

令和3年度事業報告書

(令和3年7月1日から令和4年6月30日まで)

1 公益事業

1 調理師養成教育制度の調査、研究

(1) 改正調理師養成教育制度への対応と将来的養成教育制度のあり方の検討

協会は、2015(平成27)年度からスタートした改正調理師養成教育制度(以下「養成教育制度」という。)への対応と併せて将来的養成教育制度のあり方の検討を従前より実施している。

今年度は、調理師養成施設に関連する制度として、専門調理師の学科試験免除となる技術考査について、令和4年6月2日付で技術考査実施要領の一部が改正された。

同実施要領は、令和3年3月31日付けで一部改正されており、その際は、技術考査の試験科目が、それまでの調理師養成施設指導ガイドライン(以下「指導ガイドライン」という。)の教育内容の科目名から、専門調理師学科試験の科目名に一方的に変更となっていた。技術考査実施団体である協会としては、試験運営上、実施養成施設の混乱を避けるため、令和3年度における技術考査の実施方法を厚生労働省に提案し了承いただくと共に、試験科目を元に戻すよう要求した。その結果、令和4年3月以降、再度、技術考査実施要領見直しの動きがあり、協会と厚生労働省、(公社)調理技術技能センター(以下、「調技センター」という)の3者による数回の意見交換の場が設けられ、協会は、その中で、繰り返し技術考査試験科目名を元に戻すよう要望した。これが功を奏し、令和4年6月2日の一部改正では、試験科目名に、指導ガイドライン教育内容が復活し、専門調理師学科試験科目が併記されているものの、実質的には令和3年3月31日の改正前と同様の状況に戻すことができた。

協会は、この技術考査実施要領の一部改正に加え、経時変化による他の

養成施設関連通知等を修正するとともに、養成施設卒業証明書及び履修証明書の英訳例を追加した調理師養成施設関係通知集(第9版)の改定を行い、各都道府県、全養成施設へ同通知集を送付し周知を図った。

(2) 調理技術、養成教育、食文化等研究助成等制度の調査、研究

「調理技術教育学会」において発表する学会員のモチベーションを高めること等を目的とした研究活動等奨励のための研究助成や顕彰制度については、昨年度の検討結果を受け、本年度は同制度の調査、研究については保留とし、引き続き次年度に申し送ることとした。

2 調理師養成施設の適正な運営の推進

(1) 学校運営セミナー

協会は、学校経営、運営、危機管理等を基本テーマとして、調理師養成施設(以下「養成施設」という。)の適正な運営を推進することを目的とした学校運営セミナーを2014(平成26)年度から実施している。

本年度は、厚生労働省、財務省、国税庁の連名による「消費税の適格請求書等保存方式の導入に関する周知等について(協力依頼)」を受け、6月2日に実務担当者研修会として、インボイス制度説明会をオンラインにて開催した。

会員校、非会員校合わせて42校66名が参加し、財務省主税局税制第二課佐々木辰実課長補佐を講師に迎え、令和5年10月から施行される消費税インボイス制度についての説明会を行った。

(2) 養成施設の内部・外部質保証制度の構築

協会は、養成施設の内部質保証のための学校評価について、従前からその促進、周知に努めている。その一環として、協会として養成施設に特化した学校評価制度を設置することとなり、同制度促進のための「学校評価総合実施手引書」を2019(令和元)年6月末に作成し、協会サイトに公開している。

外部質保証(第三者評価)の実施体制(評価機関)については、状況を見ながら情報収集を継続していくこととしており、本年度においては、特段の進展はなかった。

3 調理師養成教育制度に係る資料収集

(1) 調理師養成施設一覧の作成配布

各都道府県衛生主管部(局)から資料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生労働省、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。

本年度は、これまで冊子として発刊していた同一覧を、幅広い活用方法と経費削減の観点からデータで配信した。

(2) 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、1980(昭和55)年度から定期的に冊子として発刊することを基本方針に発行を続けてきた。

2020(令和2)年からはweb版として協会サイト上で随時最新のデータに更新することとしており、本年度は、養成施設統計等14項目の統計を更新し、公開した。

(3) 養成施設入学者等実態調査

協会は、養成施設入学者等の実態を把握するため、2016(平成28)年度から毎年、入学者等実態調査を実施している。

本年度は、3年に1度の大規模調査として、2022(令和4)年5月に実施した。毎年行っている男女別入学者数や留学生の就学状況等の調査に加え、本年度は学科・コース、留学生の受け入れについての調査を行った。その結果は全調協ニュースに掲載することとしている。

4 調理師養成教育教材編纂頒布事業

(1) 必修編教科書については、2022(令和4)年用として必要部数を増刷した。

また、次の改訂に向けて、情報収集や保守管理を推進した。

(2) 最新食品標準成分表については、「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」の内容に改訂し発刊した。

(3) 食育インストラクター教本については、経時変化等に伴う見直しを行い発刊した。

- (4) 総合調理用語辞典、オールフォト食材図鑑については、2022(令和4)年用として必要部数を増刷した。また、次の改訂に向けて、最新の情報や資料等を収集し、保守管理を推進した。
- (5) その他の教育教材については、2022(令和4)年用の在庫が不足する図書を増刷するとともに、それぞれ経時変化等に伴う手直しに必要な情報を収集した。
- (6) これからの教育環境に即した教育教材図書の電子化及びその頒布方法について、実現に向けて試行を開始した。
- (7) 教育教材図書の編集業務委託について、業務委託先業者に対し、指示・管理を徹底した。
- (8) 教育教材図書の発送・保管管理等について、業務委託先業者に対し、定時及び必要に応じて実地棚卸を実施するなど、指示・管理を徹底した。

5 教育振興事業

(1) 調理技術評価コンクール事業

協会は、1985(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きたが、昨年度の第36回大会は、新型コロナウイルス感染症拡大のため、コンクール事業初めての開催中止となった。

大会が中止となった1年間のブランクの間に、コンクール実行委員会では、次年度の第37回大会に向けて、参加者の負担軽減、公平性・透明性の確保等に配慮し、コンクール全般の抜本的見直しを図った、新生コンクールを令和3年度からスタートさせた。

その結果、地区大会においては、課題の見直し、新たな審査項目及び審査の目安設置、申請者数の絞り込み、著名シェフ等の審査委員起用等、実施内容を改めることとなった。

全国大会については、課題統一化、地区大会同様、新たな審査項目及び審査の目安設置、出場者数の絞り込み(作業台1台につき選手1名)、大会日程1日開催等、大きな見直しを図った。

しかし、令和3年度も新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、第37回大会の地区大会については、北海道地区大会が中止となり、近畿中国四

国地区ではオンラインを活用した大会の実施となった。(地区大会の申請条件は1校につき1部門1名まで、出場校数並びに出場者数は61校133名)

また、全国大会においても全国規模での感染者数の急拡大に伴い、対面実施は不可能な状況であったため、近畿中国四国地区でのオンライン大会のノウハウをベースに、オンライン全国大会を実施した。(全国大会出場者数：23校42名、後援：厚生労働省・文部科学省・農林水産省・観光庁の3省1庁及び調理関係団体15団体、協賛：5社、授賞内容：内閣総理大臣賞・参議院議長賞・各後援省庁大臣長官賞、後援団体長賞)

(2) 技術考査受託事業

1) 技術考査の実施

協会は、1982(昭和57)年から本事業を毎年実施している。本年度は、秋季を2021(令和3)年9月2日に、春季を2022(令和4)年1月20日に実施し、秋季は13校141名、春季は263校10,508名の計10,649名が受験した。なお、受験者数は、昨年度比7.4%の減少となっている。

2) 成績活用

協会は、1992(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。

本年度の活用申請は41校であった。

(3) 実技検定制度(事業)

協会は、本事業について令和2年4月16日付で内閣府より公益事業の認定を受け、令和2年7月1日に制度創設となり、同年9月より事業を実施している。

制度開始2年目となる今年度(学校年度：2021(令和3)年4月1日～2022(令和4)年3月)は、グレード1では38校が実施して2,220名を認定、グレード2では、日本料理が16校実施169名認定、西洋料理が17校実施265名認定、中国料理が12校実施67名認定という結果であった。

また、令和3年6月30日には、本制度の課題、審査内容の策定のために、各地区から推薦された養成施設実習教員から組織される実技検定WG(ワーキンググループ)による会議が制度開始後初めて開かれ、2年間の認定結果、

実施校から寄せられた意見を確認し、さらに、同WGに外部メンバーとして新たに関係3団体から3名の外部メンバーが加わったことを確認した。

6 食育推進普及事業

(1) 食育推進のための体験活動等

1) 第17回食育推進全国大会への参加

2022(令和4)年6月18日(土)、19日(日)の2日間、農林水産省と愛知県の主催による「第17回食育推進全国大会」が、Aichi Sky EXPOのAホールにおいて開催された。

協会は、愛知県の会員校4校の協力の下、大会1日目はZ-1グランプリ決定戦となる2作品のオリジナル雑煮の試食販売(Z-1については、3)で詳細を報告)、2日目は食育フェスタからの継続企画となる「日本列島お雑煮あれこれ」で4県のお雑煮の試食販売を行い、来場者に食文化の継承を訴えると共に、調理師学校のPRを行った。

2) 食育教室の開催

18年目を迎えた今年度(学校年度:2021(令和3)年4月~2022(令和4)年3月)の食育教室は、コロナウイルスの影響もあり、全国で30校の開催校数にとどまった。

本年度も昨年に引き続き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。

3) Z-1グランプリの実施

食育フェスタの代替事業として、雑煮文化の若者への継承を目的に昨年度検討してきたオリジナル雑煮コンテスト「Z-1グランプリ」について、試験的な実施としてプレ大会を開催した。

第17回食育推進全国大会inあいちでグランプリ決定戦を行うことから、東海北陸地区内会員校及び事業部会員校近隣の小中高生を対象として、令和3年12月から年明け1月にかけてオリジナルレシピを募集し、応募のあった1,027作品について、1次審査・2次審査の書類選考で5作品に

絞り込み、4月22日に実食審査となる3次審査により最終2作品を選考した。

同2作品について、第17回食育推進全国大会の全調協ブースにおいて来場者へ調理販売を行い、試食した来場者の投票により茨城県の高校3年生の作品がグランプリに選ばれた。

来年度は第1回として、全国を対象に実施する。

また、協会が推進する食育3本柱がSDGs(持続可能な開発目標)と合致する内容であることから、食育の普及と併せてSDGsに取り組む姿勢をアピールしていくこととした。

(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2007(平成19)年度より本格的に実施しており、2008(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、2010(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、本年度は、秋季を2021(令和3)年8月28日に、春季を2022(令和4)年1月15日に実施し、秋季は8校54名、春季は121校3,101名の計3,155名が受験した。

なお、受験者数は、昨年度比7.5%の増加となっている。

7 調理技術教育学会事業

(1) 第2回学術大会の開催

2021(令和3)年8月17・18日に、大阪府大阪市の辻調理師専門学校及びエコール辻大阪において、調理技術教育学会第2回学術大会をオンラインにて開催し、2日間で延べ242名が参加した。

同学術大会のテーマは「これからの料理人のあり方」、プログラムは、以下のとおりである。

8月17日(火)	
基調講演・ パネルディス カッション	【調理技術は社会を映す。】 講演者・モデレーター： 君島佐和子(フードジャーナリスト) パネリスト：米田肇(HAJIMEオーナーシェフ) 生江史伸(レフェルヴェルスエグゼクティブシェフ) 司会：辻芳樹(第2回学術大会長)
ジビエ料理 セミナー	【持続可能性を考慮した国産ジビエ料理の提案】 日本料理担当：村島弘樹(辻調理師専門学校) 西洋料理担当：永田智大(辻調理師専門学校) 中国料理担当：船渡兼市(辻調理師専門学校) 司会：山田研(辻調理師専門学校教育研究センター長)

8月18日(水)	
口頭発表①	座長：田島眞(実践女子大学名誉教授) 【レストランサービス技能検定3級受験に向けての指導について】 ・発表者：森島孝文 【行動変容を起こすための教育効果に関する研究】 ・発表者：加藤久 【水産資源を再利用した減塩レシピ開発と食育への取り組み】 ・発表者：古本美栄 【3Dプリント技術を用いた食品の製造に関する考察】 ・発表者：宮武茉莉
口頭発表②	座長：渋谷祥子(横浜国立大学名誉教授) 【冷凍魚の解凍方法の違いによる臭みの除去】 ・発表者：三和颯悌 【アフターコロナにおける継続的な調理技術教育の検討】 ・発表者：角嘉久 【ジビエ肉の真空低温調理について】 ・発表者：秋元真一郎 【分子料理の技法(球体形成)への提言】 ・発表者：中村哲

<p>ポスター発表</p>	<p>【代用プロテインを使用したメレンゲの活用方法】 ・発表者：佐々木雄市</p> <p>【茶ぶりナマコの作り方の提案】 ・発表者：小川健</p> <p>【器の形状と日本酒の官能評価に関する一考察】 ・発表者：服部勝人</p> <p>【世界が認める伝統食材「TOFU・YUBA・OKARA」の可能性 ～栄養・環境・経済の好循環を目指して～】 ・発表者：池谷玲奈</p> <p>【教えない授業 ～アクティブラーニングとペアワークを取り入れ 学生の自主性を高める工夫を取り入れた～】 ・発表者：安場昌子</p> <p>【【食】から未来を変える SDGs教育の取り組み】 ・発表者：吉川喜美子</p> <p>【若い世代を対象とした「おはぎ」の嗜好に関する意識】 ・発表者：橋本まさ子</p> <p>【大量調理におけるジビエ料理の検討】 ・発表者：山片良</p> <p>【食品ロス削減のための一考察 ～食品ロスをパスタ 麺に！～】 ・発表者：遠藤さくら</p>
<p>研修会</p>	<p>【これからのフードサービス業界に求められる食品安全 マネジメント】 講演者：大羽哲郎 （一般財団法人食品安全マネジメント協会理事長） 司会：三宅 司郎（麻布大学生命・環境科学部教授）</p>
<p>特別講演</p>	<p>【「だし」のおいしさの科学とデザイン】 講演者：川崎寛也 （味の素株式会社食品研究所Executive Specialist） 司会：辻芳樹（第2回学術大会長）</p>
<p>料理プレゼン テーションと 考察</p>	<p>プレゼンター： 畑耕一郎（辻調理師専門学校日本料理技術顧問） 若林知人（辻調理師専門学校西洋料理担当） 司会：川崎寛也 （味の素株式会社食品研究所Executive Specialist）</p>

同学術大会は初のオンライン開催となったため、臨場感を出しつつ最大限リスクを減らすため、講演、調理関連は大阪からのライブ配信、研修会は東京からのライブ配信、口頭発表は発表を録画配信、質疑応答をライブ配信(座長は東京から、発表者はそれぞれの地元から)で行った。また、全体を通して、質問はチャットにより受け付け、プログラムの最後に講演・発表者が回答するというスタイルを取った。さらに、ポスター発表はPDFデータで閲覧できるようにし、アンケートフォームで質問を受け付け、発表者が回答できるようにした。加えて、本来であれば会場で行うはずであった企業展示については、次のプログラムに移行する間の時間を利用して、動画配信を行うことで対応した。

併せて、当日視聴できなかった学会員、もう一度視聴したい学会員のために、オンデマンド配信を行った。

(2) 学会誌の発刊

調理技術教育学会では、本学会員を対象とし、調理に関する技術及び科学、調理師養成教育の指導方法等を中心としたさまざまな調査・研究について発表できる媒体『調理技術教育学会誌』を発刊することとしている。

今年度は、第2回学術大会抄録集として、学会誌Vol. 3No. 2を発刊した。また、同紙に掲載するための協賛企業の募集を行い、7社の広告を掲載した。

また、今年度は論文が2本投稿され、令和4年6月に論文集として調理技術教育学会誌Vol. 4No. 1を発刊した。同誌には、学会運営部会員による寄稿文1本も掲載した。

さらに、学会誌に掲載された論文については、今年度よりオンラインジャーナル掲載サイトJ-STAGEに掲載している。

(3) 学会員の募集

昨年度に引き続き、養成施設、関係団体等に対し、ニュースリリース等で会員募集を行った。令和3年度末学会員数は、養成施設団体会員41団体、養成施設以外団体会員8団体、養成施設個人会員26名、養成施設以外個人会員14名、学生会員2名であった。

さらに、学会サイトにおいて学会について広く一般に紹介するとともに、入会申込、学術大会参加申込を同サイトで受け付けている。

2 共益事業

1 会員事業

(1) 広報活動の展開

1) 機関紙の発行

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1974(昭和49)年度に創刊し、1978(昭和53)年8月から月刊の定期刊行物とした。その後2009(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にて配信している。

2016(平成28)年度からは、養成施設が求めているニュース内容とするため、全調協ニュースに関するアンケートを行い、その結果に基づいて各号特集を組むこととしているほか、養成施設からの意見、要望に応えられるよう改善を行っている。本年度は通常号として12回発行し、本年度末までに通算596号を発信した。

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

協会は、養成施設の広報活動の一環として、協会サイト中の「全国の学校一覧」にリンクを貼り、各養成施設のサイトに飛べるようにして、養成施設の情報を広く一般に紹介している。

また、2017(平成29)年度より、入学対象者、特に中学生、高校生に向けて、ツイッターとインスタグラムの二つのSNSを活用して養成施設のアピールを行っている。

3) 協会サイトの活用

協会サイトは、公益法人として適正な運用を図るため、協会調理師養成施設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、公開している。

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他、協会サイト内の「協会からのお知らせ」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。

2020(令和2)年4月には協会サイトをリニューアルし、随時、必要な情報を更新している。

(2) 役員・会員名簿の発行

協会は、役員の任期満了に伴う役員改選期ごとに「役員・会員名簿」を作成し、正会員、賛助会員に配布しており、地区協議会(支部)における連絡や会員相互の連絡等に活用されている。

本年度は役員改選期でなかったため、同名簿は作成しなかった。

2 会員対象資格付与事業

(1) 調理師養成教育奨励事業の推進

1974(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。本年度における参加校は、162校であった。

(2) 食品技術管理専門士登録事業の普及

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、本年度までに72,252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。

(3) 海外における日本料理調理技能認定事業の推進

協会は、調理師養成施設留学生が卒業時や卒業後に認定対象となる農林水産省が進める「海外における日本料理の調理技能認定事業」について、2018(平成30)年度より、運用・管理団体としての活動を開始した。

2021(令和3)年7月から2022(令和4)年6月は、1校が認定団体を脱退し、新たに72名がシルバーの認定を受けた。本年度までで認定団体は計10団体、認定者はゴールド4名、シルバー250名となった。

3 その他

(1) 総合補償制度の周知、普及

協会は、2011(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株式会社出雲保険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。

(2) 会員等の表彰

- 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) 本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3校、教職員13名に、協会会長感謝状を正会員6校、教職員9名、事務局職員1名にそれぞれ授与又は贈呈することを、第1回理事会(8月20日開催)において決定した。授与式は、例年通常総会開催時に実施していたが、コロナ禍において令和3年度通常総会をオンラインを活用した開催方式としたことから授与式を取りやめ、被表彰者それぞれの所属養成施設に送付し、施設長から被表彰者に授与する方法で実施した。
- 4) また、本年度の地区代表幹事表彰は、東京地区協議会において同地区に所属する養成施設教職員24名に、東海北陸地区協議会において同地区に所属する養成施設の教職員1名に、それぞれ授与された。

(3) 褒章候補者の推薦

- 1) 協会は、2017(平成29)年度において、公益社団法人移行後初めて厚生労働省から褒章候補者の推薦依頼があり、それを受けてその対応を検討した結果、協会が春秋褒章候補者を推薦するに当たって、同省から通知された推薦基準のほか協会独自で定めた基準を満たす者を推薦することとする「春秋褒章候補者協会推薦実施要領」を2017(平成29)年10月に定め、国家の栄典である褒章受賞者にふさわしい候補者を推薦することとして

いる。

2) 本年度においても、同省から褒章候補者の推薦依頼があったが、該当する候補者はなかった。

(4) 調理師養成功労厚生労働大臣表彰候補者の推薦

栄養関係功労者厚生労働大臣表彰の1つとして1976(昭和51)年度以来実施されている調理師関係厚生労働大臣表彰について、協会は、厚生労働省から毎年度候補者の推薦依頼を受け、各地区協議会より推薦のあった候補者を推薦している。

調理師関係厚生労働大臣表彰は、「調理師制度功労」「調理師養成功労」「調理業務功労」の3区分で構成されている。本年度は、各地区協議会から推薦のあった候補者1名を調理師養成功労厚生労働大臣表彰候補者として推薦し、同省での審査を経て被表彰者として決定され、受賞した。

3 法人運営に関する事業

1 本部組織の機能強化・見直し

(1) 会員入会促進、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、入会が1名(専修学校1校)、養成施設の廃止等による退会が3名(専修学校3校)で、本年度末現在の正会員は210名(校)となった。

2) 準会員

準会員の入会状況は、本年度において56校1,275名が入会し、1976(昭和51)年度からの累計は159,450名となっている。

協会は、準会員の特典として調理師に係ることのみならず健康・衛生・食育関連情報等を配信する準会員メールマガジンへの登録を推奨しており、同メールマガジン登録者に配信している。現在、準会員メールマガジン登録者数は、918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(協会サイト)で賛助会員を紹介した。

4) 部会等

協会の運営及び各種の事業の推進に当たって、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部会等を設置し、その検討結果を、理事会、総会に提案する方法で進めた。

本年度は、昨年度に続き、3部会5委員会で事業を推進した。

(2) 事務局体制

本年度末の職員は、事務局長1人、職員12人、嘱託職員1名の計14人であった。

(3) 諸規程の一部改正等

本年度は、働き方改革やコロナ禍における新しい生活様式への対応(時差出勤・テレワークの導入)、公印の押印省略、文書等保存期間の見直しなど運営諸規程(就業規則、事務局組織及び運営に関する規程)の一部改正を行った。

また、法令等の改正に伴い、電子取引データの訂正及び削除の防止に関する事務処理要領の制定、育児・介護休業等に関する規則等の一部改正を行った。

(4) 財政改善策

協会財政が逼迫した状態であることが確認された平成28年度以降、当期一般正味財産増減額をプラスマイナス0円以上とすることを目標に、役員旅費や事務局職員給与の一部減額など、費用の削減などの対応を図ってきた。

本年度においても、協会事務局職員に係る就業規則、給与規程に基づいて事務局運営を進め、継続的に費用削減に努めた。

一方で、新型コロナウイルス感染症拡大防止を図るため、前年度には実施できなかった調理技術コンクール、調理技術教育学会学術大会などのイベント事業は、オンラインにより実施することができたが、対面での開催でなかったことから、旅費交通費、会場費などの費用が削減されたことなどによる不可抗力的な要因も手伝い、協会の財政状況は、概ね健全化を図

ることができている。

(5) 第2次中期計画の企画・立案

協会は、持続可能な組織としての基盤を固めるため、2016(平成28)年度に第1次中期計画(2017～2021年度)を策定し、中長期的な視点に立った事業を展開してきた。

同計画は2021(令和3)年度でその期間を終了するため、昨今の社会情勢、協会や養成施設を取り巻く状況を踏まえ、新たに第2次中期計画(2022～2026年度)を策定し、同計画に則って事業を展開することとした。

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。

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、協会の支部の活動として位置づけ、あらかじめ理事会の承認を得て実施している。

(2) 本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、全国で定例会議は12回(各地区平均2回程度)、幹事会は14回(各地区平均2回程度)開催されたが、コロナ禍にあつてICTを活用したオンライン会議にシフトされている。

また、公益目的事業の一環として会員校以外に門戸を開放した一般公開による教職員研修会等は、前年度においてはその多くは中止を余儀なくされたが、本年度においては3地区により4回のオンラインセミナーを実施した。

3 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) 2020(令和2)年度調理師関係功労厚生労働大臣表彰

1) 1976(昭和51)年度以来毎年実施されている調理師関係功労者厚生労働大臣表彰は、本年度は表彰日を11月29日として実施され、調理師養成功労者として6名が受賞した。

- 2)厚生労働大臣表彰に係る表彰式並びに調理関係8団体主催の受賞祝賀会は、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から中止となった。
- (2)厚生労働省等関係行事への協力・周知、友誼団体行事への後援・協賛
健康増進及び食生活改善並びに食育啓発等に関する厚生労働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。