

平成26年度事業報告書

1 公益事業

1 調理師養成教育制度の調査、研究

(1) 省令及び指導要領(現指導ガイドライン)改正内容の周知

協会は、調理師養成教育制度(以下「養成教育制度」という。)のあり方について、協会内部に専門の研究会を立ち上げ、平成17年度より様々な角度から継続的に調査・研究を進め、そのつど結果報告書をまとめ、調理師養成施設(以下「養成施設」という。)並びに厚生労働省(以下「厚労省」という。)に報告してきた。

これらの一連の活動の成果が実を結び、今回の17年ぶりの省令及び指導要領の改正につながった。

協会は、改正された養成教育制度について、その周知徹底を図るため、改正省令並びに指導要領に係る情報を協会ホームページや全調協ニュースに掲載するとともに、平成26年度はじめの4月25日(金)に大手町サンケイプラザにおいて、厚労省の担当官を講師として招き、研修・説明会を実施した。

また、この説明会開催に際し事前に質問を集め、説明会の場で回答する形式をとったが、一部回答が保留となったり、新たな質問が当日及び後日に寄せられたこともあり、協会として改めて、これらすべての疑義に対応したQ&Aを作成することとし、厚労省とすり合わせながら、92問に及ぶ問答集を完成させた。

そして、その表題を「調理師法施行規則及び指導要領に係る質問に対する基本的考え方<疑義照会>」とし、8月18日に協会HPに掲載した。

(2) 改正制度への対応と将来的制度のあり方の検討

改正制度への移行並びに都道府県への事務・権限移譲に係る各養成施設の疑問や不安への対応として、協会は改めて当該事項への質問や意見を募り、厚労省に確認を取りながら、それぞれの考え方を示して解決を図っていくこととし、そのためのプロジェクトチームとして、平成26年10月に「新指導要領対応チーム」を設置し、活動を開始した。

その成果の第一弾として、来年度のできるだけ早い時期に追加のQ&Aをとりまとめ、協会HPや関係通知集に掲載することとしている。

なお、同チームは、改正制度への対応だけでなく、将来的な調理師制度

のあり方も見据え、改めて課題整理等具体的検討を行っていくこととしており、来年度は、さらに活発な議論を展開していく見通しである。

(3) 都道府県への事務・権限移譲への対応

平成27年3月31日付で都道府県への事務・権限移譲に係る改正政令・省令が公布され、同日、厚生労働省健康局から各都道府県宛にその施行通知並びに関係通知が発出された。協会はこれを受け、同年4月3日にそのすべての内容を協会HPに掲載し、全養成施設にその旨をFAXで案内するとともに、全調協ニュースで紹介するなど、即座に周知徹底を図っている。

また、この関係通知の中で、「指導要領」が廃止され、「指導ガイドライン」として示されていることから、協会が改正箇所を明確にした対照表を作成し、一連の関係通知と併せてその周知に努めている。

(4) 「職業実践専門課程」の周知

協会は、平成25年8月に文部科学省(以下「文科省」という。)から告示、施行された「専修学校の専門課程における職業実践専門課程の認定に関する規程」についての研修会を文科省の担当官を講師として同年11月に実施した。

また、同課程について各地区でとりまとめた質問事項について、養成施設における質疑応答集という形で、文科省の確認を得て作成し、平成26年4月23日付で協会ホームページに掲載した。

2 調理師養成施設の適正な運営の推進

(1) 調理師養成施設運営に係る研修会

1) web 広告の普及等広告媒体の多様化に伴い、調理師養成施設倫理規程(以下「倫理規程」という。)を改正し、新たにインターネット広告(ウェブサイト等に掲載されるバナー広告並びにリスティング広告、テキスト広告、動画広告、メール広告等インターネットを通じて利用者等に発信される広告)の情報発信に係る倫理綱領を加えるとともに、インターネットを有効に活用するためのガイドラインを新たに制定し、協会ホームページに公開した。

2) 従前から関係行政、団体に要望していた養成施設に入学してくる留学生の卒業後の就労については、農林水産省(以下「農水省」という。)が中心になって関係省庁と調整していただき、働きながら日本料理を学ぶことを可能とする要件が特例措置として在留資格の一つである「特定活動」に追加され、「日本料理海外普及人材育成事業」がスタートしている。協会は、その活用を促進するため、農水省の協力を得て同事業実施要領に

定められた実習計画認定申請に係る様式について、その記入例を作成し、協会ホームページに公開した。

- 3) 改正倫理規程及びインターネットを有効に活用するためのガイドラインの周知と日本料理海外普及人材育成事業実習計画認定申請の活用促進を図るため、すべての養成施設を対象とした調理師養成施設運営に係る研修会を2部構成により同日開催した。

調理師養成施設運営に係る研修会の概要は、次のとおり。

■期 日：平成26年9月19日(金)

■会 場：品川フロントビル会議室 会議室A

■テーマ及び講師：

第1部 「改正倫理規程とインターネットを有効に活用するためのガイドラインについて」

講 師 株式会社デジタルマーケティング

代表取締役社長 厚川 欣也 氏

第2部 「日本料理海外普及人材育成事業実習計画認定申請について」

講 師 農林水産省外食産業局食品小売サービス課

外食産業室課長補佐 松尾 佳典 氏

学校法人服部学園

教務部部長代理 志賀 元清 氏

■参加者：51校（第1部：58名、第2部：64名）

3 調理師養成教育制度に係る情報収集

(1) 調理師養成施設関係通知集の改訂

協会は従前より養成教育制度に係る法令、通知等を一冊にまとめた「調理師養成施設関係通知集」を制作・頒布しており、今回の法令、通知等の改正に伴い同冊子の全面改訂作業を進めていた。しかしながら、新制度の施行と同時にスタートする各都道府県への事務・権限移譲に係る法令整備が平成26年度いっぱいかかる見通しとなったことから、協会は臨時的対応として、養成教育の新基準に最も関連した部分を抜粋した簡易版としての通知集を取り急ぎ編纂し、平成26年10月末に全養成施設、各地方厚生局、都道府県へ送付した。

平成27年3月31日付で「指導要領」が廃止され「指導ガイドライン」として示されたことを受け、通知集簡易版に登載してある「改正省令・指導要領に係るQ&A」についても、この名称変更並びに内容の一部変更に伴う修正が必要となったことから、その修正と併せ、その後寄せられた新たな質問に対する回答を追加したQ&Aのリニューアル版を完成させることとしている。

この新Q & Aを含む新養成教育制度並びに都道府県への事務・権限移譲に関連するすべての法令・通知、併せて教育振興に係る協会事業に関連する通知等を1冊にまとめた完全版通知集第7版を平成27年6月に開催する通常総会の場で配布する予定としている。

(2) 調理師養成施設一覧の作成配布

協会は、協会を設立した昭和48年度から毎年度当初(4月1日現在)に厚労省健康局がん対策・健康増進課栄養指導室から資料の提供を受けるとともに、協会が収集した資料等に基づいて「調理師養成施設一覧」を作成し、会員、賛助会員をはじめ厚労省、各地方厚生局、各都道府県衛生主管部(局)及び関係団体等に養成施設の広報資料として配布している。

平成26年度は、600部を作成し、各養成施設はもとより、厚労省、各地方厚生局、各都道府県等に配布するとともに、協会が管理するwebサイト「調理師学校ガイド@web」の学校基本情報として一般に公開した。

(3) 調理師養成施設関係統計の作成について

調理師養成施設関係統計は、昭和55年度から年1回定期的に発刊することを基本方針に発行を続けてきた。

平成22年度からweb配信とし、従来の構成をそのまま活かしたPDFでの閲覧に改めたが、冊子での発行を希望する意見が多くあったため、web版で配信するとともに、3年に1回冊子版を発行することとした。

平成26年度は、調理師養成施設統計等15項目の統計を最新のデータに改め、web版を協会ホームページに平成27年2月28日付けで掲載し、公表した。

4 調理師養成教育教材編纂頒布事業

(1) 新規必修編教科書の編纂、発行

協会は、平成24年度に、厚労省において養成教育制度に係る法令等が見直されたのを受け、協会内に教科書改訂のためのプロジェクトチームを設け、新制度の平成27年4月施行を前提に、平成26年12月の発刊を目指すことを取り決め、平成25年度当初より、協会会員校へのアンケートの実施、編集委員の人選等、必修編教科書の具体的改訂作業を進めてきた。

アンケートの結果を受け、教科書改訂プロジェクトチームにより、大枠の編集基本方針を固め、教科書編集委員を選定、各巻の目次内容のたたき台を作成した上で、具体的編纂作業については、教科書編集委員会に委ねられた。

基本方針としての①検討会報告書に示された教育内容に基づいて全6巻

構成とすること、②現行教科書のデータをベースに作成すること、③判型・製本等の装丁、本文の組体裁は、基本的に現行を踏襲すること、④「食品と栄養の特性」「調理理論と食文化概論」のように現行の教科科目を統合させた内容の巻は、内容を混交せず、複数の教員が同じ巻を使用する場合でも、使いやすいような章立てとすること、⑤「調理実習」のレシピ部分は別冊とし、教科書のセットに組み込むこととし、巻別に目次案を練り上げ、新規原稿の執筆、現行データのリライト等を開始した。

懸案だった教科書の名称については、新カリキュラムに合わせて内容は大きく変わるが、現行教科書のデータをベースに作成することから、現行名称を残し、教科書本体は『新調理師養成教育全書』、レシピ集は『新調理師養成教育全書必携 調理実習レシピ集』とした。さらに各巻の名称は、新指定基準に示された教育内容に合わせ、第1巻「食生活と健康」、第2巻「食品と栄養の特性」、第3巻「食品の安全と衛生」、第4巻「調理理論と食文化概論」、第5巻「調理実習」、第6巻「総合調理実習」とした。

表紙デザインについてはイメージを一新し、従前の具体的事象のイラストではなく、抽象的な楽しいイラストデザインとした。

本文レイアウトのほとんどは従前を踏襲したが、見出しのデザインを見直し、授業で解説がよりしやすいようなデザインを採用した。

制作スケジュールは全体的に後ろにズレ気味ではあったが、平成26年中の発刊を絶対ラインとして関係各位の協力を仰ぎ、平成26年12月25日に無事完成した。そして、翌年年明け早々に、全養成施設、各都道府県、厚労省、各地方厚生局、その他関係各所に贈呈を行った。

(2) その他の教育教材図書

『調理師養成教育全書<選択編>』の一部、『調理師養成教育全書必携問題集』、『総合調理用語辞典』については、必要部数を増刷した。

また、新規必修編教科書に対応した問題集の制作を必修編発刊直後から鋭意進めており、遅くとも平成27年6月中には発刊できる見通しとなっている。

(3) 協会教材の発送・保管管理業務

協会教材図書の発送・保管管理業務については、平成23年10月から協会の業務として一本化を図っており、平成24年度からは本格稼働させている。

平成26年度は、必修編教科書の発注が新旧に2分されたこと、また新規必修編教科書の発注数が読めなかったことなどから、セットと分冊の発注数の配分が想定どおりにはいかず、巻によっては分冊分の在庫が不足する

状況となったことから、結果的に3,000セット以上を崩して対応することとなった。

5 教職員のためのセミナー

(1) 教職員セミナーの開催

このセミナーは、昭和60年度からほぼ隔年で各地区輪番制により実施してきたのを、平成25年度からは、公益社団への移行と併せ、一般公開、参加料無料など、公益性の確保に配慮したものとして内容を一新させ、名称を「全調協教職員セミナー」として、協会本部が主催し、毎年度実施することとなった。

第2回となる平成26年度の教職員セミナーは、平成26年8月7日(木)、8日(金)の2日間、東京新橋の第一ホテル東京において開催した。今回のセミナーは、平成26年中に発刊予定の新規必修編教科書への関心が高まっていたことから、通常、講演会、研究発表会、研修会(分科会)の3本立てで実施するところを、研究発表会を見送り、その時間に研修会を充てることとし、定員枠も前年の倍にして参加を募った。

その結果、北は北海道から南は鹿児島まで、全国各地の養成施設の教員256名(87校)が参加した。これは前回の92名(34校)をはるかに上回るものとなった。

同セミナーは、講演会、教科別教育技法の研修会の2本立てで、以下のような日程で開催された。

8月7日(木)	
講演会	「和のおいしさをどう伝えるか」 京都大学大学院教授 伏木 亨 先生
研修会①	「食品の安全と衛生」と最近の知見 (公社)日本食品衛生協会技術顧問 丸山 務 先生
研修会②	「調理理論と食文化概論」と最近の知見 お茶の水女子大学大学院教授 香西 みどり 先生
懇 親 会	
8月8日(金)	
研修会③	「食生活と健康」と最近の知見 首都大学東京・大学院教授 星 旦二 先生
研修会④	「食品と栄養の特性」と最近の知見 実践女子大学学長 田島 眞 先生

6 教育振興事業

(1) 調理技術評価コンクール事業

1) 地区大会

協会は、昭和60年度の第1回開催から、毎年度、調理技術コンクール全国大会を実施しており、平成26年度で第30回を数えた。

平成20年度開催の第24回大会より導入した地区大会は、今回で7回目となるが、年々盛んとなり定着してきている。今回の地区大会の出場校数並びに出場者数は97校522名で過去最多記録を更新した。

2) 全国大会

地区大会の結果、選抜された55校150名(日本料理56名、西洋料理60名、中国料理34名)が、平成27年2月23日、24日の全国大会に臨んだ。

作業会場は従前どおりの武蔵野調理師専門学校、展示会場は有楽町の東京国際フォーラムを初めて使用した。今回も内閣府、文科省、厚労省、農水省、観光庁の1府3省1庁及び調理関係13団体の後援、そして19社の協賛を得て、昨年が続いて「全調協食育フェスタ」の1つのコンテンツとして開催した。

また、今回は第30回を記念して、これまでのコンクールの歩みを振り返る年表を作成した。イラストや写真をふんだんに盛り込んだ巨大パネルは、作品展示会場の壁面2カ所に展示され、注目を集めた。

(2) 技術考査受託事業

1) 技術考査の実施

協会は、昭和57年から本事業を毎年実施している。平成26年度は、秋季を平成26年9月4日に、春季を平成27年1月22日に実施し、秋季は22校316名、春季は261校14,150名の計14,466名が受験した。

2) 成績活用

協会は、平成4年度から技術考査の成績を養成施設の全国的な評価、学生・生徒の学習評価等の参考資料として活用する事業を行っている。平成26年度の活用申請は、44校であった。

7 食育推進普及事業

(1) 食育推進のための体験活動等

1) 第9回食育推進全国大会への参加

平成26年6月21日、22日の2日間、長野県長野市にあるエムウェーブにおいて、内閣府と長野県の主催による「第9回食育推進全国大会」が開催された。エムウェーブは、平成10年の冬季オリンピック開催時に、ス

ケート競技の会場となった所である。

今回は、石坂豊明食育推進委員長の地元ということもあり、長野調理製菓専門学校教員の協力、学生総動員のもと、初の4小間使用という広いスペースで、3種類の長野の郷土料理の紹介をデモンストレーションと試食提供で紹介した。

2日間の入場者数は約27,200人(内閣府発表)で過去の実績からいくと少なめではあったが、協会ブースは毎回満席となり、通路に立ち見客がでるほど盛況だった。また、学生が司会もデモンストレーションもすべてこなすという初の試みも成功し、今回も地元の養成施設並びに協会の食育事業のアピールにつなげることができたといえよう。

2) 食育教室の開催

11年目を迎えた平成26年度の食育教室は、全国で79校の養成施設が実施した。

平成26年度も1府3省から後援を得て、食育教室告知用ツールのポスターをA2判で作成するとともに、その絵柄を使ってデザインしたA4判のチラシを希望があればPDF形式で配信できるようにし、このポスターとチラシの見本版を事前に各会員校に送付した。

また、平成18年度より、食育教室を開催した養成施設に「食育推進校」認定プレートを授与してきているが、平成26年度に新たに認定されたのは4校であった。したがって、初年度からの食育教室実施養成施設の累計は154校となった。

さらに、平成20年度から実施している5年連続開催校への表彰(クリスタル製表彰盾贈呈)については2校が、平成25年度から始めた10年連続開催校の表彰(クリスタル製トロフィー贈呈)については12校が、それぞれ対象となり、第5回フェスタの情報交換・交流会において授与式が行われた。

3) 全調協食育フェスタの開催

協会は、平成27年2月24日、25日に東京国際フォーラムにおいて、「第5回全調協食育フェスタ」を開催した。

同フェスタは、テーマを“Shoku-ikuでお・も・て・な・し!”とし、前回のコンテンツを引き継いだ「食育情報フェア」「地産地消物産展」「食育・健康セミナー」「調理技術コンクール」「日本列島お雑煮あれこれ」「情報交換・交流会」の6本に、新企画として、「調理師学校発! Shoku-iku茶屋」「魅せます! 和食文化の奥行き」「食育の原点“昭和の食卓”」の3

本を加え、計9つのコンテンツで実施した。

初の東京国際フォーラム開催となった第5回フェスタは、会場の知名度の高さに加え、関係各位の絶大なる協力を得て、これまでの経験を踏まえた各種コンテンツの企画・運営や広告・広報活動が功を奏し、2日間の来場目標1万人をはるかに上回る11,902名を動員し、一般紙、業界紙誌等合計35媒体を誘致することができた。

4) 養成施設による食品開発の推進

協会は、平成22年度より、養成施設の広報PRにつなげられるようなオリジナル食品の開発をフードビジネス業界や地元自治体と協同で行う事業の推進を掲げ、全国の養成施設に参加を呼びかけてきていた。しかしながら、具体的な実現を見ないままとなっていたため、平成25年度に食品開発事業に係るプロジェクトチームを編成し、企画内容の根本的見直しを行った。

その結果、時間や経費等養成施設の負担の少ない方向で事業の再構築を図ることとし、平成26年度は、仕切り直しの食品開発事業について、新たに企画書を作成して、各養成施設に参加を呼びかけた。養成施設には、協会のPB商品制作のためのレシピ開発のみを担当してもらうという、極めて負担のかからない方法での案内だったこともあり、これまでになく積極的に手を挙げる学校が現れた。その商品の一部を試作し、第5回食育フェスタの会場で限定販売し、製造企業を募集したが、引き合いはなかった。

協会は、これらの結果を受け止め、来年度は、本事業の今後について改めて担当プロジェクトチームの中で検討を図ることとしている。

(2) 食育インストラクター認定登録事業の推進

協会は、食育指導のできる質の高い調理師を輩出していくことを目指し、「食育インストラクター」認定登録制度を平成19年度より本格的に実施しており、平成20年度からは、卒業生についても門戸を広げている。

また、平成22年度からは、認定証と併せて食育インストラクターの証となる専用のピンバッジを授与している。

学生を対象とする同制度について、平成26年度は、秋季を平成26年8月23日に、春季を平成27年1月17日に実施し、秋季は14校143名、春季は114校4,250名の計4,393名が受験し、過去最大の受験者数を更新した。

2 収益事業

1 図書市販事業

協会は、取次を通さない方法により市販事業を展開することとし、平成25年度には、I S B N出版者記号並びに書籍J A Nコードの取得手続きを行い、『オールフォト食材図鑑』、『食品標準成分表』、『総合調理用語辞典』の3点を市販対象本とし、それぞれ裏表紙や奥付にI S B NコードとJ A Nコード、価格を刷り込み、市販事業開始のための準備を行った。

平成26年度は、具体的に該当図書の市販化を進め、平成26年6月より、アマゾンe託販売サービスとの取引を開始し、10月末からは大型書店の丸善・ジュンク堂書店と契約して直接販売を始めた。

また、上製本の『総合調理用語辞典』については、当初養成施設では扱わない方針であったが、養成施設から上製本の頒布を望む多くの声が寄せられたことから、有料の箔押し名入れサービスのオプションと併せ、平成27年1月より上製本の受注を開始している。

2 編集受託事業

協会は、平成24年度に受託した(一社)全国製菓衛生師養成施設協会の出版事業について、平成26年度は、教科書の増刷並びに年次版問題集の編集受託業務を進め、それぞれ平成27年2月に発刊した。

3 既刊本の保守管理

協会は、従前より、文科省科学技術・学術審議会資源調査分科会が取り扱っている「日本食品標準成分表」について、『食品標準成分表』として毎年、年次版を出版してきた。同分科会による発表内容に対応しながら、改訂のない年は付録のデータを更新するなどして、2013年版までは、表紙に年次表記を明記していたが、取次を通した市販はしないことを決めた平成25年度(2014年版)からは、年次表記を止め、代わりに「最新」の文字を入れることとした。

平成26年度については、来年度が「日本人の食事摂取基準」の更新年度に当たることから、付録等関連箇所を更新・修正して、平成27年2月に発刊した。

『オールフォト食材図鑑』については、養成施設向けの普及版を平成26年度も必要部数増刷した。

3 共益事業

1 会員事業

(1) 組織の充実強化

1) 正会員

平成26年度における協会への加入状況は、入会は2名(校)(専修学校1校、短期大学校1校)で、退会は養成施設の廃止等による2名(校)(専修学校2校)で、本年度末現在の正会員は209名(校)となった。

2) 準会員

準会員の入会状況は、平成26年度において60校2,423名が入会し、昭和51年度からの累計は146,323名となっている。

3) 賛助会員

賛助会員は、現在、18社となっており、協会の事業活動への参画、援助を得ている。協会は、会員、賛助会員相互の理解を深めるため、月刊全調協ニュースで賛助会員を紹介するとともに、総会で教育資材展を実施した。

4) 常任部会等

協会の運営及び各種の事業の推進に当たっては、組織運営において協会の多岐にわたる事業を分掌して企画、調査、執行する実行組織として常任部会等を設置し、その常任部会等の検討結果を、理事会、総会に提案する方法で進めた。

さらに、平成26年度事業における重点事業については、会長特命事業担当チームを置き、実務的な作業を分担して執行した。

(2) 広報活動の展開

1) 機関紙の発行

① 協会は、協会設立の目的を達成するため、養成施設に関する情報の収集、交換、提供等を行う機関紙「全調協ニュース」を昭和49年度に創刊し、昭和53年8月から月刊の定期刊行物とした。その後、平成21年度からweb配信に切替え、会員及び行政等の読者にメールマガジンによりwebへの掲載を案内している。

平成26年度は、通常号として12回発行するとともに、500号記念座談会並びに協会のあゆみの2部構成で記念特集号を発行し、平成26年度末までに通算509号を発信した。

② 同ニュースは、会員はもとより、厚労省、各地方厚生局、各都道府県衛生部等の行政機関、さらに関係団体等に配信されており、調理師

関係等に関する情報源として活用されている。

2) インターネットによる調理師養成施設の情報提供について

- ① 協会は、養成施設の広報活動の一環としてインターネットメディアを活用し、w e b サイト「調理師学校ガイド@w e b」を平成12年度より開設し、養成施設の情報を広く一般に紹介している。
- ② 平成26年度は、前年度に全面リニューアルを行った調理師学校ガイド@w e b の活用状況を検証し、効果が見られなかった自動翻訳機能の更新を行わないこととした。
- ③ 平成26年度の「調理師学校ガイド@w e b」へのアクセス状況は、アクセス件数が約4万5千件(月平均で約3,750件)となっており高評を得ている。

また、平成26年度は、同@w e bによる資料請求プログラムを活用して176名が各養成施設に資料請求を行っている。

3) 協会ホームページの活用

- ① 協会ホームページは、公益法人として適正な運用を図るため、協会倫理規程の改正に伴い策定した「インターネットを有効に活用するためのガイドライン」に基づき、プライバシーポリシー、サイトポリシー、ソーシャルメディアポリシーを制定し、平成27年3月1日付で公開している。
- ② 行政機関、業界団体、報道関係等の発信する養成施設に関する情報は、全調協ニュースへの掲載のほか、協会ホームページ内のニュース&トピックスにも掲載するなど、会員に情報提供を行っており、養成施設及び協会の運営等に活用されている。

2 その他

(1) 会員等への表彰

- 1) 協会会長表彰及び同感謝状は、従前から協会表彰規程に基づいて、協会の事業に積極的に協力あるいは貢献し、協会の発展、養成教育の振興、養成施設の内容充実に尽力された人に授与又は贈呈するものとなっている。
- 2) 地区代表幹事表彰は、協会の支部組織である地区協議会において、正会員養成施設に教職員として勤務し、養成教育の振興と発展に尽力された人に授与するものとなっている。
- 3) 平成26年度の協会会長表彰又は感謝状の贈呈は、協会会長表彰状を正

会員 5 校、教職員15名の計20名に、協会会長感謝状を正会員 4 校、教職員 4 名に、勤続表彰を事務局職員 3 名に、それぞれ授与又は贈呈することを、第 4 回理事会(平成27年 2 月12日開催)において決定した。授与式は、平成27年度通常総会(6 月開催予定)当日に実施する予定としている。

4) また、平成26年度の地区代表幹事表彰は、東京地区協議会(支部)において、同地区に所属する養成施設教職員12名に授与された。

(2) 調理師養成教育奨励事業の推進

昭和49年度から実施している養成教育奨励事業は、養成施設において勉学に励む学生・生徒の資質の向上に寄与するため、極めて優秀な学生・生徒を表彰するとともに、優秀な技能を修得した学生・生徒に対して技能奨励賞を交付している。平成26年度における参加校は、162校であった。

(3) 食品技術管理専門士認定登録事業の普及

専門課程 2 年制卒業者の社会的位置付けを明確にするとともに、職域及び活動の場の拡大を図り、さらに、自己研鑽意欲等を向上させることを目的としたもので、平成26年度までに51,730名の者が食品技術管理専門士として名称登録されている。

(4) 総合補償制度の周知、普及

協会は、平成23年度から養成施設特有の危機に対応できる補償制度として、①生徒のための保険、②学校・施設のための保険が中心となった「調理師養成施設(学校)専用総合補償制度」を導入している。

この制度は、協会賛助会員である有限会社ウェルフェアサービス(エース損害保険株式会社代理店)が担当窓口となっており、個別に各養成施設を訪問するなど導入に向けた説明を実施するなど、個々の養成施設の実情にあわせた補償制度を確立している。

(5) 友誼団体との連絡提携

平成26年度における友誼団体との連絡提携事業は、次のとおりであった。

1) 平成26年度調理師関係功労厚生労働大臣表彰

① 昭和51年度以来毎年度実施されている調理師関係厚生労働大臣表彰は、平成26年11月18日に実施され、調理師養成功労者として9名が受賞した。

② 厚生労働大臣表彰に係る受賞祝賀会を調理関係 7 団体[(公社)全日本司厨士協会、(公社)日本調理師会、(公社)全職業調理士協会、(公社)日本中国料理協会、(一社)日本技能調理士協会、(公社)調理技術技能センター及び当協会)の主催により、日比谷松本楼において実施

した。

- 2) 健康増進及び食生活改善並びに食育啓蒙等に関する厚労省等関係行事への協力及び周知、友誼団体等の主催する各種コンクール等の行事への後援又は協賛を実施した。
- 3) さらに、地域で開催されるイベントに支部単位(東海北陸地区協議会)で参加し、地区協議会(支部)活動の活性化を図った。

4 法人運営に関する事業

1 本部組織の機能強化

(1) 協会事務処理に使用するコンピュータシステムソフトの導入及びその管理

- 1) 協会は、事務処理に使用するコンピュータシステムソフト(プログラム)の適切な運用を促進するため、同システムソフトの導入及び管理方法を整理した。

(2) 事務局体制

- 1) 平成26年度の職員は、事務局長1人、職員12人、非常勤職員2人の計15人であった。公益目的事業の遂行の円滑化、さらには中・長期的な視点に立って事務局体制を整えること等から、平成27年度において1名増員することとし、採用試験による人員確保に努めた。

2 支部組織の役割の周知と本部組織との連携

(1) 協会は、協会事業の円滑な推進を図るため、支部組織として47都道府県を7つの地区に区分し地区協議会を組織している。

(2) 平成26年度の地区協議会における定例会議、幹事会、研修会等の実施状況は、全国で定例会議が21回(各地区平均3回)開催され、また、地区会員及び教職員を対象とした研修会が、全国で8回開催された。

地区協議会活動(定例会議、幹事会、研修会、コンクール地区大会等)は、協会の支部活動として位置づけられ、あらかじめ理事会の承認を得て実施している。

3 新規事業の企画、検討及び調査

(1) 奨学金制度の調査、研究

協会独自の奨学金制度導入の可能性を探るために基本的考え方、目的、財源確保等について検討し、奨学金制度を実施している地方自治体、公益財団法人等の運用例を調査した。

(2) 学校評価の調査、研究

学校評価について、将来的には第三者評価機構を設置することも視野に入れた調査、研究に着手した。