通してこどもたちや、保護者の方に対しても食生活や健康について幅広く正しい情報を提供しています。

本コース学科では、

健康的な食生活全般について広い知識を要するため、『食アド®検定』はその趣旨に即し、様々な視点で食生活を学べるのが利点だと思えます。カリキュラムが多岐にわたり、学生たちは個々にやや難関と感じるジャンルもあるようですが、その知識が身につけば、食生活のスペシャリストとして将来の就職に大いに役立つと考えています。

■ 福井県民生活協同組合

検定カリキュラムが業務内容と合致
職務上の昇格要件のひとつにもなっています

食と福祉と助け合いの事業を進めている生活協同組合の職員にとっては、この『食生活アドバイザー®』検定のカリキュラムは、関連する知識が満載で、うってつけの内容でした。

「きっと組合員様のお役に立てるもの」と自信を持って2004年より職員へ向けて受験を推進してきました。

今では職務上の昇格要件の一つにもなり、昇格を目指す職員は必ずライセンスを取得することになりました。

これからも受験推進を促し、多くの職員が組合員様への確かな情報提供が行なえるように支援していきたいです。そして「やっぱり生協さんやね」と言われる職員を増やしていきたいです。



管理部 人材教育グループ
山田 雅美 さん

BOOK'S INFORMATION

公式テキスト案内(書店でお願いください)

2024-2025年版【公式】食生活アドバイザー®テキスト&問題集



【日本能率協会マネジメントセンター】

基礎：定価1,650円(税込) 3級：定価1,980円(税込)
2級：定価2,310円(税込)

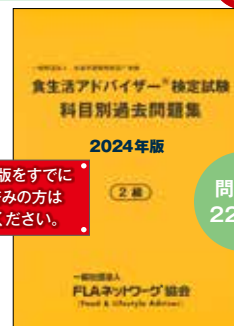
科目別 過去問題集

合格への
パスポート!

検定事務局 限定販売



問題数
200題



問題数
220題

2024年版をすでに
ご購入済みの方は
ご注意ください。

◆ 3級 ◆ 2,500円(税・送料込) ◆ 2級 ◆ 3,500円(税・送料込)

*「過去問題集」のお申込みは、ご担当者様にお申出ください。



一般社団法人 FLAネットワーク®協会 食生活アドバイザー®検定事務局

〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-15-10 大山ビル2F

● 食生活アドバイザー®検定事務局 ☎ 0120-86-3593 ● 食アド®Academy事務局 ☎ 0120-20-9039