

平成24年度フードスペシャリスト資格取得者の就職状況に関するアンケート集計結果

日本フードスペシャリスト協会

平成25年8月28日

調査の概要

1. 調査の目的

平成24年度フードスペシャリスト資格取得者の就職状況の把握を目的とする。

2. 調査方法

1) 調査対象

平成24年度フードスペシャリスト資格取得者4,815名

2) 調査方法

郵送による配布・回収

3) 調査期間

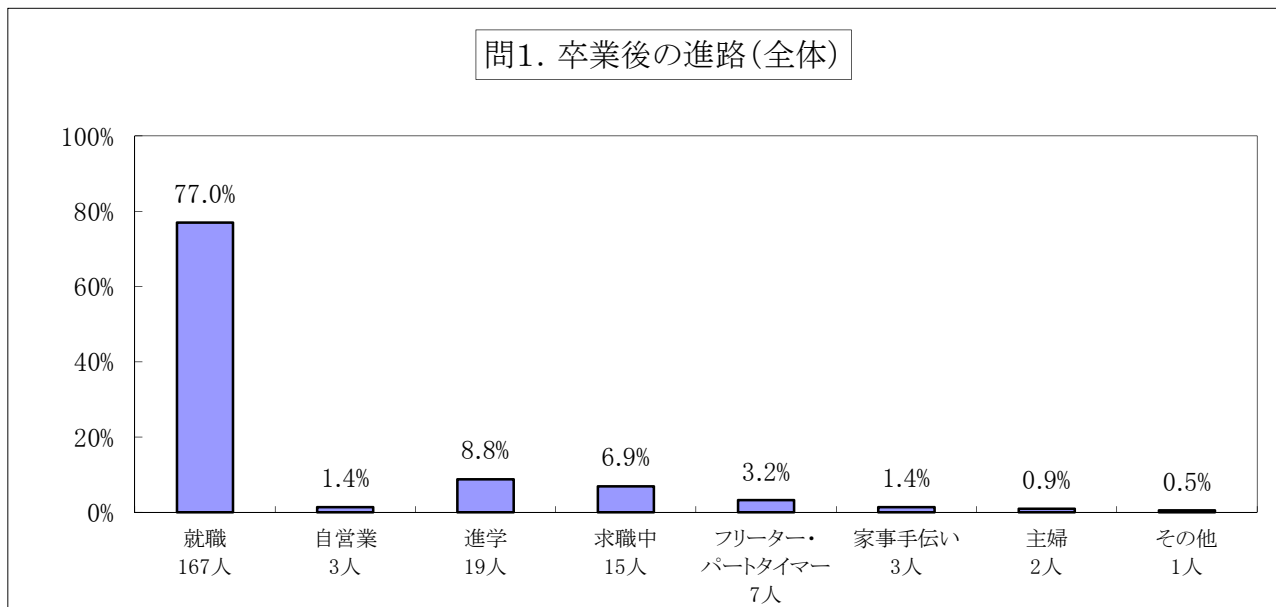
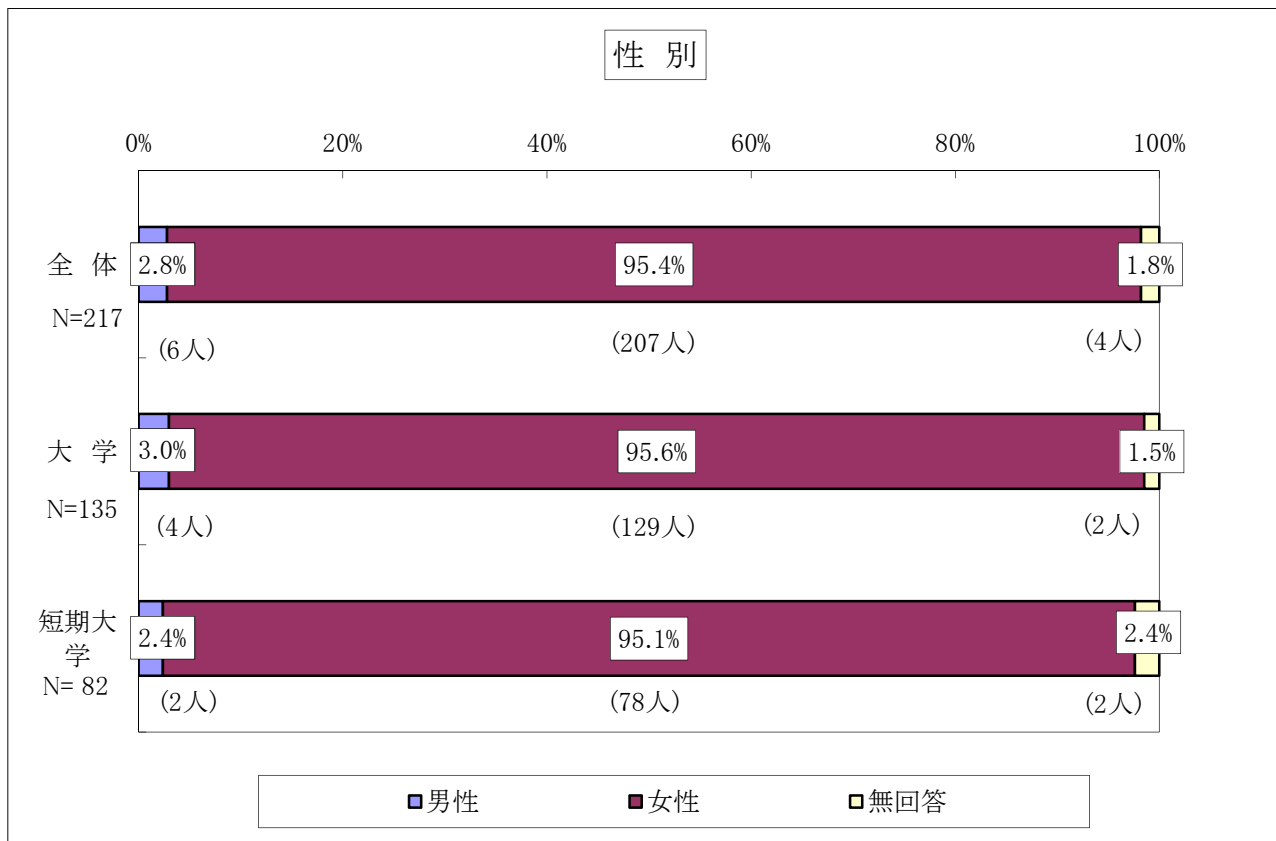
平成25年3月1日～7月20日

4) 回収状況

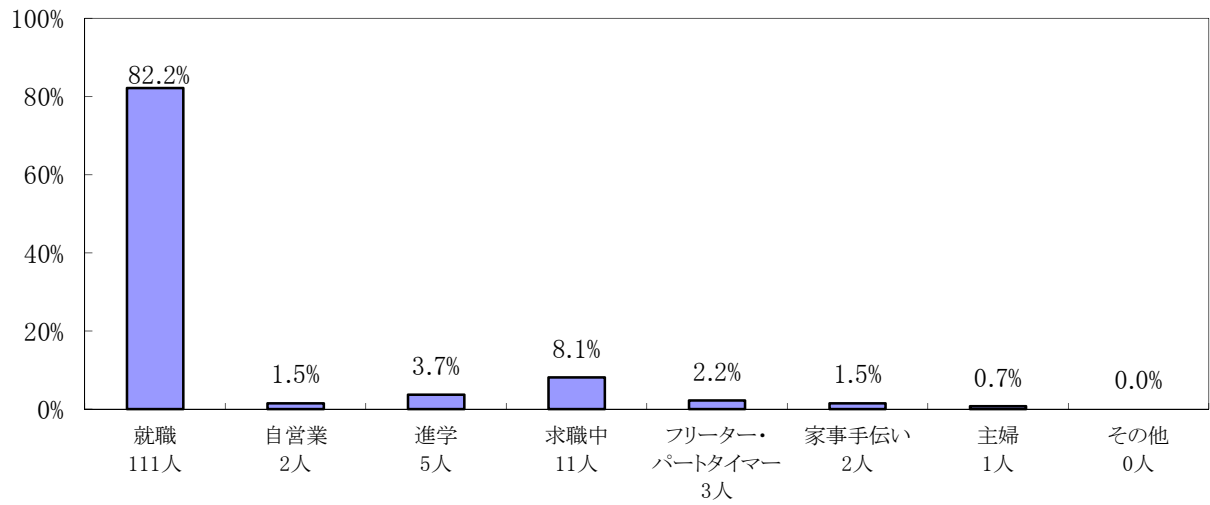
①

	標本数	回答者数	回答率
大学生	3,037	135	4.4%
短大生	1,778	82	4.6%
合計	4,815	217	4.5%

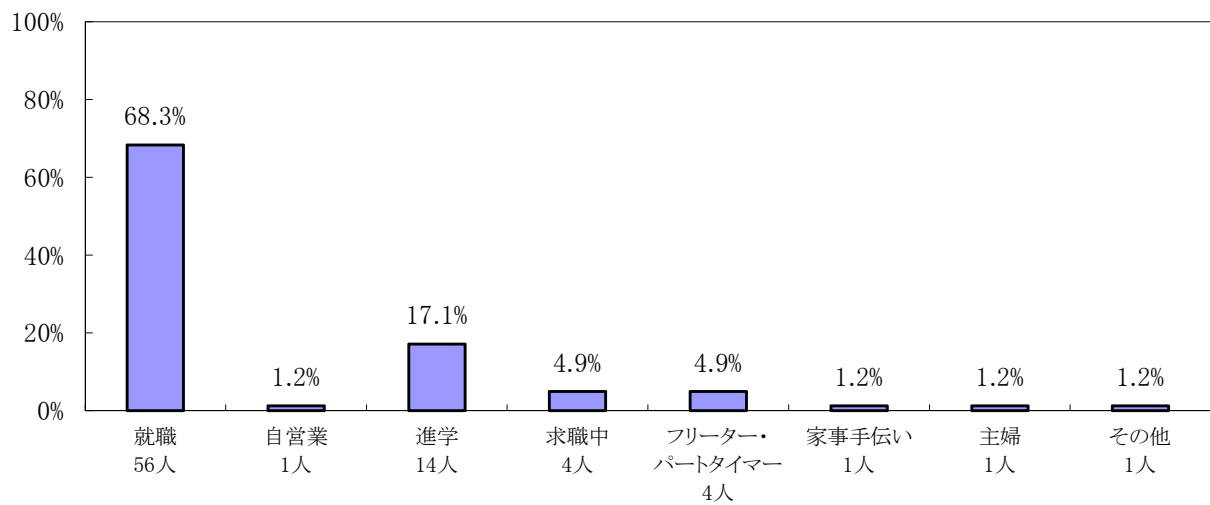
②



問1. 卒業後の進路(大学)



問1. 卒業後の進路(短期大学)



問2. フードスペシャリスト資格以外に取得した免許・資格(複数回答)

【 大学 】

免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
(回答者数)	129 名		
栄養士	105 名	81.4%	
管理栄養士	32 名	24.8%	
食品衛生管理者	17 名	13.2%	
食品衛生監視員	16 名	12.4%	
栄養教諭	15 名	11.6%	(一種:3名・二種:5名)
教員免許	13 名	10.1%	(高校:6名・中学:7名)
Microsoft Office Specialist	9 名	7.0%	(Excel:5名・Word:3名)
衛生管理者	8 名	6.2%	(第一種:6名)
普通自動車運転免許	8 名	6.2%	
フードコーディネーター	5 名	3.9%	(3級:2名)
食生活アドバイザー	5 名	3.9%	(2級:1名)
健康運動実践指導者	3 名	2.3%	
健康食品管理士	3 名	2.3%	
社会福祉主事任用資格	3 名	2.3%	
調理師	3 名	2.3%	
秘書検定	3 名	2.3%	(2級:2名)
サプリメントアドバイザー	2 名	1.6%	
フードアナリスト	2 名	1.6%	(4級:2名)
衛生監視員	2 名	1.6%	
漢字検定	2 名	1.6%	(2級:1名・準2級:1名)
食育指導士	2 名	1.6%	
ISO14001内部環境監査員	1 名	0.8%	
NR・サプリメントアドバイザー	1 名	0.8%	
カラーコーディネーター	1 名	0.8%	
スパイス&ハーブ検定	1 名	0.8%	(2級:1名)
ピアヘルパー	1 名	0.8%	
フードサイエンティスト	1 名	0.8%	
ホームヘルパー	1 名	0.8%	(2級:1名)
メディカルハーブ検定	1 名	0.8%	
リビングスタイリスト	1 名	0.8%	(2級:1名)

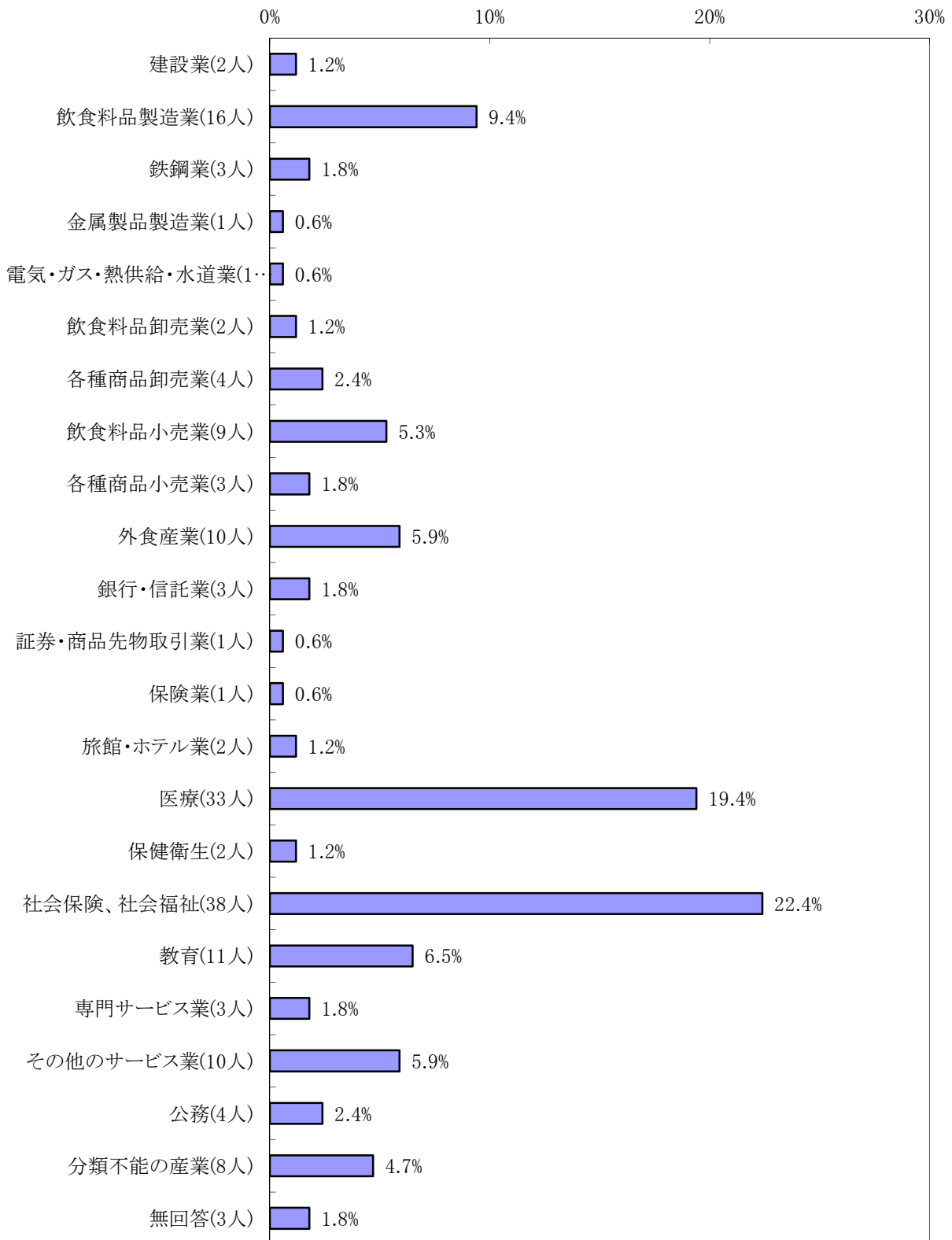
免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
医療事務	1名	0.8%	
医療秘書実務士	1名	0.8%	
英検	1名	0.8%	(2級:1名)
介護食アドバイザー	1名	0.8%	
珠算	1名	0.8%	(二段:1名)
情報処理士	1名	0.8%	(上級:1名)
色彩検定	1名	0.8%	(2級:1名)
食育インストラクター	1名	0.8%	
食農級	1名	0.8%	(2級:1名)
食品衛生	1名	0.8%	
厨房設備士	1名	0.8%	
製菓衛生師	1名	0.8%	
保険請求事務技能検定	1名	0.8%	
野菜ソムリエ	1名	0.8%	
養護教諭第一種免許	1名	0.8%	
話しことば検定	1名	0.8%	

【 短期大学 】

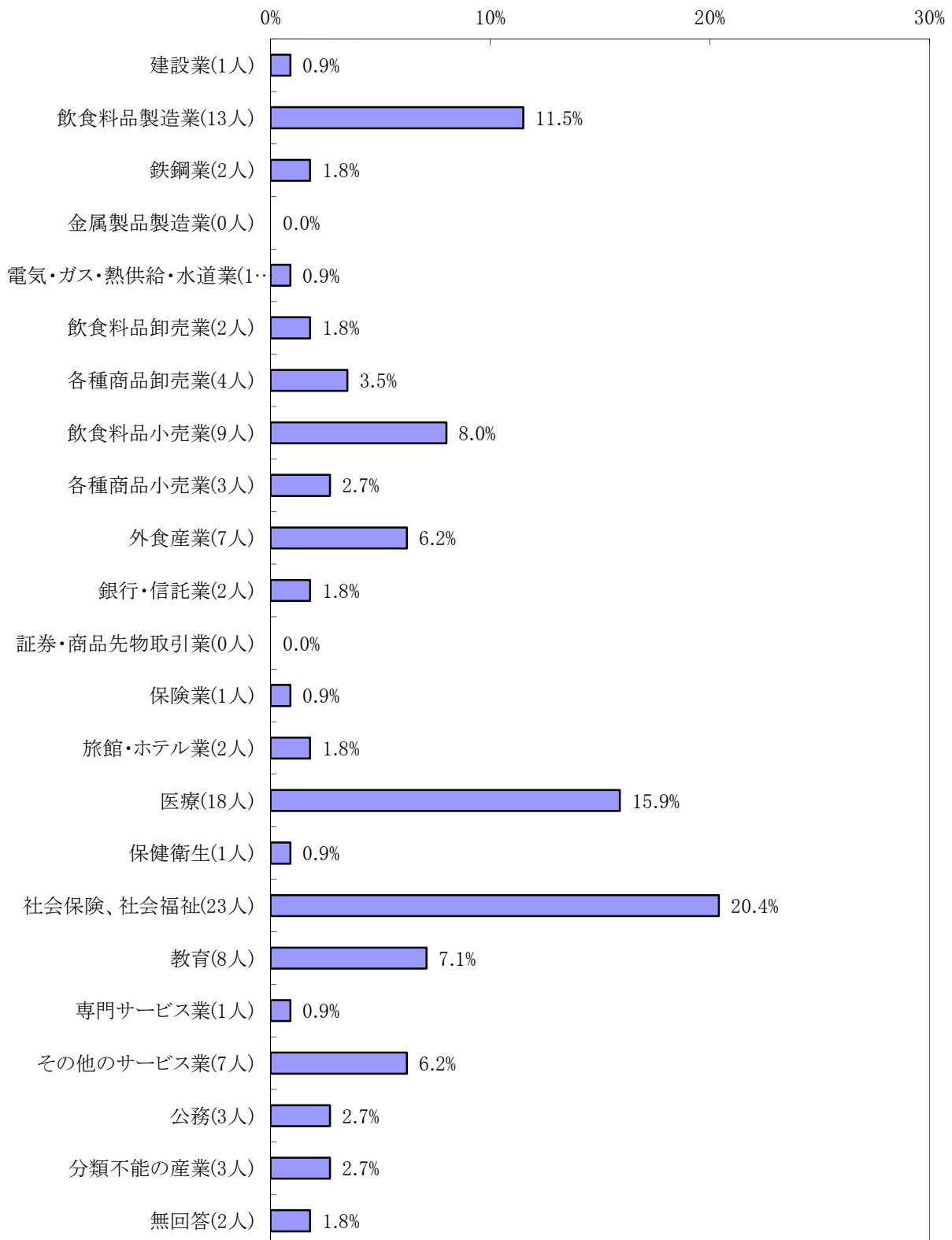
免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
(回答者数)	72 名		
栄養士	61 名	84.7%	
栄養教諭	12 名	16.7%	(二種:9名)
普通自動車運転免許	6 名	8.3%	
健康管理士一般指導員	5 名	6.9%	
家庭料理技能検定	4 名	5.6%	(2級:1名・3級:3名)
ピアヘルパー	3 名	4.2%	
フードサイエンティスト	3 名	4.2%	
ホームヘルパー	3 名	4.2%	(2級:3名)
英検	3 名	4.2%	(準一級:1名・3級:2名)
社会福祉主事任用資格	3 名	4.2%	
調理師	3 名	4.2%	
秘書士	3 名	4.2%	
Microsoft Office Specialist	2 名	2.8%	(Excel:1名・PowerPoint:1名)
ダイエット検定	2 名	2.8%	(1級:1名・2級:1名)
フードアナリスト	2 名	2.8%	(4級:1名)
ワープロ検定	2 名	2.8%	(2級:1名・3級:1名)
医療秘書実務士	2 名	2.8%	
介護員	2 名	2.8%	(2級:1名)
日本茶アドバイザー	2 名	2.8%	
ABC製菓ライセンス	1 名	1.4%	
カラーコーディネーター	1 名	1.4%	(3級:1名)
サービス介助士	1 名	1.4%	(2級:1名)
ジュニア・ベジタブルアンドフルーツマイスター	1 名	1.4%	
ビジネス実務士	1 名	1.4%	
フードコーディネーター	1 名	1.4%	(3級:1名)
メディカルクラーク	1 名	1.4%	
レクリエーションインストラクター	1 名	1.4%	
医科医療事務検定	1 名	1.4%	
医療管理秘書士	1 名	1.4%	
環境マネージャー	1 名	1.4%	

免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
教員免許	1名	1.4%	(中学:1名)
健康運動指導士	1名	1.4%	
実用英語技能検定	1名	1.4%	
情報処理士	1名	1.4%	
色彩検定	1名	1.4%	(3級:1名)
食品衛生責任者	1名	1.4%	
食品科学技術認定証	1名	1.4%	
食物調理検定	1名	1.4%	(2級:1名)
診療実務士	1名	1.4%	(1級:1名)
図書館司書	1名	1.4%	
調理検定	1名	1.4%	(4級:1名)
日本雑穀協会雑穀エキスパート	1名	1.4%	
販売士検定	1名	1.4%	(3級:1名)
被服検定	1名	1.4%	(3級:1名)

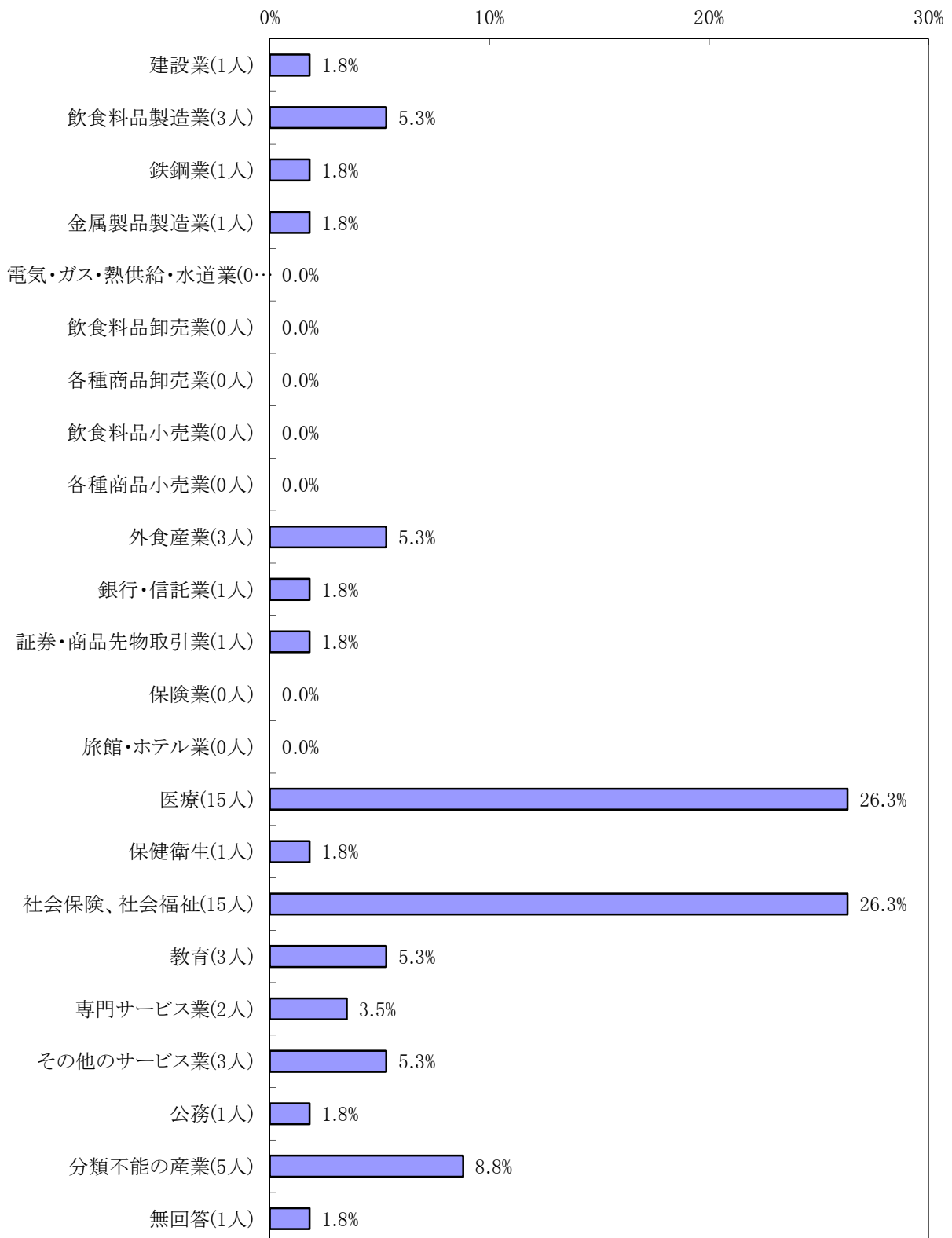
問3. 就職先の業種(全体)



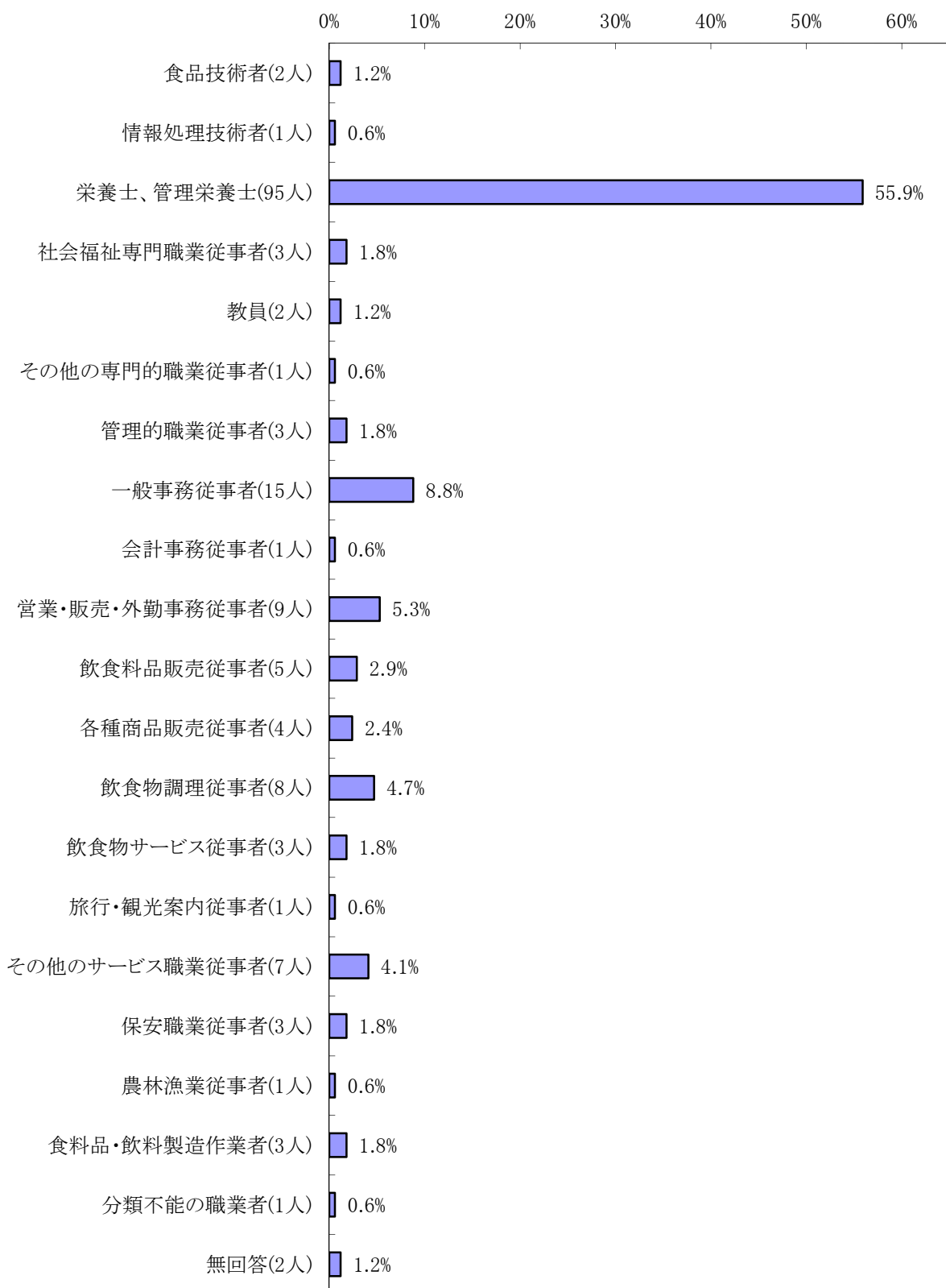
問3. 就職先の業種(大学)



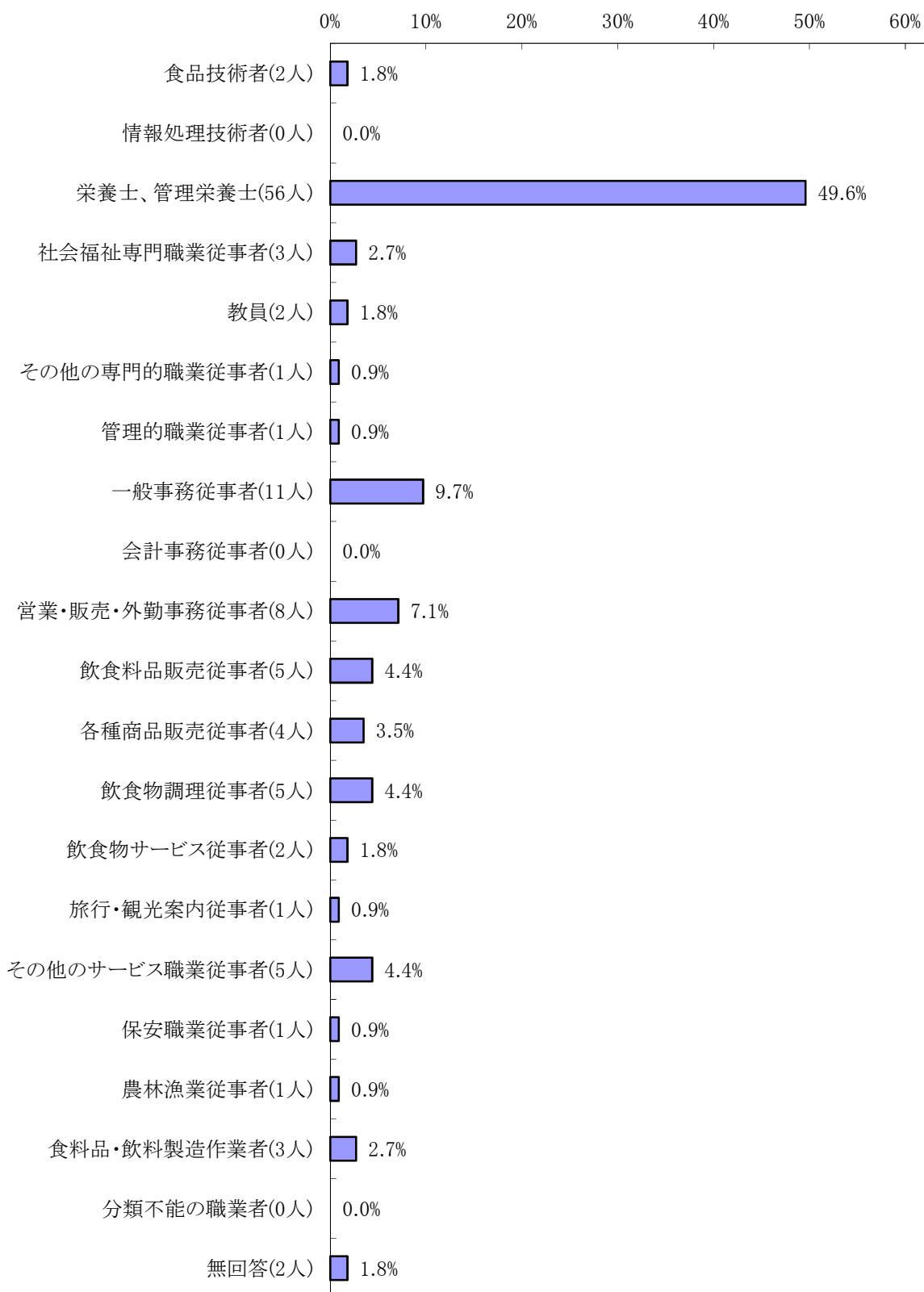
問3. 就職先の業種 (短期大学)



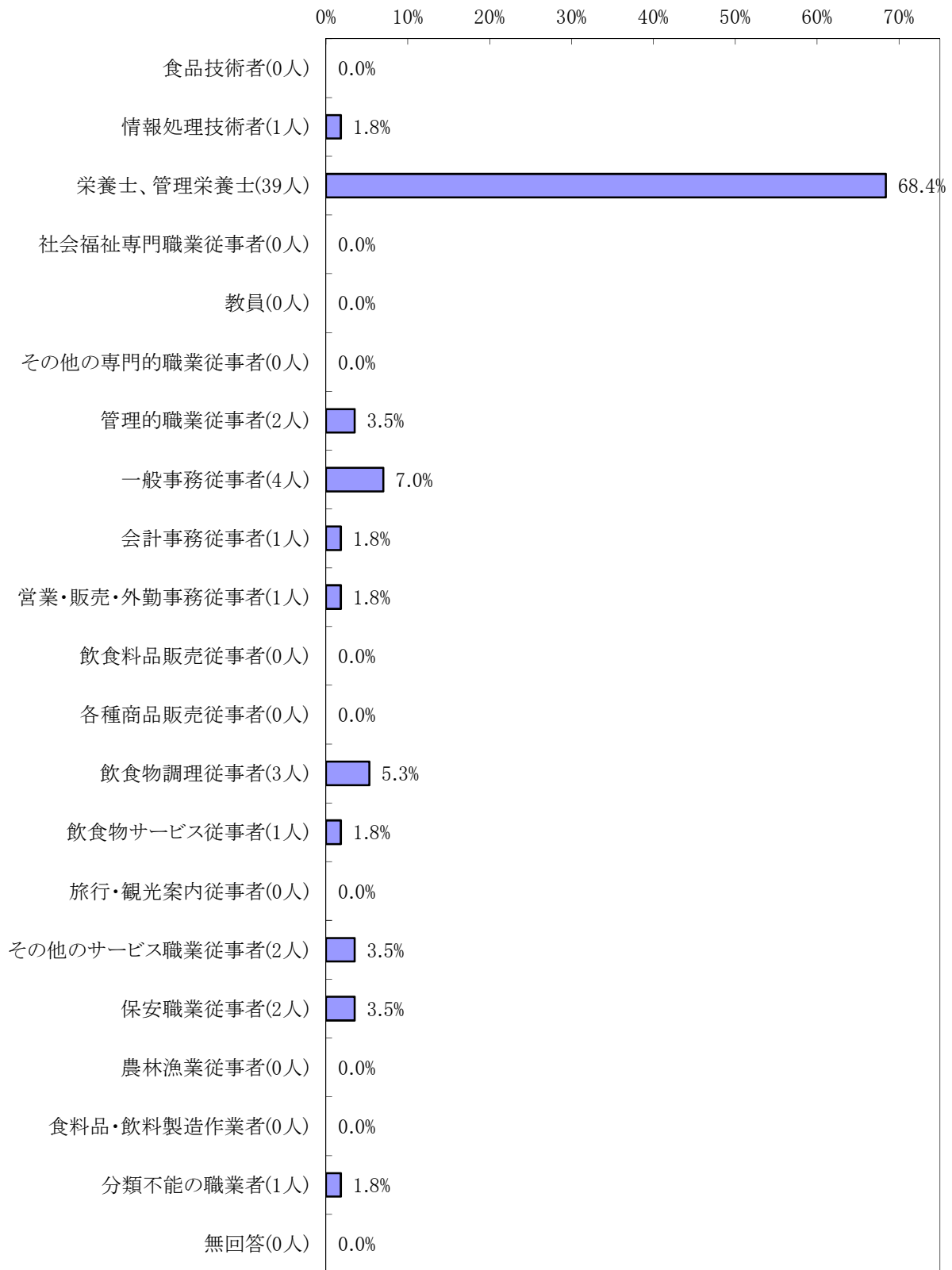
問4. 就職先の職種(全体)



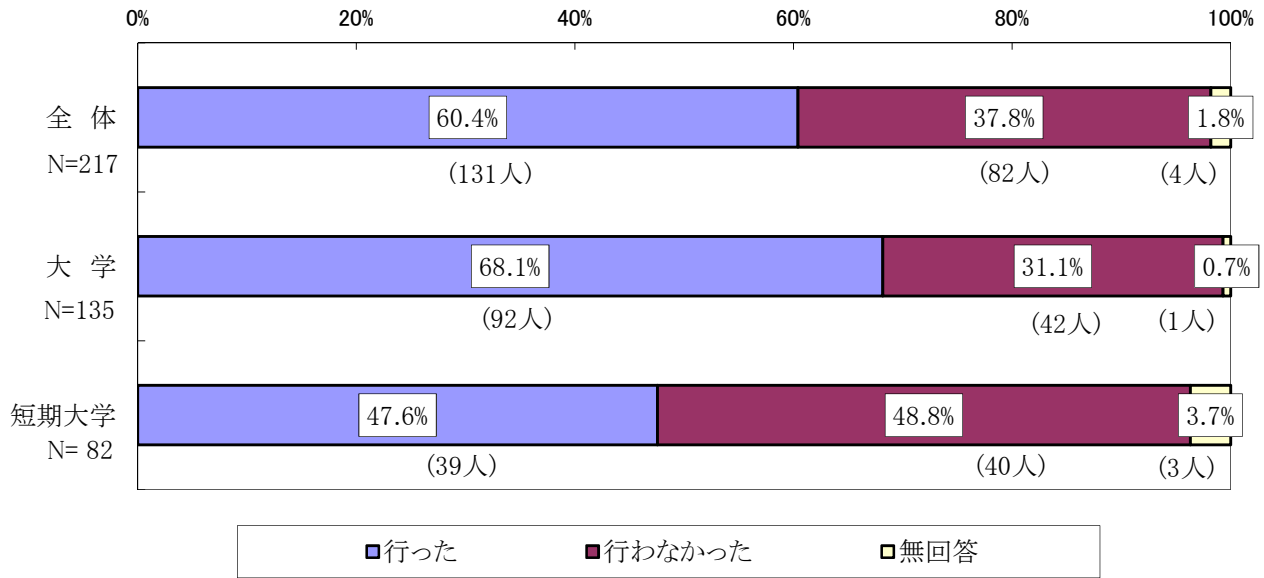
問4. 就職先の職種(大学)



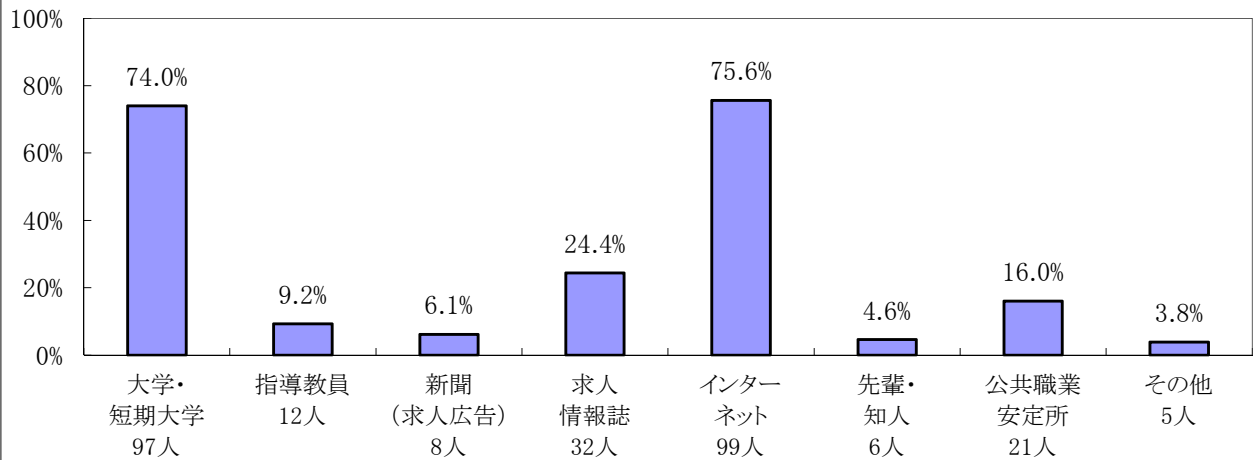
問4. 就職先の職種(短期大学)



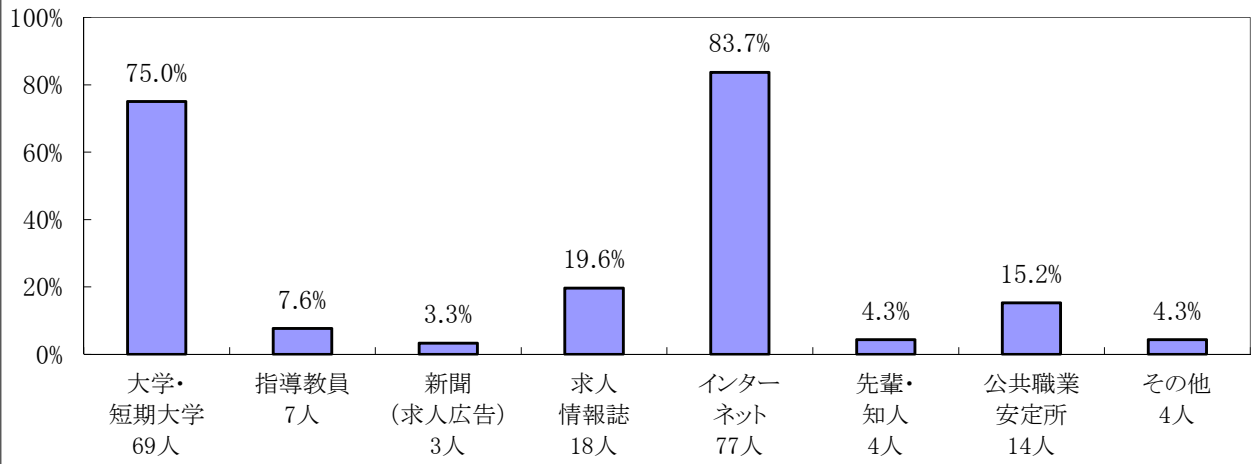
問5-1. 食品企業を対象とする就職活動



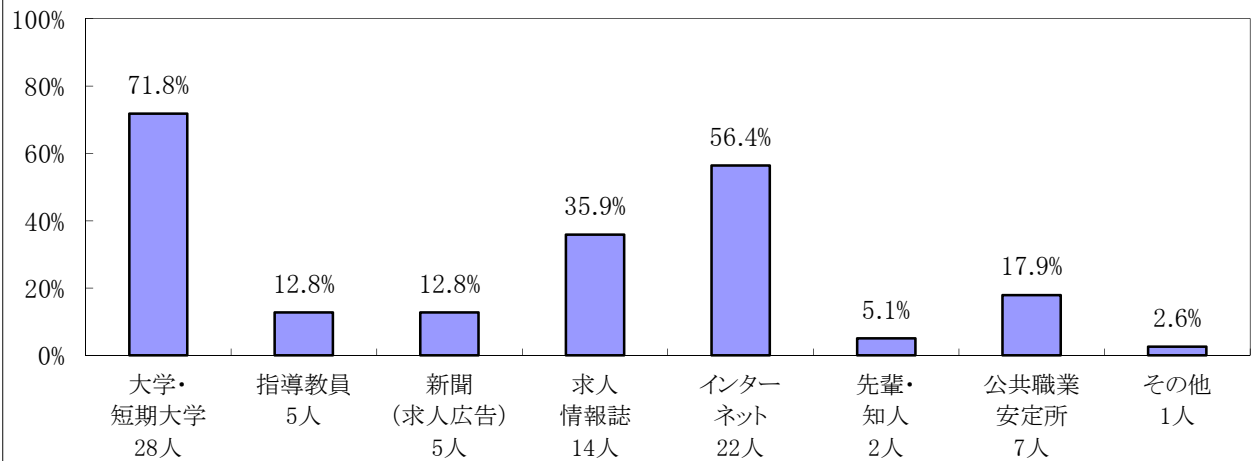
問5-2. 求人情報の入手手段(全体)



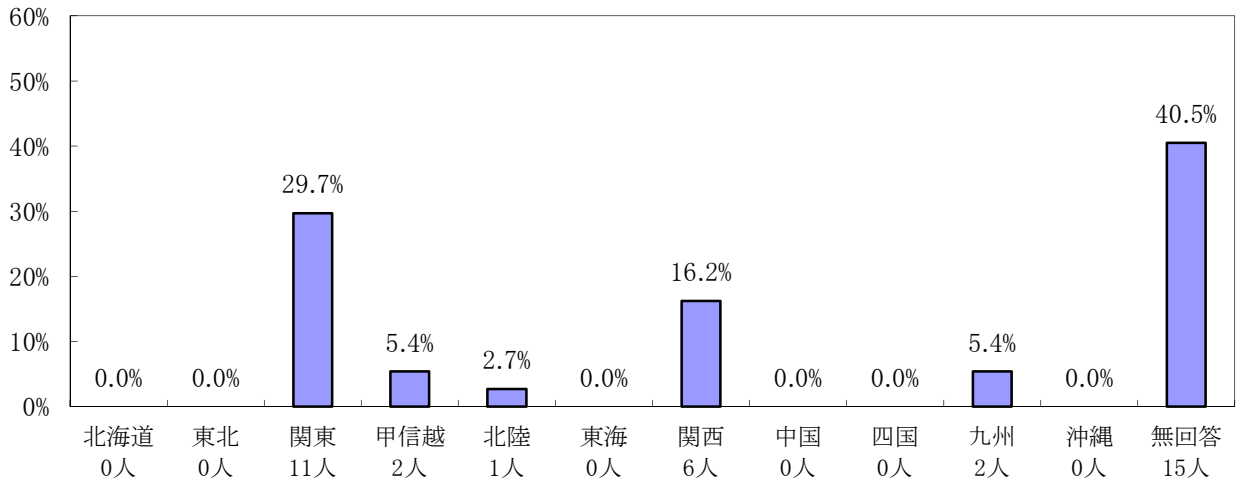
問5-2. 求人情報の入手手段(大学)



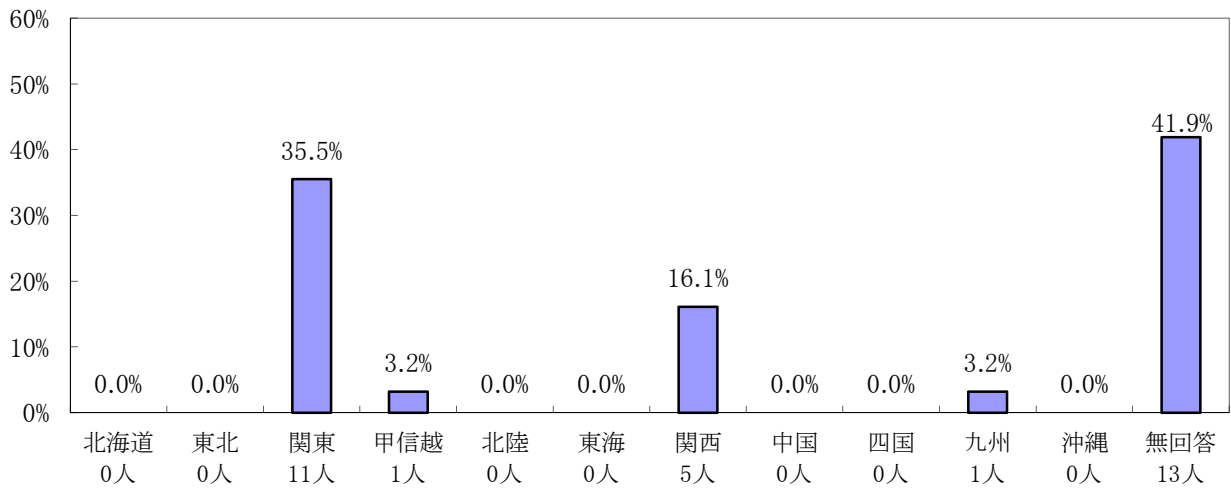
問5-2. 求人情報の入手手段(短期大学)



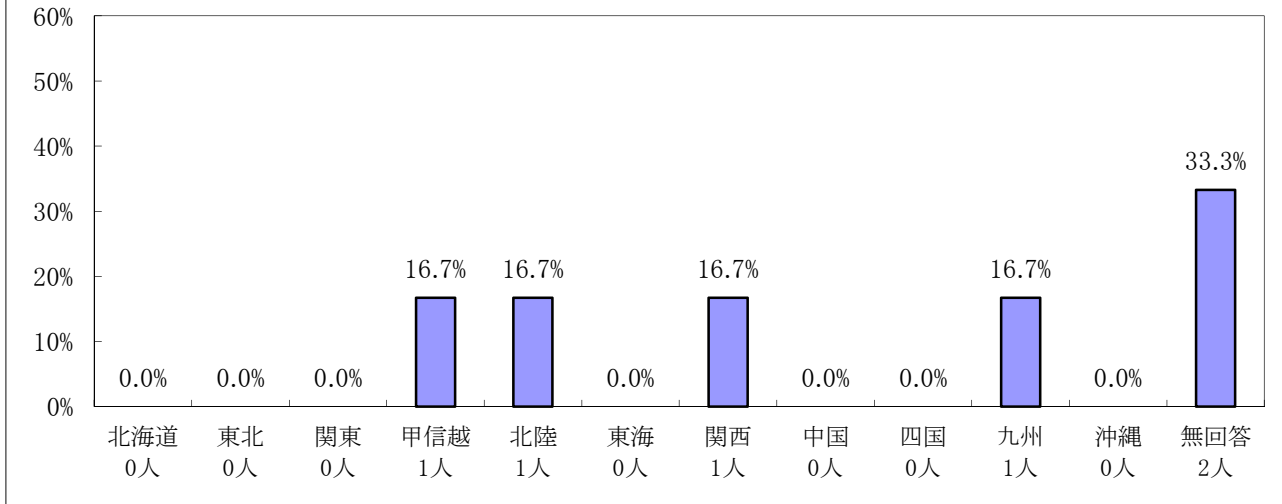
問5-3. 勤務先所在地・地域別(全体)



問5-3. 勤務地所在地・地域別(大学)



問5-3. 勤務先所在地・地域別(短期大学)



都道府県の分類方法

- 北海道 (北海道)
- 東北 (青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県)
- 関東 (茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県)
- 甲信越 (新潟県、長野県、山梨県)
- 北陸 (富山県、石川県、福井県)
- 東海 (岐阜県、静岡県、愛知県、三重県)
- 関西 (滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県)
- 中国 (鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県)
- 四国 (徳島県、香川県、愛媛県、高知県)
- 九州 (福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県)
- 沖縄 (沖縄県)

問5-3. 勤務先(都道府県別) 飲食品関係者(製造業、卸売業、小売業、飲食店)

【 大学 】

栃木県	イートランド株式会社	
埼玉県	株式会社グルメデリカ	山芳製菓株式会社
東京都	アリアケジャパン株式会社	株式会社LEOC
東京都	株式会社日京クリエイト	キューピー株式会社(2名)
東京都	富士産業株式会社	株式会社エム・ティー・フード
長野県	デイリーフーズ株式会社	
京都府	日清医療食品株式会社	
兵庫県	ヘルスケア食品専門店	有限会社ツマガリ
奈良県	株式会社料理かしば	
熊本県	株式会社ピアーサーティ	

【 短期大学 】

富山県	シダックス株式会社
長野県	株式会社デリクックちくま
大阪府	日清医療食品株式会社
福岡県	八仙閣

問6 仕事や日常生活の中でフードスペシャリストの資格や知識は役に立ちましたか。(自由記述)

【 大 学 】

買い物をする時や料理をする際に、フードスペシャリストの知識を身につけていると、役立つことと思います。
あまり役立たないです。管理栄養士以上に問題が難しく取るのが、大変で専門的知識も豊富になり取れる人が限られてくる資格であれば価値が上がると思います。
普段の生活の中で、自分が摂る食への選択力となる。
品質管理業務なので、多少、仕事の中で役に立つと思います。
消費者としての知識がスーパー等で役に立つと思う。
日常生活においては、家族や友人など、食にあまり知識のない人達に、フードについて様々なお話ができることだと思います。仕事においては、家庭科の教員として生徒たちに食の授業を通して、趣味や関心を少しでも持ってもらえることに役立つと思います。
食に関して、マナーや化学的な調理のことまで、幅広く勉強できるきっかけとなった。これを機会に自分の知識の幅を広げられるのではと思った。
就職活動では役に立たなかった。もう少しフードスペシャリストの資格が公になれば良い。
普段の食事から栄養バランスに気をつけるなど、自分や周囲の人の健康に役立つと思う。
健康・栄養情報の提供に役立つと思う
フードスペシャリストという名前だけ見れば、食品のプロと思われるので栄養相談をする際に、より高い信頼性が得られると思う。しかし浅い知識しか学べないので、もう少し深める必要があると思う。
食品に関する知識が増えたことと、コーディネート論など、生活にいかせられると感じました。
自身が料理をする際に役立つ。資格自体はあまり生かせない(職業によるが)
栄養士を持っていたら栄養士の方が権威がありそうなイメージなので。どのように役立つかはよく分からない。
テーブルコーディネート、微生物、食中毒について。
食への関心が広まったことから、料理をすること・食べることがより好きになった
おもてなしの心で食環境を整え、食べる楽しさを与えられると思う。
食事の面で役に立つ
自分は管理栄養士養成の大学を卒業しましたが、食に関する知識のうち、管理栄養士になるための勉強だけでは触れなかった分野(流通、消費について、フードコーディネートについてなど)も得られたので、1人の栄養士として意見を求められた時に、より幅広く食品について説得力を持って他の人に説明する事が出来ると思います。
普段の食事を考える上での基礎的知識として、例えばバランスの良い献立を考える時に役立つ。
普段の料理を作る時に、盛り付けや使用する食器など、食のコーディネートに役立つと思う。

あまり思わない。
食事が美味しそうに見える彩りの工夫。食文化について
栄養面だけでなく、流通や文化の面からみた食について指導が出来る。
生活習慣病やその他の病気を予防することが出来ると思う。健康に対する知識はこのような疾病を未然に防ぐことが出来ると思う。
栄養指導を行うにあたり、多岐の情報を発信できるように思います
各種食品の保存方法や特性など調理に活かすことができる。現代社会の「食」に関するニーズを分析できる。
栄養士に必要な知識と類似している所があるので、献立作成や調理作業で生かせると思う。
マナーは、日常必要な知識だと思います。
正直、「フードスペシャリスト」という資格として、どこで活かせばいいのか、いかせるのかが分からない・・・。
食事を作る・管理するだけでなく、食空間やマナーが日常生活で特に役に立つと思います。管理栄養士養成の大学では、あまり詳しくしなかったのです。
食品関連の職業であれば、店舗の内装やレイアウトなど考える際に役立つのではないのでしょうか。また、日常生活においては、食事のマナーが役に立ったと思われま
資格は役に立たないと思いますが、知識は食事中の会話や冠婚葬祭の時、役に立つことがあるかもしれません。
食について、より多くの知識を持つことで献立をたてるときなどにも役立つと思う。また、外食したときのマナーにも役立つと思う。
小さい子供たちへの食育に活躍する場をふやすと良いと思います
知識の一つとして身に付いたと思う。
発注業務時など
業務用の調味料メーカーの営業として働くので、食材や文化、化学的な面まで様々な分野の知識が必要となります。フードスペシャリストの学習を礎とし、今後も更に学んでいきたいと考えています。
盛り付けや調理をする時に、役立つと思います。
食は生きていく上で欠かせないものであるため、フードスペシャリストの資格が広い分野で活かされると思います。
料理をするときに、その食品の持つ特性や科学変化を理解した上でおいしく作ることができる。
資格を取っておいて今更なのですが、正直どのように生かせるのかが分からないです。この資格で何が出来るのかが漠然としすぎているかな、と思います。
料理の盛りつけや献立作成時、イベント食の考案時に。
管理栄養士の国家試験の勉強に役立った。
食のアドバイスができる。
様々な食器や器のコーディネート等に非常に重要であると思います。
食や栄養の知識を活かして、独自で料理教室を開いたり、身近な人々に食のサポートができる。

食べ物に関する疑問を聞かれたとき。
食品購入時の判断基準・調理知識の向上
クレーム対応が出来る
食品を取り扱う仕事なので、商品の説明や商品開発など使える面は多いと思う。日常生活でも、買い物や料理をする際に役立つと思う。
食べ物を食べる時の食中毒などの予防
日々のご飯作りの色彩など。パーティーの時など興味、趣味で考えています。活用している。
自らが健康的に過ごすため
食空間の作り方や食品の流通について学べたため、食の仕事について今、安心安全な食べ物を提供したいと思うようになった。
より食事を楽しめると思います。
同じように「食に対する情報」を発信した時に、資格がある人の言葉の方が受け入れやすい。
家庭で料理を行うとき。自己又は家族の健康管理。
食に興味をもってもらう上で役に立つのではないかと思います。
ホテルやレストランで食事をする際に、フードスペシャリスト資格取得のために行った勉強により身につけた知識はとても役立ちます。正しいマナーはもちろん、他の人が知らないようなことも知っているからです。
買い物で食品表示を確認するとき
家で友人を招待し、食事をする際などに、この資格の勉強で学んだ食空間に関する知識は役立つと思います。
伝統料理や食事マナーは教養として大切だと思います。
食卓のコーディネート面で、特別な日に限らず、普通の日でも楽しく食事が出来るような環境を作っていくことが出来ると思う。
今の生活の中で、どう役立てて良いか分かりませんが、ちょっとした生活(食生活)で食卓をデザインする機会があればいいなと思います。又、仕事の中で役立てればいいです。
学習した調理学や食品学についてみじかな疑問点を解決していく知識となっていくと思いました。
食関係の仕事で働く人はもちろん、仕事では関係なくても日常生活のテーブルマナーなどにも役に立つと思う。
履歴書に書けるくらい

【 短期大学 】

<p>日常の食事に遊びを取り入れることが出来ると思う。</p>
<p>栄養士の知識以外に知っておいて損はないと思う。</p>
<p>料理や食卓の彩りの演出など、おいしく食事が食べれるように出来る</p>
<p>食品の流通や鮮度の見分け方など、一般の方よりは分かるので、安全面に留意しながら食品を選択できると思います。</p>
<p>食品の表示をみたり、品質について考えて買い物するようになりました。仕事についてはまだ分かりません。</p>
<p>食品(生鮮食品・加工食品)の見極め</p>
<p>食品に関するサギを見抜き被害を防止する</p>
<p>スーパー等で買い物する時に、ある程度品質チェックできることや自宅での衛生面の向上に役立つと思います。</p>
<p>食のことについて深く知れて勉強になりました。</p>
<p>私は短大卒業時、60才でしたので、家族や自分の友人等の中に多くの生活習慣病を発症あるいは、発症しつつある人がいます。食を通してどのように美味しく、無理なく改善すべきか、どう観点から非常に役立つと思います。</p>
<p>就職してから、就職先で役立てたい。</p>
<p>公式の場のマナーとして大変役立つと思います。</p>
<p>家族、友人に、知識を自慢できる。今後の就職活動に資格が役に立つと思う。</p>
<p>食への関心が高まっている中で、フードスペシャリストの資格は、企業だけでなく、一般家庭でも多いに役立つと思います。毎日の食生活に対する食品・材料の知識、流通のしくみ、衛生上の問題、「楽しい」空間を作るための演出など。日常でなくてはならないものだと思います。快適な生活や、QOLの向上に役立つと思います。</p>
<p>どのようなことで役に立つかあまり分からない。</p>
<p>食卓をコーディネートするときなど。</p>
<p>食品の鮮度</p>
<p>家庭で食事を作る時に、衛生面に気をつけることができ、また、色合いや食器の選択などに役に立つと思います。</p>
<p>フードコーディネートなどは、普段の食事を頂く時にも、食を楽しむために大切なことなので、将来生まれてくる子供にも大きな影響を与えられると思います。</p>
<p>ホームパーティーなどのセッティング等にも役立つと思う</p>
<p>自分自身、開業すること</p>
<p>食物に関する幅広い知識が身について、食物に関していろいろな角度からアプローチできると思います。料理を作る時は、おいしく調理することは勿論ですが、盛付やテーブルのコーディネートにも気を配るようになりました。</p>
<p>分からない。</p>
<p>食卓のコーディネートなど。</p>
<p>見た目の美しさなど第一印象に役立つと思います。</p>

<p>食物学、調理学、栄養など以外に食品の流通・消費など勉強する事が出来、仕事や日常生活においては視野が広がったので、とても役に立つと思う。食物に関していろいろな角度からの知識を得ることが出来たので、日常生活は勿論だが、食物に関する仕事以外でも役に立つと思う。</p>
<p>食のバランスを知り、日常生活の健康について分かりました。</p>
<p>食と言う広い分野をいろいろな方面で見て、今後役立てたいです。</p>
<p>何にも役立たない。取った意味ない。取得者が活用できていないのは協会もわかっているはず。もっと努力すべき。甘いと思う</p>
<p>料理をどのようにしたらおいしく見せることが出来るかなど</p>
<p>日常の食品管理や衛生についての知識が役立つのは元より、古道具屋なので仕事でも食器や茶道の知識が役に立つと思います。</p>
<p>資格を他の人より多く持っているということ。知識の再認識(栄養士として)になるということ。</p>
<p>家族に食生活や食品についてアドバイスすることが出来る</p>
<p>食に関しての知識を持たない人へ軽いアドバイスをしあげたりして日常の指針にできる。</p>
<p>日常生活で料理をする時や外食時の食事のマナーなど知らなかったことが多々あったので、食事を美味しく楽しくするために大いに役に立つと思います。</p>
<p>テーブルマナーなどもあり、食事の時に役に立つと思います。また、食品のことだけではなく食の空間を作り上げ、雰囲気を作ることが出来ると思います。</p>
<p>食事のマナー、流通、企画の流れなど、把握した上で仕事ができるのは大きな違いがあると思います。</p>
<p>食品を買うとき(食品添加物や保存方法等)を意識するようになった。ちょっとパーティー時などでテーブルコーディネートができる。</p>
<p>調理する時。食品関係の仕事。</p>
<p>場に合わせた料理や食器等を使用することで、より楽しく食事が出来ると考えます</p>
<p>食事をより楽しむことが出来る。</p>

問6 仕事や日常生活の中でフードスペシャリストの資格や知識は役に立ちましたか。(自由記述)

【 大 学 】

買い物をする時や料理をする際に、フードスペシャリストの知識を身につけていると、役立つことと思います。
あまり役立たないです。管理栄養士以上に問題が難しく取るのが、大変で専門的知識も豊富になり取れる人が限られてくる資格であれば価値が上がると思います。
普段の生活の中で、自分が摂る食への選択力となる。
品質管理業務なので、多少、仕事の中で役に立つと思います。
消費者としての知識がスーパー等で役に立つと思う。
日常生活においては、家族や友人など、食にあまり知識のない人達に、フードについて様々なお話ができることだと思います。仕事においては、家庭科の教員として生徒たちに食の授業を通して、趣味や関心を少しでも持ってもらえることに役立つと思います。
食に関して、マナーや化学的な調理のことまで、幅広く勉強できるきっかけとなった。これを機会に自分の知識の幅を広げられるのではと思った。
就職活動では役に立たなかった。もう少しフードスペシャリストの資格が公になれば良い。
普段の食事から栄養バランスに気をつけるなど、自分や周囲の人の健康に役立つと思う。
健康・栄養情報の提供に役立つと思う
フードスペシャリストという名前だけ見れば、食品のプロと思われるので栄養相談をする際に、より高い信頼性が得られると思う。しかし浅い知識しか学べないので、もう少し深める必要があると思う。
食品に関する知識が増えたことと、コーディネート論など、生活にいかせられると感じました。
自身が料理をする際に役立つ。資格自体はあまり生かせない(職業によるが)
栄養士を持っていたら栄養士の方が権威がありそうなイメージなので。どのように役立つかはよく分からない。
テーブルコーディネート、微生物、食中毒について。
食への関心が広まったことから、料理をすること・食べることがより好きになった
おもてなしの心で食環境を整え、食べる楽しみを与えられると思う。
食事の面で役に立つ
自分は管理栄養士養成の大学を卒業しましたが、食に関する知識のうち、管理栄養士になるための勉強だけでは触れなかった分野(流通、消費について、フードコーディネートについてなど)も得られたので、1人の栄養士として意見を求められた時に、より幅広く食品について説得力を持って他の人に説明する事が出来ると思います。
普段の食事を考える上での基礎的知識として、例えばバランスの良い献立を考える時に役立つ。
普段の料理を作る時に、盛り付けや使用する食器など、食のコーディネートに役立つと思う。

あまり思わない。
食事が美味しそうに見える彩りの工夫。食文化について
栄養面だけでなく、流通や文化の面からみた食について指導が出来る。
生活習慣病やその他の病気を予防することが出来ると思う。健康に対する知識はこのような疾病を未然に防ぐことが出来ると思う。
栄養指導を行うにあたり、多岐の情報を発信できるように思います
各種食品の保存方法や特性など調理に活かすことができる。現代社会の「食」に関するニーズを分析できる。
栄養士に必要な知識と類似している所があるので、献立作成や調理作業で生かせると思う。
マナーは、日常必要な知識だと思います。
正直、「フードスペシャリスト」という資格として、どこで活かせばいいのか、いかせるのかが分からない・・・。
食事を作る・管理するだけでなく、食空間やマナーが日常生活で特に役に立つと思います。管理栄養士養成の大学では、あまり詳しくしなかったのです。
食品関連の職業であれば、店舗の内装やレイアウトなど考える際に役立つのではないのでしょうか。また、日常生活においては、食事のマナーが役に立ったと思われま
資格は役に立たないと思いますが、知識は食事中の会話や冠婚葬祭の時、役に立つことがあるかもしれません。
食について、より多くの知識を持つことで献立をたてるときなどにも役立つと思う。また、外食したときのマナーにも役立つと思う。
小さい子供たちへの食育に活躍する場をふやすと良いと思います
知識の一つとして身に付いたと思う。
発注業務時など
業務用の調味料メーカーの営業として働くので、食材や文化、化学的な面まで様々な分野の知識が必要となります。フードスペシャリストの学習を礎とし、今後も更に学んでいきたいと考えています。
盛り付けや調理をする時に、役立つと思います。
食は生きていく上で欠かせないものであるため、フードスペシャリストの資格が広い分野で活かされると思います。
料理をするときに、その食品の持つ特性や科学変化を理解した上でおいしく作ることができる。
資格を取っておいて今更なのですが、正直どのように生かせるのかが分からないです。この資格で何が出来るのかが漠然としすぎているかな、と思います。
料理の盛りつけや献立作成時、イベント食の考案時に。
管理栄養士の国家試験の勉強に役立った。
食のアドバイスができる。
様々な食器や器のコーディネート等に非常に重要であると思います。
食や栄養の知識を活かして、独自で料理教室を開いたり、身近な人々に食のサポートができる。

食べ物に関する疑問を聞かれたとき。
食品購入時の判断基準・調理知識の向上
クレーム対応が出来る
食品を取り扱う仕事なので、商品の説明や商品開発など使える面は多いと思う。日常生活でも、買い物や料理をする際に役立つと思う。
食べ物を食べる時の食中毒などの予防
日々のご飯作りの色彩など。パーティーの時など興味、趣味で考えています。活用している。
自らが健康的に過ごすため
食空間の作り方や食品の流通について学べたため、食の仕事について今、安心安全な食べ物を提供したいと思うようになった。
より食事を楽しめると思います。
同じように「食に対する情報」を発信した時に、資格がある人の言葉の方が受け入れやすい。
家庭で料理を行うとき。自己又は家族の健康管理。
食に興味をもってもらおう上で役に立つのではないかと思います。
ホテルやレストランで食事をする際に、フードスペシャリスト資格取得のために行った勉強により身につけた知識はとても役立ちます。正しいマナーはもちろん、他の人が知らないようなことも知っているからです。
買い物で食品表示を確認するとき
家で友人を招待し、食事をする際などに、この資格の勉強で学んだ食空間に関する知識は役立つと思います。
伝統料理や食事マナーは教養として大切だと思います。
食卓のコーディネート面で、特別な日に限らず、普通の日でも楽しく食事が出来るような環境を作っていくことが出来ると思う。
今の生活の中で、どう役立てて良いか分かりませんが、ちょっとした生活(食生活)で食卓をデザインする機会があればいいなと思います。又、仕事の中で役立てればいいです。
学習した調理学や食品学についてみじかな疑問点を解決していく知識となっていくと思いました。
食関係の仕事で働く人はもちろん、仕事では関係なくても日常生活のテーブルマナーなどにも役に立つと思う。
履歴書に書けるくらい

【 短期大学 】

<p>日常の食事に遊びを取り入れることが出来ると思う。</p>
<p>栄養士の知識以外に知っておいて損はないと思う。</p>
<p>料理や食卓の彩りの演出など、おいしく食事が食べれるように出来る</p>
<p>食品の流通や鮮度の見分け方など、一般の方よりは分かるので、安全面に留意しながら食品を選択できると思います。</p>
<p>食品の表示をみたり、品質について考えて買い物するようになりました。仕事についてはまだ分かりません。</p>
<p>食品(生鮮食品・加工食品)の見極め</p>
<p>食品に関するサギを見抜き被害を防止する</p>
<p>スーパー等で買い物する時に、ある程度品質チェックできることや自宅での衛生面の向上に役立つと思います。</p>
<p>食のことについて深く知れて勉強になりました。</p>
<p>私は短大卒業時、60才でしたので、家族や自分の友人等の中に多くの生活習慣病を発症あるいは、発症しつつある人がいます。食を通してどのように美味しく、無理なく改善すべきか、どう観点から非常に役立つと思います。</p>
<p>就職してから、就職先で役立てたい。</p>
<p>公式の場のマナーとして大変役立つと思います。</p>
<p>家族、友人に、知識を自慢できる。今後の就職活動に資格が役に立つと思う。</p>
<p>食への関心が高まっている中で、フードスペシャリストの資格は、企業だけでなく、一般家庭でも多いに役立つと思います。毎日の食生活に対する食品・材料の知識、流通のしくみ、衛生上の問題、「楽しい」空間を作るための演出など。日常でなくてはならないものだと思います。快適な生活や、QOLの向上に役立つと思います。</p>
<p>どのようなことで役に立つかあまり分からない。</p>
<p>食卓をコーディネートするときなど。</p>
<p>食品の鮮度</p>
<p>家庭で食事を作る時に、衛生面に気をつけることができ、また、色合いや食器の選択などに役に立つと思います。</p>
<p>フードコーディネートなどは、普段の食事を頂く時にも、食を楽しむために大切なことなので、将来生まれてくる子供にも大きな影響を与えられると思います。</p>
<p>ホームパーティーなどのセッティング等にも役立つと思う</p>
<p>自分自身、開業すること</p>
<p>食物に関する幅広い知識が身について、食物に関していろいろな角度からアプローチできると思います。料理を作る時は、おいしく調理することは勿論ですが、盛付やテーブルのコーディネートにも気を配るようになりました。</p>
<p>分からない。</p>
<p>食卓のコーディネートなど。</p>
<p>見た目の美しさなど第一印象に役立つと思います。</p>

<p>食物学、調理学、栄養など以外に食品の流通・消費など勉強する事が出来、仕事や日常生活においては視野が広がったので、とても役に立つと思う。食物に関していろいろな角度からの知識を得ることが出来たので、日常生活は勿論だが、食物に関する仕事以外でも役に立つと思う。</p>
<p>食のバランスを知り、日常生活の健康について分かりました。</p>
<p>食と言う広い分野をいろいろな方面で見て、今後役立てたいです。</p>
<p>何にも役立たない。取った意味ない。取得者が活用できていないのは協会もわかっているはず。もっと努力すべき。甘いと思う</p>
<p>料理をどのようにしたらおいしく見せることが出来るかなど</p>
<p>日常の食品管理や衛生についての知識が役立つのは元より、古道具屋なので仕事でも食器や茶道の知識が役に立つと思います。</p>
<p>資格を他の人より多く持っているということ。知識の再認識(栄養士として)になるということ。</p>
<p>家族に食生活や食品についてアドバイスすることが出来る</p>
<p>食に関しての知識を持たない人へ軽いアドバイスをしあげたりして日常の指針にできる。</p>
<p>日常生活で料理をする時や外食時の食事のマナーなど知らなかったことが多々あったので、食事を美味しく楽しくするために大いに役に立つと思います。</p>
<p>テーブルマナーなどもあり、食事の時に役に立つと思います。また、食品のことだけではなく食の空間を作り上げ、雰囲気を作ることが出来ると思います。</p>
<p>食事のマナー、流通、企画の流れなど、把握した上で仕事ができるのは大きな違いがあると思います。</p>
<p>食品を買うとき(食品添加物や保存方法等)を意識するようになった。ちょっとパーティー時などでテーブルコーディネートができる。</p>
<p>調理する時。食品関係の仕事。</p>
<p>場に合わせた料理や食器等を使用することで、より楽しく食事が出来ると考えます</p>
<p>食事をより楽しむことが出来る。</p>