

平成 25 年度事業計画

第 1 総 則

協会は、平成 25 年度より公益社団に移行することを目指してきた。

従って、平成 25 年度の実業計画は、協会が公益社団に移行したものとみなして組み立てた内容であり、全体構成は、1 公益事業、2 収益事業、3 共益事業、4 法人運営に関する事業の 4 本立てになっている。

協会が公益社団に移行することによって、様々な点で思い切った事業展開が可能となる。具体的には、大きく次の 5 点が上げられる。

その一つは、必修編教科書の定価を 1 割値引きすることである。価格の値下げは過去一度もなく、これだけを見ても画期的なことといえる。クオリティを下げることなく、よりリーズナブルな価格で各養成施設に教科書を提供できることになる。

二つ目は、新しい形の教職員セミナーを開催することである。従前のような各地区持ち回りの隔年開催ではなく、毎年、全調協として実施していく。授業で活かせるような教科別研修会や教職員の研鑽のための研究発表会を開催する。参加料は無料とし、養成施設関係者だけでなく一般にもホームページ等で案内をする。

三つ目は、「全調協食育フェスタ」の規模を拡大し、2 日間開催とすることである。一般の人々を一人でも多く呼び込み、より公益性の高い食育イベントを展開する予定である。

四つ目は、食育インストラクター認定登録制度について、非会員へも門戸を開くことである。申請登録料や講習料等で会員との差別化を図るが、食育指導のできる質の高い調理師の養成の拡大につながり、公益社団としての重要な役割の一つを担うことになる。

そして、五つ目は、長年懸案であった『オールフォト食材図鑑』の改訂や『総合調理用語辞典』の市販のための上製本発刊に向けた具体的編集作業に着手することである。養成施設の副教材の充実化だけでなく、調理師の資質の向上と一般の人々の食生活の向上、健康増進等にさらに寄与できることとなる。

なお、これまで継続してきた事業については、基本的には従前を踏襲するが、

公益社団法人として、可能な限り「不特定多数の者の利益の増進」を念頭に、非会員並びに一般の人々への門戸開放を積極的に展開していく。

第2 基本方針

1 公益事業

- 1 調理師養成教育制度の調査、研究（総務部会）
- 2 調理師養成施設の適正な運営の推進（総務部会）
- 3 調理師養成教育制度にかかる資料収集（総務部会）
- 4 調理師養成教育教材編纂頒布事業（教育振興部会）
- 5 教職員のためのセミナー（教育振興部会）
- 6 教育振興事業（教育振興部会）
- 7 食育推進普及事業（教育振興部会）
- 8 新規事業の企画、検討及び調査（総務部会）

2 収益事業

- 1 図書市販事業（教育振興部会）
- 2 編集受託事業（教育振興部会）
- 3 既刊本の保守管理（教育振興部会）

3 共益事業

- 1 会員事業（総務部会）
- 2 その他（総務部会）

4 法人運営に関する事業

- 1 本部組織の機能強化（総務部会）
- 2 支部組織の役割の周知と本部組織との連携（総務部会）

第3 事業内容

1 公益事業

- 1 調理師養成教育制度の調査、研究（総務部会）
 - (1) 調理師養成教育制度の将来的な展望、あり方について調査、研究し、その成果については、冊子の作成・配布、セミナーの開催等で報告する。
 - (2) 養成教育制度改正のための調査、研究を行い、その成果について、行政等へ積極的に働きかけ、要望する。
 - (3) これまでに提出した要望書に対する回答を引き続き求める。
 - (4) 調理師試験指定試験機関の運営及び活動に参画し、試験合格者と養成施設卒業者との整合性確保（全国統一試験、実技試験の導入等の実現）の推進を図る。
- 2 調理師養成施設の適正な運営の推進（総務部会）
 - (1) 調理師養成施設がその社会的使命を自覚し、職業人としての調理師を養成するための調理に関する専門教育の遂行に当たって、必要な倫理を定めた調理師養成施設倫理規程の周知を図り、社会に貢献する人材の育成を推進する。
 - (2) 公的融資機関（日本政策金融公庫）の活用について必要な要望活動をさらに継続して行う。
- 3 調理師養成教育制度にかかる情報収集（総務部会）
 - (1) 厚生労働省と共同で「調理師養成施設一覧」を作成・配布し、協会のホームページに「調理師養成施設関係統計」を掲載するなど、養成施設の適正な運営に必要な情報を収集し、公表する。
 - (2) 養成施設の指定、改善指導並びに進学指導への行政関与等の動向について情報収集するとともに、協会としての対応を図り、関係機関への申し入れ等必要な活動を行う。
- 4 調理師養成教育教材編纂頒布事業（教育振興部会）
 - (1) 必修編教科書については2～3年毎に、辞典については概ね10年毎に改訂を行うこととし、毎年度必要部数を増刷する。常時、次の改訂に向けて、最新の情報や資料等を収集し、綿密な保守管理を推進する。

- (2) 平成 24 年度に見直された新指導要領に基づき、選択編教科書の新刊制作の必要性を検討する。
 - (3) 次年度用教材として在庫が不足する既刊の選択編教科書及び教育教材について増刷する。教科書必携問題集については、必修編教科書に連動して見直しを進め、他の教材については、経時変化等に伴う手直しに必要な情報を収集する。
 - (4) 協会として一本化した教育教材図書の発送・保管管理等について、業務を委託した専門業者に対し、必要に応じて実地棚卸しを実施するなど、指示・管理を徹底する。
- 5 教職員のためのセミナー（教育振興部会）
- (1) 教職員の資質の向上、最新知識の習得等を目的とした、教科別セミナーや教育者研修など各種講習会、研修会等を開催する。
 - (2) 調理(技術)、食育、健康等をメインテーマとした研究・発表会を開催する。
- 6 教育振興事業（教育振興部会）
- (1) 調理技術評価コンクール事業の実施
 - 1) 調理師養成教育における調理技術水準の向上とその評価を図ることを目的とした調理技術コンクール全国大会を開催する。
 - 2) より一層教育効果が高まり、さらなる公平性が確保されることをめざし、引き続き大会全体をとおして見直しを図る。
 - (2) 技術考査受託事業の適正な運営と改善
 - 1) 専門調理師、調理技能士試験の学科試験免除のための技術考査にかかる厚生労働省からの機関委託事務を推進する。
 - 2) 実施団体として養成施設からの委託を受け、その便を図るとともに、技術考査の実施に当たっては、より適正な運営が行えるよう万全の態勢を整える。
 - 3) 技術考査結果の活用を図る技術考査成績活用事業を推進するとともに、その普及に努める。

7 食育推進普及事業（教育振興部会）

(1) 食育推進のための体験活動等

- 1) 国が定めた「食育の日」を意識し、また、「食育」を「Shoku-iku」として、国際的にも「食育」の普及啓蒙を図るための事業を積極的に推進する。
- 2) 平成 16 年度から開始した「食育教室」の実施について、引き続き会員に要請するとともに、本年度新たに「食育教室」を実施した養成施設を「食育推進校」に認定し、5年または10年連続で実施した養成施設には、それぞれ特別の表彰盾を贈呈する。
- 3) 一般の人々への食育啓蒙を図るため、食育冊子及びバッジを活用する。
- 4) 「全調協食育フェスタ」については、より食育色と公益性を高めた内容の「食育、健康、調理」をキーワードとする複合的なイベントとして実施する。
- 5) 食事の提供を通して人々の食育啓蒙、健康増進に貢献する調理師とその育成を担う養成施設の重要性のアピールにつなげるため、地産地消、エコ、食の安全・安心、健康などをテーマに、フードビジネス業界や地元自治体と協同で食品や料理などを開発するための橋渡しを行い、頒布する場を提供する。

(2) 食育インストラクター認定登録事業の推進

- 1) 「食育インストラクター」認定登録制度を推進し、養成施設の在校生及び卒業生に本制度の普及を図るとともに、「食育」指導のできる質の高い調理師の養成を目指す。
- 2) 助手を含む養成施設教員のための食育講習会を実施する。

8 新規事業の企画、検討及び調査（総務部会）

(1) 『資料センター（仮称）』設置にかかる調査、研究

料理に関する古今東西のデータ集積、廃止養成施設の学籍簿の保管・証明書交付、料理の特許（発祥・由来・考案者等）の認定などを行う『資料センター（仮称）』の設置について、調査、研究する。

(2) 奨学金制度の調査、研究

1) 独立行政法人日本学生支援機構の奨学金利用制限の緩和（1年制課程での利用等）の実現に向け、関係機関への要望等、継続して必要な活動を行う。

2) 協会独自の奨学金制度にかかる調査、研究を行う。

(3) 調理師養成施設への留学生就学についての調査、研究

1) 調理師養成施設留学生の卒業後の就労ビザの取得について、関係行政機関に要望する等必要な活動を継続して行う。

2) 留学希望者への調理師養成教育及び調理師養成施設の情報発信（外国語版ホームページの制作）について調査、検討する。

2 収益事業

1 図書市販事業（教育振興部会）

協会教材図書や協会が編集受託した図書等の、協会による市販事業を実施し、辞典の上製本作成を検討する。

2 編集受託事業（教育振興部会）

調理師養成施設、調理関係団体等が企画・発行する図書等について、その編集業務を受託する。

3 既刊本の保守管理（教育振興部会）

既刊の図鑑については概ね10年毎に、成分表については必要に応じて改訂を行い、毎年度必要部数を増刷する。

3 共益事業

1 会員事業（総務部会）

(1) 組織の充実強化

1) 協会未加入調理師養成施設に対し、積極的な入会の勧奨を行う。

2) 地区協議会の運営に万全を期すとともに、その充実を図る。

3) 教職員及び調理師養成施設卒業生(卒業見込み者)に対し、準会員へ

の入会を促進し、準会員登録証を交付する。また、準会員への情報提供（メルマガ登録及び配信）について周知し、積極的な運用を図る。

4) 総会等での教育資材展等への参加を促進するなど、賛助会員との協力体制の強化を図る。

(2) 広報活動の展開

1) 協会ニュース（月刊）を協会ホームページに掲載し、協会事業及び調理・教育等に関する情報を提供する。

2) 入学者の拡大を図るため、インターネットによる協会広報サイト（PCweb、Mobile等）において、調理師の魅力をアピールするようコンテンツの充実を図り、会員校広報サイトを支援するとともに、協会広報サイトへの参加（リンク）を促進する。

3) 養成施設に関する情報（行政機関、業界団体、報道関係等の発信する情報）の収集を積極的に行い、これを会員に提供するとともに養成施設及び協会の運営等に活用する。

2 その他

(1) 公益社団法人認定記念事業の実施（総務部会）

平成25年度において、公益社団法人として内閣府の認定を受け、その活動を開始すること、併せて、厚生大臣（当時）からの社団法人認可から40周年を迎えることから、協会の公益社団法人認定記念式典及び祝賀会等の記念事業を実施する。

(2) 会員等への表彰（総務部会）

長年調理師養成教育に貢献された役員、会員校（設立者、施設長、教職員）、事務局職員等への表彰または謝意表明を行う。

(3) 調理師養成教育奨励事業の推進（教育振興部会）

調理師養成施設で学ぶ生徒の資質の向上と養成教育の奨励を図るため、極めて優秀な成績の学生・生徒を表彰するとともに、調理実習において優秀な技能を修得した者に段階制の技能奨励賞を交付する。

(4) 食品技術管理専門士認定登録事業の普及（教育振興部会）

2年制専門課程卒業者を名称登録する「食品技術管理専門士」登録制

度について、将来的な調理師養成を見据えた上で、その普及に努める。

(5) 総合補償制度の周知、普及（総務部会）

食中毒、事故、生徒間のトラブル等に対応する総合補償制度の周知、普及を促進する。

(6) 友誼団体との連絡提携（総務部会）

1) 調理師関係団体及び食育、栄養、健康づくり関係団体との連絡提携を図る。

2) 調理師関係功労者厚生労働大臣表彰式典の開催に協力する。

4 法人運営に関する事業

1 本部組織の機能強化（総務部会）

本部事務局の機能強化に必要な人材の確保、事務処理の効率化を図る。

2 支部組織の役割の周知と本部組織との連携（総務部会）

協会事業の円滑な実施を図るための支部組織（各地区協議会）としての役割を周知し、本部と連携して必要な事業を推進する。