

平成 22 年度事業報告

平成 22 年度においては、次の事業を計画し、各常任部会が分掌して推進しており、本年度、事業の実施及び進展を図ることができた事項について担当常任部会別に報告する。

平成 22 年度事業計画基本方針

I 総務部会

- 1 組織の充実強化
- 2 調理師養成施設の適正な運営の推進と養成教育制度の改正要望
- 3 試験合格者と養成施設卒業者との整合性の確保
- 4 新公益法人制度への移行方針策定と協会運営・組織の見直し
- 5 調理師養成施設向け総合保障制度の導入
- 6 調理師養成施設における留学生の就労ビザの取得要望
- 7 調理師養成施設入学生を対象とした奨学金制度の調査研究及び要望
- 8 広報活動の展開
- 9 機関紙の発行
- 10 友誼団体との連絡提携
- 11 その他

II 財務部会

- 1 適正な財政を確保するための具体案の策定とその実施
- 2 特定目的積立資産の管理運用
- 3 公的融資機関(日本政策金融公庫)への要望活動

Ⅲ 教育振興部会

- 1 調理師養成教育のと振興と活性化
- 2 技術考査制度の適正な運営と改善
- 3 「食育」推進事業の展開
- 4 「食育インストラクター」認定登録制度の推進
- 5 各種研修事業の推進
- 6 食品技術管理専門士の意義確認と教育奨励賞の交付
- 7 学校教材等の編集事業の推進
- 8 教材出版物頒布業務の見直しとその推進
- 9 全調協食育フェスタの改善と方向転換
- 10 調理技術コンクールの実施と最変革

平成 22 年度担当常任部会別事業報告

I 総 務 部 会

1 組織の充実強化

(1) 正 会 員

本年度における協会への加入状況は、専修学校 1 校、高等学校 1 校の計 2 校で、退会は廃校等による専修学校 3 校、高等学校 2 校、短大別科 1 校の計 6 校であった。

(2) 常任部会等

協会の運営及び各種の事業を推進するに当たっては、各種の常任部会等を設置し、その常任部会等を中心に協議を経、多数の意見を正しく反映させる方法が最善として進めている。

現在、常任部会は、①「総務部会」、②「財務部会」、③「教育振興部会」の 3 部会を設置している。

各部会が分掌した事業の実行機関として、①総務部会に諮問研究機関として調理師養成教育制度の見直しについて検討することを目的とした「調理師養成教育制度の将来的あり方研究会」、②調理師養成教育制度におけるコアカリキュラム、教員資格、施設・設備の具体的な課題について検討するための「コアカリキュラム検討特別委員会」、③教育振興部会に調理技術コンクール全国大会を実施するための「コンクール実行委員会」、④協会の“食育普及啓蒙活動”を推進するための「食育推進委員会」を設置している。

(3) 地区協議会

- 1) 本年度の地区協議会における会議、研修会の開催状況は、全国で会議は41回（各地区平均6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は、全国で7回開催された。
- 2) 平成10年度から、都道府県単位で現にある養成施設の現状のアピール、都道府県により事情の異なる諸問題への対応等の活動を行うため、府県単位の評議会（都及び道においては、当該地区協議会。以下「県評議会」という。）を設置している。

本年度末現在、県評議会は、会員養成施設が設置されている45都道府県中37都道府県において設置され、その組織率は82%である。

- 3) 本年度の地区協議会への交付金は、協会の財政状況が逼迫していることから地区協議会に交付する地区会費交付金を一律2割削減し、地区会費交付金は4,517,230円であった。また、県評議会活動を補助するための補助金は、当該地区協議会において捻出し、交付することができるものとしている。

(4) 準会員

- 1) 準会員の入会状況は、本年度において61校2,322名が入会し、昭和51年度からの累計は137,247名となっている。

平成21年3月から準会員手帳をカード化したことに伴い、入会諸手続を学生・生徒は、卒業前に各養成施設に申請した上で、卒業後調理師免許証を取得してから必要事項を養成施設に報告し、養成施設がまとめて申請することに改めたため、申請時期が3月以降となっている。

- 2) 準会員登録証は、携帯に便利なプラスチックカードとし、交付年月日・

登録番号・氏名・性別・生年月日・調理師免許に関する事項・卒業養成施設・卒業年月日をカード表面に印字している。

3) 準会員登録証の普及広報活動として、リーフレット(A4、3ッ折)を作成し、会員校を通じて学生・生徒に配布し、制度の普及を図るとともに、準会員を対象としたメールマガジンの配信を開始するなど、準会員制度の普及を図った。

(5) 賛助会員

賛助会員は、現在、19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、今後も会員、賛助会員相互の理解を深めるために賛助会員懇談会の開催等の企画運営を積極的に推進する必要がある。

(6) 事務局

本年度は、事務局長1名、事務局員11名の計12名による人事体制であった。

2 調理師養成施設の適正な運営の推進と養成教育制度の改正要望

(1) 調理師養成施設の適正な運営の推進

1) 調理師養成施設を対象とした自己点検・自己評価フォーマット

① 教育機関の自己点検・自己評価は、平成19年6月の学校教育法及び学校教育法施行規則の改正により、教育活動その他の学校運営の状況について評価し、その結果に基づいて学校運営の改善を図るために必要な措置を講じることによって、教育水準の向上に努めることとなったものであり、大学等においては既に実施されており、また、取り組んでいる専修学校も増えており、平成19年度から専門学校が行う自己点検・自己評価を基に第三者評価を行う機関としてNPO法人私立専門学校等評価研究機構が活動している。

② このような状況を受け、協会は、昨年度から調理師養成施設を対象とした自己点検・自己評価フォーマットの作成に着手し、各養成施設が独自で実施している自己点検・自己評価に関する資料などを基に同フォーマットを整備し、本年度において行政機関等の理解が得られ最終版を協会ホームページにおいて公開し、ダウンロードできるようにした。

2) 調理師養成施設の広告表示に関する自主規約の見直し

- ① 調理師養成施設の広告表示に関する自主規約は、平成7年に制定されてから現在まで15年間見直しが行われていないこと、広告媒体の多様化等社会的な変化が進んでいること等から見直すこととした。

見直し協議の結果、広告表示に関する規約を含む養成施設の紳士協定的な規程の必要性を確認し、同自主規約の全面的な見直しを行い「倫理規程(仮称)」を策定することとした。

- ② 「倫理規程(仮称)」は、現在、総務部会においてその原案について協議を行っており、総務部会案をまとめ、会員に送付して意見、要望を求めることとしている。さらに、会員の意見を基にまとめた最終案を全調理師養成施設に送付し、理解を求めた上で、理事会、総会に諮ることとしている。

(2) 養成教育制度の改正要望

- 1) 平成17年度から平成18年度にかけて、①調理の現場でどのような人材が求められるのか等を把握するため、飲食店営業の雇用者を対象に養成施設卒業生の就労状況等にかかるアンケートを行うとともに、養成施設卒業生の就業先である現場の担当者等の有識者から直接意見、要望を聴するなどの調査を行い、引き続き、②カリキュラムの具体的な検討を行うこととして、個々の教科科目の内容、授業時間数、教員資格等について、アンケートを行うとともに、実際に教壇に立つ教員から直接意見、要望を聴するなどの調査を行い、その結果を調査研究報告書としてまとめ、平成19年度第1回通常総会において会員に報告した。

- 2) 平成20年7月17日付で厚生労働省に対し、調理師養成教育制度にかかる調査研究報告を行うとともに、①国民や調理現場から求められる調理師の養成にふさわしい教科科目と授業時間数に見直すこと、②教員資格の見直しを図ることの2点について要望している。

- 3) 現在のところ、これらの要望に対する回答が得られていないことから、継続して、回答を求めていくこととしている。

(3) 調理師養成教育制度の見直しのための事前調査

さらに、昨年度は、客観性を確保するため、民間の調査会社に依頼し、①

調理師養成施設卒業者を対象とした郵送調査、②調理師養成施設の現場でのカリキュラムを編成するスタッフへのインタビュー調査、③調理師養成施設へのアンケートの3調査を実施し、「調理師養成教育制度の現状把握のための調査報告書」として厚生労働省に報告したが、平成21年3月に卒業した学生・生徒の調理業務への従事状況等の動向までとなっており、本年度は、平成22年3月に卒業した卒業生にかかる①卒業生総数とその男女比、②卒業後の進路、③就職先の状況、④調理業務への従事状況等について追加調査を実施した。

追加調査の結果は、「調理師養成教育制度の現状把握のための追加調査集計結果報告書」として7月に厚生労働省に報告した。

(4) 調理師養成教育制度の段階的見直しの意見具申

1) 協会は、平成15年度において試験合格者と養成施設卒業者との整合性について検討を始めたのを契機に、将来的な調理師養成のあり方を探るため、平成15年より調理師免許資格制度全般にかかる調査、研究に取り組み、3年目からはカリキュラムを中心とした調理師養成教育制度の調査、研究に絞り、養成施設卒業者の就労先の雇用者や担当者に対し、また、前述したとおり、養成施設及びその担当教員、卒業生に対し、それぞれアンケートやヒアリングを実施したりするなど、様々な角度から調査、研究、分析を行う中で、調理師養成教育制度の現状並びに求められる調理師像を把握すると共に、現行の調理師養成施設指導要領（平成9年改正）の効果と弊害についてまとめ、本年度当初に「調理師養成教育制度の現状把握のための調査報告書」として厚生労働省に報告した。

2) これまでの調査、研究結果から導き出された現状のカリキュラム、教員資格、施設・設備基準にかかる課題について施行規則改正も視野に入れて検討し、その改善策を調理師養成教育制度の見直し案として、厚生労働省に提言することを目的に、総務部会内に学識経験者を交えた「コアカリキュラム検討特別委員会」を設置し、第1回目を9月8日に開催して以来4回にわたって、調理師養成教育制度にかかる具体的な課題（教科科目及び授業時間数、教員の資格、調理師養成施設の施設・設備等）について検討を重ねた。

- 3) 検討の結果は、コアカリキュラム検討特別委員会報告書「調理師養成教育制度の充実について～将来的な調理師養成を見据えた第一段階～」としてまとめ、本年度第2回通常総会に報告し、承認を得た。
- 4) 協会が最終的にめざすのは「調理師の社会的地位の向上」につながる「スペシャリストたる調理師養成」の実現であり、そのためには、抜本的な制度の見直しが必要となるが、現行制度から一気にそこまで持つて行くことは、調理業界のみならず養成施設内部においても理解を得る課題が数々あり、今後、関係各方面に理解を求めながら、段階を踏んで最終到達点をめざしていくものとしている。

今回の報告書は、これまでの一連の研究成果を包括的にまとめると共に、委員会の中で確認された将来的な調理師養成のあり方とそれを見据えた段階的制度改革の方向性を示し、その改革の第一歩となるコアカリキュラム、教員資格、施設・設備基準の見直し案を具体的に提示したものである。

3 試験合格者と養成施設卒業者との整合性の確保

- (1) 試験合格者と養成施設卒業者との整合性の確保については、平成18年12月に厚生労働省に対し、①養成施設は、教科科目毎に6割以上の得点を卒業認定の必要要件としており、調理師試験においても教科科目毎の合格点を明確にする。②調理業務従事証明の厳正化を図ることを骨子とした要望書を提出するとともに、調理師試験への実技試験の導入、実務経験の証明（調理業務従事証明）と調理師養成施設の校外実習基準の整合性の確保等についても要望している。
- (2) 来年度においては、調理師養成教育制度の見直しによる指導要領等の改正を求めるとともに、これらの要望への回答を求めることとしている。

4 新公益法人制度への移行方針策定と協会組織・運営の見直し

- (1) 公益法人制度改革については、公益法人制度改革3法が平成18年6月に公布され、平成19年9月に政令及び内閣府令が公布され平成20年12月1日から施行された。

- (2) 協会は、新公益法人制度に基づいて、公益認定基準にかかるガイドライン、移行認定または移行認可にかかる申請の手引き等の情報を収集し、その内容を確認するとともに、関係団体の動向も見ながら、総務部会、常任理事会等が中心となって、公益社団法人または一般社団法人への移行の方向性をさまざまな角度から検討するとともに、専門家に意見を求めるなど、調査、検討を重ねてきた。
- (3) その結果、「協会事業の対象は、そのほとんどが学校法人となっており、公益事業として認定される可能性が高い。」、「地域主権（地方分権）、調理師養成教育制度の将来的あり方、調理師試験制度の見直し等、調理師養成教育を取り巻く諸問題に対応していくためには、行政への要望、関係団体との協議等が必要であり、そのような場において、公益性が担保された公益社団法人の意見は、理解が得られやすいものとなることが考えられる。」等の理由により、協会の移行方針として「公益社団法人」への移行を目指すことを決定し、本年度第2回総会に提案し、承認を得た。
- (4) 今後の進め方として、公益認定に向けての課題処理、申請にかかる資料の作成等の具体的準備を進め、平成24年7月に移行認定申請を行うこととしている。

5 調理師養成施設向け総合補償制度の導入

- (1) 協会は、平成20年度に実施した「調理師養成施設危機管理対策に関するアンケート」の調査の結果をもとに、昨年度において、調理師養成施設特有の危機に対応できる補償制度について検討し、具体的な補償制度として、①生徒のための保険、②学校・施設のための保険、③教職員のための保険を柱とした「調理師養成施設(学校)専用総合補償制度」を導入することとし、協会賛助会員であるジブラルタ生命保険株式会社、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)と共同で、調理実習等での食中毒まで網羅した協会独自の調理師養成施設専用となる補償制度をまとめ、平成23年度からの導入を可能にした。
- (2) 本年度は、ジブラルタ生命保険株式会社、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)と協力して、各地区協議会において制度説

明を行うとともに、これらの保険会社が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し、個々の養成施設で検討することができるようにした。

6 調理師養成施設における留学生の就労ビザの取得要望

- (1) 協会は、少子化が進み、就学者人口が年々減少している現状にあって、留学生等は年々増加する傾向にあることから、調理師養成施設への外国人入学者の実態を把握するため、平成 20 年度において全調理師養成施設を対象に、外国人入学者の受入状況、学校群別・課程別の外国人入学者数等、外国人受入にかかる課題等について、外国人入学者の実態調査を実施したほか、留学生の卒業後の在留資格（就労ビザ）の取得などについて、情報収集を行っている。
- (2) 本年度は、外国人の在留資格についての情報収集を行うとともに現状の確認を行い、在留資格制度の 1 つとして「外国人技能実習制度」が平成 5 年に創設されており、同制度の対象として食品製造関係が含まれていることを確認した。
- (3) 今後、外国人技能実習制度の対象に調理関係の職種、作業を追加するなどの改善要望を行うことも視野に入れ、今までの在留資格以外の資格を活用する等の切り口で、さらに関係省庁（内閣府、法務省、文部科学省、外務省等）との交渉を継続していくこととしている。

7 調理師養成施設入学生を対象とした奨学金制度の調査研究及び要望

- (1) 調理師養成施設の学校種は、専修学校（専門課程 2 年制、専門課程 1 年制、高等課程 3 年制、高等課程 1 年制、一般課程）、各種学校、高等学校、短期大学（本科、別科）、短期大学校等、多岐にわたっている。
- (2) 現行の奨学制度や教育ローン制度は、対象者の制限、所得制限等の条件の他、適用対象となる学校種が制限されている場合もあることから、本年度において現状を把握するための情報収集を行った。
- (3) これまでに収集した情報の中で、あまり活用されていないと思われる全学校種を対象とした国の教育ローン（日本政策金融公庫）について、同制度の

周知を図った。

- (4) また、独立行政法人日本学生支援機構の奨学金制度は、収入制限の他、利用できる学校種が専修学校専門課程2年制以上、短期大学などに制限されており、この利用制限の緩和（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必要な活動を行うこととしている。

8 広報活動の展開

- (1) 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、平成12年度から調理師養成施設の広報媒体としてのホームページ「調理師学校ガイド@web」を開設し、インターネットによる養成施設の情報提供活動を展開している。平成15年度には、携帯電話(モバイル版)からのアクセスが可能になっている。

2) 本年度の同@webへのアクセス状況は、PC版、モバイル版合わせてアクセス件数が約23万件(月平均で約1万9千件)となっており高評を得ている。

昨年度からリンクのみの場合の参加料を無料としたことにより、各養成施設の同@webへの参加状況は、PC版で173校(制作掲載校42校、リンク校131校)、モバイル版87校(制作掲載校43校、リンク校44校)となっている。

3) また、PC版@webは、資料請求プログラムにより、養成施設入学希望者が希望養成施設の資料をweb上から請求できるものとなっている。

資料請求は、PC版@webのトップページに一括資料請求ボタンを設け、養成施設入学希望者が複数の養成施設に申し込むことができ、また、制作掲載校の表示ページには個別資料請求ボタンを設け、閲覧している養成施設に直接申し込むことができる。

本年度は、660名が資料請求プログラムにより各養成施設に資料請求を行っている。

4) インターネットを活用した広報活動の今後の進め方として、同@webへのアクセス(訪問者)の増大を図るための掲載記事の企画、コンテンツのリニューアル、外国語版での配信等について検討しており、内容の充実を図

ることとしている。

(2) 調理師養成施設一覧の作成配布

- 1) 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)に厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室から資料の提供を受けるとともに、当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生労働省、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。
- 2) 内容は、全国の養成施設の名称と施設コード番号、所在地、電話番号、設立者、指定年月日に加え、昼夜間別定員や定員変更状況等を詳細に掲載するとともに、当協会の会員、非会員の別を記号で表わし、さらに巻末には、年度別養成施設設置状況、年度別専門課程2年制等養成教育制度導入状況、都道府県別(学校別・修業期間別)養成施設設置数、同定員数等の最新データを収録している。
- 3) 本年度においては、600部を作成し、各養成施設はもとより、厚生労働省、地方厚生局、各都道府県等に配布した。

(3) 調理師養成施設関係統計の作成について

- 1) 調理師養成施設関係統計は、昭和 55 年度から1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。
- 2) 本年度は、利用者の利便性を高めるとともに、郵送料金の軽減等を図るため、Web 配信によることとし、従来の構成をそのまま活かして統計の種類毎にPDFでの閲覧を可能にし、必要な統計をプリントアウトして活用できるようにした。
- 3) 本統計の構成は、①「調理師養成施設統計」、②「入学者実態調査統計」③「調理師試験・免許統計」、④「専門調理師統計」、⑤「技術考査統計」、⑥「教員資格認定統計」、⑦「食品技術管理専門士統計」、⑧「食育インストラクター統計」、⑨「外食関係統計」、⑩「食品営業施設統計」、⑪「食中毒統計」、⑫「就学人口統計」、⑬「専修・各種学校統計」、⑭「留学生統計」、⑮「協会会員統計」の15部門による多角的なものとし、既存の諸統計のデータを最新のものとする等、内容の充実を図っている。

9 機関紙の発行

- (1) 協会は、昭和 49 年度から協会設立の目的を達成するための事業の一つとして、機関紙「全調協ニュース」を発刊し、養成施設に関する情報の収集、交換、提供等を行い、協会の事業の推進に役立てている。
- (2) 同ニュースは、昭和 53 年 8 月から「月刊・全調協ニュース」に改め定期発行とし、印刷物として昨年度末までに 436 号を発刊した。
- (3) 昨年度において全調協ニュース発行のあり方を検討し、その結果、これまでの印刷物から Web 配信に改めることによって郵送料金等経費の削減が図られることから、本年度 4 月 20 日号(第 437 号) から Web 配信を開始し、会員及び行政等の読者にメールマガジンにより Web への掲載を案内することとした。本年度は通常号として 12 回発行し、本年度末までに通算 448 号を発信した。
- (4) 全調協ニュースのバックナンバーは、デジタル化して保管するとともに、協会ホームページ上で閲覧できるようにした。
- (5) 同ニュースは、会員はもとより、地方厚生局、各都道府県衛生部等の行政機関、さらに関係団体等で調理師関係等に関する情報源として活用されている。
- (6) 従前より、協会機関紙は、協会事業活動の状況、調理師養成教育を取り巻く社会環境等調理師養成施設への情報発信を中心としてきたが、今後は、広く国民に情報提供を行う機関紙への転換等を検討し、協会の公益性を広くアピールしていく媒体とすることが重要になってくるものと思われる。

10 友誼団体との連絡提携

本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 21 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、本年度は 11 月 16 日に実施され、調理師養成功労者として 13 名が受賞した。
 - 2) 厚生労働大臣表彰にかかる受賞祝賀会を調理関係 7 団体(社団法人全日本司厨士協会、社団法人日本調理師会、社団法人全職業調理士協会、社団

法人日本中国料理協会、社団法人日本技能調理士協会、社団法人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国に施策及び行事等への参加等協力

本年度において協力し、周知を図った健康増進、食生活改善及び食育推進等に関する厚生労働省等関係行事は、次のとおりであった。

1) 第5回食育推進全国大会

実施日 平成22年6月12日(土)～13日(日)

主催 内閣府、佐賀県

2) 食生活改善普及運動

実施日 平成22年9月1日(水)～30日(木)

主催 厚生労働省 他

(3) 協会が大会事務局となって参画した学術会議

1) 日本健康科学学会第26回学術大会

実施日 平成22年8月19日(木)～20日(金)

主催 日本健康科学学会

11 協会会長表彰及び感謝状の贈呈

(1) 協会は、平成5年度から、「協会表彰規程(平成4年12月制定)」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、協会会長からの表彰または感謝状の贈呈を実施している。

(2) 本年度の表彰または感謝状の贈呈は、平成22年度第2回通常総会において、協会会長表彰状を正会員養成施設1校、正会員教職員26名の計27名に、協会会長感謝状を正会員養成施設3校、正会員教職員30名の計33名に、勤続表彰を事務局職員3名に、それぞれ授与または贈呈した。

Ⅱ 財 務 部 会

1 平成 22 年度収支決算の総括

(1) 平成 22 年度収支予算の編成は、各常任部会等において事業計画の策定並びに事業予算の編成について検討し、財務部会においてそれぞれの常任部会がまとめた事業予算を集約し、予算(案)を編成する方法で行った。

各常任部会から提案された事業予算(案)を積み上げた結果、大幅な支出超過となっていたため、事業の見直し並びに在り方の検討、支出削減等について、各常任部会に再検討を要請するとともに、協会運営、財政等改善検討委員会にも当初予算の修正方針の検討を要請し、その結果を基に再編成を行った。

(2) 平成 22 年度収支予算(案)の基本的な編成方針は、次のとおりであった。

1) 新規教材として編纂した「総合調理用語辞典」については、平成 21 年度から平成 27 年度までの同事業の収支の推移をシミュレーションし、平成 21 年度から 22 年度にかけて大幅な支出が見込まれるが、平成 23 年度から初期投資の回収が図れる見通しであることから、前年度と同様に同事業の 22 年度における支出超過額に限り短期借入を行うこととし、平成 23 年度から 5 カ年で返済する借入金返済計画を含め計上した。

2) また、会館設立積立金からの短期借入については、借入金限度額を設定することとし、その設定基準は会館設立積立金の 3 分の 1 (百万円未満切り捨て)とした。

3) 当初各常任部会において計画した各種事業について、新規事業の緊急性、既存事業の進め方、諸経費について見直しを行い、翌年度以降に見送ることが可能な事業についてはその見送りを、既存事業についてはその進め方の改善を、また、諸経費の削減について再検討し、事業予算の見直しを図った。

(3) 予算の執行に当たっては、事業経費の節約に努めるとともに、支出超過額に相当する 13,000 千円を会館設立積立金からの短期借入により充当し、全体の収支状況は、各事業を実施するために必要な経費をそれぞれの事業収入で概ねまかなうことができ、年度末の段階で 15,128 千円を当期収支差額と

して計上することができた。

2 適正な財政を確保するための具体案の策定とその実施

- (1) 平成 14 年度から協会の財政再建に取り組み、平成 15 年度からは事業計画並びに収支予算の編成に当たって、各常任部会が実施を計画している個々の事業の内容と経費について確認するとともに、収入増を図るための事業の企画等、協力を求めた。
- (2) 前年度に引き続き、各種事業を分掌する各常任部会の協力はもとより、事務局の協力を得て事業の質を低下させずに経費の節約に努めた。
- (3) 本年度は、予算編成マニュアルを策定するとともに、ガバナンスの確保を諮るため、正・副会長、各常任部会長及び専務理事を構成員とした「予算編成会議」を設置し、その会議において、事業計画及び予算を検討するための基本方針を策定し、その結果を各種事業を分掌する常任部会に伝え、各常任部会において具体的な事業計画及び当該事業計画に基づく個々の事業にかかる収支予算を編成し、財務部会において事業活動収支予算として集約するとともに、財務活動、投資活動等の予算編成を行い、その結果を予算編成会議において調整し、各常任部会にフィードバックし、各常任部会において再確認を行った。
- (4) 今後も、協会組織・運営、既存事業内容、事務局体制等の中・長期的な視点で必要な改善を行うこととし、継続審議していくこととしている。

3 特定目的積立資産の管理運用

- (1) 調理師養成施設の教員の資質の向上を目的とした研修事業等を行うための教員研修会館の設立準備を図るため、会館設立積立金として昭和 58 年度から積立を開始し、平成 12 年度末までに 113,604 千円を積み立てたが、財政的に積み立てることが困難となったため、平成 13 年度以降は、その積立を停止している。
- (2) 平成 21 年度に実施された厚生労働省による定期立ち入り検査において、会館設立積立資産の取り扱いに関連して、「教員研修会館設立計画」の策定及び同資産の取り扱いに関する規程を設ける必要があるとの改善指導があり、

同設立計画を策定した。

- (3) 協会は、新公益法人制度への移行方針について、本年度末の総会において「公益社団法人」への移行を決定し、公益社団法人移行認定にかかる課題等の処理について専門家に意見を求めるとともに検討を行っている。

その課題の1つとして、新制度では積立金等を遊休財産から除外しようとする場合、ガバナンスの中で実現が可能なものに限られており、現在の同積立金は新制度において遊休財産と判定される旨、専門家から指摘されている。

公益社団法人への移行認定に向けた課題の処理等を検討していく中で、同積立金のあり方について目的変更も含め検討していくこととした。

4 公的融資機関への要望活動

- (1) 調理師養成施設における施設、設備の老朽化等への対処等を目的として、低利で借りられる公的融資機関からの養成施設への増改築資金融資の可能性についての調査は、国民生活金融公庫が中小企業金融公庫・農林漁業金融公庫・国際協力銀行とともに日本政策金融公庫に統合されたことによる一時中断を挟み、継続してきた。
- (2) 公的融資機関からの融資の活用は、環境衛生業への融資の一環として、養成施設が一時的に国民生活金融公庫（旧環境衛生金融公庫）の融資対象となっていた時期もあったが、現在、養成施設の増改築資金への融資は厳しい状況であることを確認した。
- (3) 今後は、養成施設の増改築資金等への融資が可能となるよう制度の見直し等についての公的融資機関への要望活動を含め、具体的な進め方等について検討していくこととした。

Ⅲ 教 育 振 興 部 会

1 調理師養成教育の見直しと振興

調理師養成施設の広報・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と協同で行う事業の推進を新たに掲げ、その手始めに高島屋での催事を実施することとして、アンケートにより企業等との協同開発や高島屋催事への参加の意思を確認したところ、高島屋での催事検討に必要な 30 校の参加が得られなかったため、平成 22 年度は実施を見送った。

高島屋での催事については、各養成施設の広報・PR のために大変有効であることが見込まれるため、できるだけ早い時期に実現できるよう引き続き会員に働きかけていくこととしている。

2 技術考査の実施とその活用

(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 22 年度は、秋季を平成 22 年 9 月 9 日、春季を平成 23 年 1 月 20 日に実施し、秋季は 31 校 467 名、春季は 257 校 13,251 名の計 13,718 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 22 年度の活用申請は、46 校であった。

3 食育推進事業の展開

(1) 食育教室の開催

1) 平成 22 年度に食育教室を実施した養成施設は、前年度より 13 校下回る 82 校で、新規開催校がなかったことから、これまでに食育教室を実施したことのある会員校の累計は、21 年度と同様の 144 校に留まった。

2) 平成 22 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 A 2 判で作成するとともに、その絵柄を使ってデザインした A 4 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。ポスターについては、昨年度までは実施予定校の開催概要の刷り込みサービスを実施していたが、今年度は、経費削減のため、刷り込みスペースは白地のままで必要枚数分を配布した。

- 3) さらに、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、22 年度は前述のとおり新規開催校が0だったことから、新たな認定はなかった。

一方、平成 20 年度から実施している食育教室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、22 年度は 11 校がその対象となった。

(2) 第5回食育推進全国大会に出展

- 1) 平成 22 年 6 月 12、13 日の 2 日間、佐賀県総合体育館・佐賀市文化会館において、内閣府と佐賀県の主催による「第5回食育推進全国大会」が開催され、協会は今回も 2 小間のスペースで出展した。
- 2) 今回は地元会員校の西九州大学佐賀調理製菓専門学校の全面的な協力を得て、全調協ブース内でミニ食育教室を実施した。地産地消をキーワードに、佐賀県内でとれる食材のみを使った包子作りの実習と佐賀県産食材にまつわるクイズを行った。
- 3) 2 日間の入場者数は約 4 万 3 千人と大盛況で、協会ブースにも子供からお年寄りまで多くの来場者が訪れ、地元の養成施設並びに協会の食育事業を全国規模でアピールすることができた。

(3) 「食育インストラクター」認定登録制度

- 1) 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めざし、「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、20 年度からは、卒業生や教員(助手を含む)についても門戸を広げている。
- 2) 学生を対象とする同制度について、平成 22 年度は、秋季試験を平成 22 年 8 月 28 日に、春季試験を平成 23 年 1 月 15 日にそれぞれ実施し、秋季に 23 校 217 名、春季に 112 校 3,682 名の計 3,899 名が受験した。

- 3) 教員のための同制度にかかる平成 22 年度の認定講習会は、過去 2 回とほぼ同時期の平成 22 年 12 月 18 日に東京都港区の航空会館において開催し、受講者は 68 名だった。
- 4) 平成 22 年度から認定者には、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することとなった。
- 5) また、平成 22 年 5 月に開催した食育推進委員会において、本制度のワ
ンランク上の食育資格創設についての第一読会を行い、その必要性の是非
や方向性について意見を出し合った。これについては、23 年度も引き続
き検討することとしている。

4 各種研修事業の推進

(1) 調理師養成施設教員研修

平成 22 年度の予備調査の結果は、理論専攻 10 名、実習専攻 17 名の合計 27 名の受講希望であったが、過去 3 回の実績では実際の受講者は予備調査の半分以下であることから、両専攻の合計が 10 名前後となることが予想されるため、通常なら実施不可とするところだが、前年度見送ってしまっていることから、理論、実習それぞれ 10 名以上集まらなければ実施しないことを条件に、締切日を 2 カ月近く前倒しして正式な申請を受け付けたが、結果的に条件に見合う人数に達しなかったため、22 年度も実施を見送った。

(2) 教職員夏季セミナー

このセミナーは、昭和 60 年度からほぼ隔年で各地区順に開催している。

平成 22 年度は、前年度実施したため開催はなかったが、23 年度は北海道地区協議会が担当で、8 月 10、11 日に開催することとしている。

5 食品技術管理専門士登録制度の普及と教育奨励賞の交付

(1) 食品技術管理専門士

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 22 年度までに 38,986 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。

(2) 教育奨励賞

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 22 年度における参加校は、156 校であった。

6 調理技術技能評価試験制度の普及

- (1) 昭和 56 年より調理技術審査制度が創立され、調理技術技能評価試験が実施されている。
- (2) 協会は、養成施設卒業者にかかる本制度の普及を図るために、平成 21 年度までは、毎年度、(社)調理技術技能センターに予算を計上し、養成施設を卒業した受験対象者に受験促進のためのパンフレットを作成し送付していたが、22 年度は(社)調理技術技能センターの意向により本事業を実施しなかった。

7 学校教育教材等の編集事業の推進

- (1) 調理師養成教育全書＜必修編＞
 - 1) 同全書＜必修編＞全 8 巻については、経時変化等に伴う内容の見直しを行い、第 4 版として、平成 23 年 2 月に発刊した。
 - 2) 同全書は、平成 16 年の初版発刊以来、社会情勢の変化などに伴う内容の見直しを 2～3 年ごとに行ってきた。平成 20 年の第 3 版発行後は、その直後から、法律の改正、消費者庁の設置、食事摂取基準の発表等、同全書に関連する大きな変更事項が相次いだため、今回見直しまでの間は、協会のホームページに正誤表を掲載するなどして対応していた。
 - 3) 今回はこれらを反映させるとともに、グラフや表のデータ更新などを中心に行っている。また、『総合調理用語辞典』との整合性を図ると共に、教育現場の先生方から寄せられた意見などを参考に、内容や文言などを全面的に見直した。
- (2) 調理師養成教育全書＜選択編＞

平成 22 年度は、同全書＜選択編＞の 6 教科科目 8 冊のうち、「フードマ

ーケティング」「フードランゲージ(中国語)」について再版した。

(3) 総合調理用語辞典

協会は、平成 22 年 2 月に発刊した『総合調理用語辞典』の著作権使用料を同年 5 月末までに出版契約書に基づいて支払った。

平成 22 年度は、23 年度用教材として必要部数増刷した。

(4) 食品標準成分表

1) 協会は、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会が、平成 22 年 11 月に「日本食品標準成分表 2010」を公表したことを受け、協会の成分表について改訂を行い、平成 23 年 2 月に 2011 年版を発刊した。

2) 協会は、従前より同省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、毎年年次版として 12 月末に成分表を発刊している。今回の発表が 11 月半ば近くと遅かったため、発刊の時期を次年度教材として間に合うぎりぎりの 2 月末まで引き延ばして最新版を完成させた。

3) 同省による今回の見直しにより、成分項目が新たに 7 項目加えられたため、判型の変更など大幅な改訂を検討したが、平成 23 年中に再度成分項目数の変更が見込まれていることから、今回は本表には手を加えず、新たに追加された 7 項目の成分値については、別冊を作成して対応した。

4) また、今回は昭和 61 年の発表以来そのままとなっていたアミノ酸成分表についても改定が行われており、これを受け、協会成分表掲載の該当頁については、全面的差し替えを行った。

(5) 調理師養成教育全書必携問題集

同必携問題集については、調理師養成教育全書<必修編>第 4 版発行に伴う問題の変更や修正を行い、平成 23 年 2 月に第 4 版対応として発刊した。

(6) 食育インストラクター教本

同教本については、経時変化に伴う文言や図表の変更及び修正を行い、第 2 版として平成 23 年 2 月に発刊した。

(7) 調理技術コンクール全国大会作品集

平成 22 年度は、前年度に実施した第 25 回調理師養成施設調理技術コンクール全国大会の参加選手とその作品を 1 冊のアルバムとして編集したカラー

作品集を作成し、各養成施設及び希望者に頒布した。

(8) その他の出版物

平成 22 年度末までに協会が編集制作し、廃刊となっていないその他の出版物等は、次の 5 種である。

- ① 調理実習ノート（昭和 55 年初版発刊）
- ② 学校管理用例示様式（昭和 55 年初版発刊）
- ③ オールフォト食材図鑑（平成 8 年初版・平成 16 年普及版発刊）
- ④ 調理の基本技術と実習（平成 12 年初版発刊）
- ⑤ 何を食べる？誰と食べる？どう食べる？（平成 20 年第 3 版発刊）

8 調理技術コンクールの開催

(1) 協会は、昭和 61 年 3 月の第 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 22 年度で第 26 回を数えた。

(2) 過去 3 回については、全調協食育フェスタの一部として実施したが、今回からフェスタと切り離し、従前どおりコンクール単独で開催した。

また、前々回、前回と実施した味見審査を見送ったことから、決勝出場可能数が前回の倍となり、仕込を前日に行う 2 日間開催とするなど、過去 2 回とはかなり状況の異なる大会となった。

(3) 第 26 回大会は、平成 23 年 2 月 21、22 日の両日にわたり、武蔵野調理師専門学校を作業会場とし、都立産業貿易センターの 3 階を展示会場として、内閣府、文部科学省、厚生労働省、農林水産省、観光庁の 1 府 3 省 1 庁及び調理関係 11 団体の後援、そして 22 社・団体の協賛を得て開催した。

本大会は、平成 22 年の 10、11 月に各地区において地区大会を実施、全地区で計 86 校 401 名の参加者の中から地区大会で選抜された 54 校 148 名（日本料理 55 名、西洋料理 59 名、中国料理 34 名）が、調理師養成施設で修得した調理技術の腕を競いあった。

9 日本健康科学学会第 26 回学術大会の開催

(1) 協会は、平成 22 年 8 月 19 日（木）、20 日（金）の 2 日間、服部栄養専門学校において「明日の健康を支える科学と調理技術～食育をとおして健やかで

「明るい未来を～」をメインテーマに日本健康科学学会第 26 回学術大会を開催した。同学術大会には、2 日間で 545 名の来場者があり、また、数十名の報道関係者も取材に訪れ、各会場とも盛況であった。

(2) 同学術大会は、服部幸應会長が第 26 回大会の学術大会長を務めることとなったことから、協会が今後調理(技術)や食育にかかる学会の創設をめざすきっかけになればという服部会長の配慮により、協会事務局が学会事務局を担当することになり、大会運営全般を取り仕切った。

(3) 大会のプログラムは、5 本の講演と 3 本のシンポジウム、研究発表、健康関連企業における展示、調理師養成施設によるオリジナル食品の販売等多様な内容で開催した。

研究発表は、通常の一般演題とは別に、発表者を調理師養成施設の教員に限定した「活動発表」という枠が設けられ、12 名が参加した。この「活動発表」は、今後の調理師養成教育のさらなる質の向上をめざし、養成施設教員の日頃の研究成果を発表する場として、服部会長が提案して実現したものである。

(4) 本大会の目玉となったのは、「最新調理技術のデモンストレーション」であり、服部学園調理科教員による綿密な準備の下、世界における最新の調理技術が最先端の調理機器を使って披露された。

(5) 同大会は、協会内外からの多大なるご協力を得て、無事終了することができた。協会がこの学術大会に関わるのは今回限りだが、これを契機として、新たな学会の創設を模索していくこととしている。