令和４年度事業報告書

（令和４年７月１日から令和５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。

ａ　「技術考査実施要領」一部改正への対応

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、2021(令和３)年３月31日の技術考査実施要領の一部改正により、(公社)調理技術技能センター(以下、「調技センター」という。)内に設置される技術考査委員会において、技術考査実施後、協会が調技センターに提出した合否判定の結果について審査することとなり、従前のスケジュールに審査期間が加味されるため、一部の養成施設では技術考査合格証が卒業式に間に合わないという状況となった。

協会としても、合格証書を一日でも早く届けられるようスケジュール調整を図ったものの、調技センターの審査期間を短縮することは難しいため、希望校に対して、協会サイトで合格者番号を通知する合格者速報を行った。

ｂ　「日本の食文化海外普及人材育成事業」実施要領の一部改正

調理師養成施設留学生に関して、農林水産省が実施している「日本の食文化海外普及人材育成事業」について、同省から取組実施機関への指導体制の明文化及び取組実施機関から受入機関への指導強化、事務手続きの合理化等を目的として、2023(令和５)年４月３日付けで同事業実施要領の一部改正が行われ、協会はその翌日、協会サイトのお知らせでその旨を周知した。

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、昨年度に続き、本年度も同制度の調査、研究を保留とし、次年度に申し送ることとした。

（２）　養成施設の適正な運営の推進

１）養成施設の質保証制度の推進と学校評価のあり方の検討

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いる。

２）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、養成施設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、全調協ニュースアンケートなどから調理師養成施設の教職員の関心が高いテーマであった学生支援についてとし、「多様な生徒・学生への対応～学校、教職員として必要な理解と支援～」と題し、国際学院埼玉短期大学学長特別補佐・元埼玉大学教育学部教授の櫻井康博先生を講師に迎え、６月23日に、オンラインにて開催した。

会員校、非会員校合わせて41校73名が参加した。

（３）　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。

2021(令和３)年度から、そ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ている。

２）調理師養成施設関係統計の作成

「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)年度からは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、男女別入学者数や留学生の就学状況等の調査を2023(令和５)年５月に行った。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、必携問題集については、2020(令和２)年２月に発刊した第４版について、経時変化等に伴う見直し等を行い、第５版として必要部数を印刷した。

２）「フードランゲージ中国語」については、『新調理師養成教育全書〈選択編〉』シリーズの５冊目として、内容を一新し発刊することとし、2023(令和５)年10月発刊を目指して、編集作業を行った。

３）その他の選択編教科書、食育インストラクター教本等の教育教材については、2023(令和５)年度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。

４）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、2026(令和８)年度の実現を目指し、開発を担当する業者と協議を重ねた。

５）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。

６）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） 調理技術教育学会事業

１）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、全調協ニュース、ニュースリリース等で会員募集を行った。令和４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27名、養成施設以外個人会員20名、学生会員19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）第３回学術大会の開催

令和４年８月９・10日に、東京都世田谷区の学校法人食糧学院東京栄養食糧専門学校において、調理技術教育学会第３回学術大会を対面とオンラインのハイブリッド方式にて開催し、２日間で延べ246名が参加した。

同学術大会のテーマは「SDG’s時代の調理を考える～調理師養成の未来を拓く～」、プログラムは、以下のとおりである。

８月９日(火)	
特別講演	【人生を豊かにする「食」の力 ～調理師に秘められた未来への可能性～】 講演者：馬渕知子(学校法人食糧学院副学院長・ 東京調理製菓専門学校校長) 司会：信川益明(一般社団法人日本健康科学学会理事長)
調理技術 ﾃﾞﾓﾝｽﾄﾚｰｼｮﾝ (兼衛生管理 教育研修会)	【ジビエセミナー】 ｼﾞﾋﾞｴ講師：藤木徳彦(一般社団法人日本ｼﾞﾋﾞｴ振興協会代表理事・ オーベルジュエスポワールシェフ) 司会・食品衛生講師：三宅司郎(麻布大学生命・環境科学部教授) 調理：東京調理製菓専門学校 木下圭介(日本料理)・柘植末利(西洋料理)・ 原田美穂子(中国料理)

８月10日（水）	
口頭発表①	座長：田島眞（実践女子大学名誉教授） ・大瀧直子「調理師教育における食品安全学授業の実践」 ・山森純子「「業」として食品等の製造・加工・調理等を行うための職業資格「食品衛生責任者」について －複数資格ルート比較の観点から－」 ・瀧澤努「ﾋﾞｰﾝﾄｩﾊﾞｰの製法による認知度と嗜好性について」 ・森寛貴「水の硬度による昆布のうま味成分量と温度帯の検証」 ・宮澤亮「持続可能性を考慮したﾌﾟﾗﾝﾄﾍﾞｰｽﾐｰﾄ料理の提案」 ・五領田小百合「コロナ禍における食で自分の身を守るきっかけづくりと食料生産現場支援」
口頭発表②	座長：平野朝久（東京学芸大学名誉教授） ・古本美栄「学校給食で外国の食文化にふれる調理工夫と食育の試み」 ・幸田健太郎「肉類への振り塩の効果的な方法について」 ・中嶋章浩「調理実習におけるノートテイキングの現状と授業改善について」 ・髙山陽平「調理経験の有無における日本料理の盛り付け評価の検証」 ・山橋孝之「「東坡肉」に見る中国と日本の嗜好性」
分科会報告	報告：食品衛生関連分科会員・中国料理関連分科会員 司会：青池浩生（富山調理製菓専門学校理事長）
食文化ｾﾐﾅｰ	【食育のすすめ～大切なものを失った日本人～】 講演者：服部幸應（公益社団法人全国調理師養成施設協会会長） 司会：渋川祥子（横浜国立大学名誉教授）
パネルディスカッション	【調理師としてのキャリアの多様性】 パネリスト：岩田辰也（社会福祉法人金木星の会　金木星の郷） 渡辺惇（キスコフーズ株式会社） 種村勇児（東京調理製菓専門学校） モデレーター：三宅健介（公益社団法人日本料理研究会会長）
ポスター発表	・角嘉久「生食による食中毒防止のための教育と啓発方法の検討」 ・小貫潤也「産学連携～飲食企業と商品開発について～」 ・山辺重雄「魚のヒスタミンに関する一考察」 ・松沢明日香「江戸東京野菜『内藤とうがらし』について」 ・鈴木健一「料理が苦手な若い世代のための食育ツールの開発」

	・山片良「大量調理におけるジビエ料理の検討」 ・白木悦樹「生姜プリンの授業展開法について」 ・米川愛「マーケティングとは グループワークとプレゼンテーションを取り入れた参加型授業の取り組み」

同学術大会は、３年ぶりの会場開催を実施するとともに、ライブ配信を併用したハイブリッド開催とし、全国の学会員がどこからでも学術大会に参加しやすい環境を整えた。基本的に会場での開催としたが、口頭発表については昨年度の手法を一部踏襲し、発表は事前に録画したものをスクリーンに投影、質疑応答は対面で行うなど、新しい試みを行った。休憩中には、学会誌協賛企業の宣伝動画を投影した。

交流会についても３年ぶりの実施となったが、コロナ感染症予防対策として、黙食を呼びかけた。その対策も含め、食事中にグリーンカルチャー株式会社宮澤氏による、プラントベースミートに関するミニセミナーを開催した。さらにプラントベースミートを使用した松花堂弁当を、東京調理製菓専門学校の先生方に制作していただき、新しい知識を得ながらの食事の場を提供した。加えて事務局が司会となり、参加者に自己紹介をしてもらうなど、新しい形の交流会を行った。

また、昨年同様専用サイトを開設し、必要な情報が得られるようにするとともに、ポスター発表を事前にPDFで閲覧、質問できるようにした。また、学術大会参加者あるいは別途申込者に限り、同サイト内で当日の様子をアーカイブ動画で視聴ができるようにし、参加できなかった場合の対応策とした。

加えて、学会サイトトップページに同大会ダイジェスト版を設置して誰でも閲覧可能にし、入会を促す新たなツールとした。

３）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３回学術大会抄録集として、学会誌Vol.４No.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、６社の広告を掲載した。

また、今年度は論文が３本投稿され、令和５年５月に論文集として調理技術教育学会誌Vol.５No.１を発刊した。

さらに、学会誌に掲載された論文については、昨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。

４）分科会活動の展開

協会では、令和３年度から、学会員のさらなる質の向上を目的とし、テーマごとに研究を行う分科会活動を展開している。分科会は、それぞれの設置趣旨に基づき、学会員により自主的かつ組織的に研究会等を開催するとともに、学会誌や学術大会において、研究活動の成果を発表又は報告することとしている。分科会の設置期間は最低１年間、延長して３年間としている。

令和４年１月からは、「食品衛生関連分科会」と「中国料理関連分科会」の二つの分科会を設置し、活動を展開している。食品衛生関連分科会のテーマは「調理師養成施設で学ぶべき食品衛生とその実習について」で、令和４年度末で５名１団体が在籍している。中国料理関連分科会のテーマは「中国料理に関する諸分野の研究、その教授方法について」で、令和４年度末で５名が在籍している。令和４年８月に開催された学術大会においては、ともに分科会報告を行った。

５）オンラインセミナーの開催

学会員への有益な情報を提供するため、第２回目となるオンラインセミナーを令和５年３月１日に開催した。セミナーは協会からのライブ配信とした。

テーマは「食でつながる～いまわたしたちができること～」、講師にNPO法人全国こども食堂支援センター・むすびえ理事長の湯浅誠氏と、元帝国ホテル総料理長の田中健一郎氏、モデレーターに公益社団法人日本料理研究会会長の三宅健介氏を迎え、パネルディスカッション形式でセミナーを行った。

参加申込者は120名、当日の視聴者は100名で、当日は参加できない申込者のために、後日アーカイブ動画で視聴できるようにした。

（６） 教育振興事業

１） 調理技術コンクール事業

1985(昭和60)年度の第１回開催から、毎年度開催してきた調理技術コンク

ール全国大会は、第36回大会は新型コロナウイルス感染症拡大のため開催が全面中止となり、昨年度の第37回大会は、一部の地区大会が中止及びオンライン大会での実施、全国大会はオンライン大会開催となった。

今年度の第38回大会は、新型コロナウイルスもだいぶ落ち着いたため、地区大会については、関東甲信越地区大会がオンラインによる開催(地区エリアが広域であり、参加校の負担軽減が目的)、全国大会は３年ぶりのリアル開催となった。

協会は、全面中止となったブランク期間を含むコロナ禍において、参加者の負担軽減、公平性・透明性の確保等を目的として抜本的見直しを行い、味見審査を導入し、調理師学校の学生らしい統一課題により実施した第38回大会はまさに新生グルメピックのスタートとなった。

全国大会では、実施内容の見直しに加え、外部審査委員の構成を一新、養成施設を卒業した後、第一線で活躍している若手調理人を外部審査委員として起用し、出場選手にとっても良い刺激となる大会となった。

(全国大会出場者数：35校53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・衆議院議長賞・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

ａ　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2022(令和４)年９月８日に、春季を2023(令和５)年１月19日に実施し、秋季は14校141名、春季は258校10,401名の計10,542名が受験した。なお、受験者数は、昨年度比1.0%の減少となっている。

ｂ　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38校であった。

３)　実技検定制度(事業)

協会は、本事業について2020(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、同年７月１日に制度創設となり、９月より事業を実施している。

制度開始３年目となる今年度(学校年度：2022(令和４)年４月１日～2023(令和５)年３月)は、グレード１では44校が実施して1,730名を認定、グレード２では、日本料理が24校実施363名認定、西洋料理が25校実施415名認定、中国料理が21校実施248名認定という結果であった。

また、本年度は、実技検定ＷＧ(ワーキンググループ)メンバーの改選時期に当たり、養成施設実習教員11名と関係団体推薦３名の合計14名による新ＷＧにおいて、実施校から寄せられた意見を確認、内容のブラッシュアップを図るため、一部の課題の制限時間等の見直しを行うとともに、グレード２中国料理の課題について、蛋花湯(卵スープ)から魚丸湯(魚団子のスープ)への変更を行った。

（７）　食育推進普及事業

１）　食育推進のための体験活動等

ａ　第18回食育推進全国大会への参加

2023(令和５)年６月24日(土)、25日(日)の２日間、農林水産省と富山県の主催による「第18回食育推進全国大会」が、富山産業展示館(テクノホール)において開催された。

協会は、富山県の会員校３校と隣県石川県の会員校１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調理販売(Ｚ－１については、３)で詳細を報告)、２日目は「日本列島お雑煮あれこれ」で４県のお雑煮の調理販売によるお雑煮企画を行い、来場者に食文化継承の重要性を訴えると共に、調理師学校のＰＲを行った。

ｂ　食育教室の開催

19年目を迎えた今年度(学校年度：2022(令和４)年４月～2023(令和５)年３月)の食育教室は、コロナウイルスの影響はだいぶ治まってきたものの、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。

c　Ｚ－１グランプリの実施

雑煮文化の若者への継承を目的として、昨年度プレ大会として試験的に実施したオリジナル雑煮コンテスト「Ｚ－１グランプリ」を第１回大会として本格的に開催した。

全会員校に参加を呼びかけ、名乗りを上げた34校を通じ、近隣の小中高生を対象に、2022(令和４)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1,077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26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18回食育推進全国大会inとやま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石川県の高校３年生の作品がグランプリに選ばれた。

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、食育大会での雑煮イベントを通して、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2022(令和４)年８月27日に、春季を2023(令和５)年１月21日に実施し、秋季は10校83名、春季は119校3,090名の計3,173名が受験した。

なお、受験者数は、昨年度比0.6%の増加となっている。

２　共益事業

（１）　会員事業

１）広報活動の展開

ａ　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608号を発信した。

ｂ　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。

ｃ　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、より見やすく、外部にも養成施設をアピールできるよう、随時、必要な情報を更新している。

２）役員・会員名簿作成とデータによる配布

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。

本年度は役員の任期満了に伴う役員改選期にあたり、令和４年10月１日現在の正会員・賛助会員、本部役員、地区幹事の名簿を更新した。

配布に当たっては、これまで冊子として発刊・送付していた同名簿を、活用しやすさと経費削減の観点からデータで配信した。

３）協会設立50周年(公益法人移行10周年)記念事業企画の具体化

協会は、2023(令和５)年度に協会設立50周年、また公益社団法人移行10周年を迎えることから、これまでの軌跡をたどり、次世代の調理師養成のあり方を考える契機とするため、協会設立50周年/公益社団法人移行10周年記念事業を展開することとした。

記念事業の概要については、三役会議において実施に係る要綱を作成し、理事会で決定した内容で進めることとした。周年記念事業の運営は、総務部会が新たに設置した周年記念事業実行委員会(令和４年９月16日設置)が担当し、要綱に基づき「協会設立50周年記念事業実施要領」を作成し、総務部会、三役会議、理事会に諮りながら、実施事業の具体化並びに運営を行った。

具体的な記念事業としては、記念式典・祝賀会の開催、記念史の作成、協会サイト上に掲載する周年記念ページの立ち上げ、座談会の開催などを行うこととし、準備を進めた。

（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、161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74,709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。

2022（令和４）年７月から2023（令和５）年６月は、新たに87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338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「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し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。

同制度については、全調協ニュースに掲載するなどして周知を行っており、活用している学校は令和４年度末現在で９校となっている。

２）会員等への表彰

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。

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。

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10名に、協会会長感謝状を正会員２校、教職員５名、退任役員３名、事務局職員２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26日開催）において決定した。授与式は、令和４年度通常総会当日に実施した。

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11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３名に、それぞれ授与された。

３）褒章候補者の推薦

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。

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。

令和６年春の褒章候補者として、１名を推薦することとしている。

４）調理師関係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

１）会員入会促進、組織の充実強化

a　正 会 員

本年度における協会への加入状況は、養成施設の廃止等による退会が５名（専修学校５校）で、本年度末現在の正会員は205名（校）となった。

b　準 会 員

準会員の入会状況は、本年度において50校1,135名が入会し、1976（昭和51）年度からの累計は160,585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、976名となっている。

c　賛助会員

賛助会員は、現在、17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。

d　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。

本年度は養成教育研究委員会を廃止。周年記念事業実行委員会を設置し、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人の計13人であった。

３）諸規程の一部改正等

本年度は、事務処理の簡素化を図ることを目的として、経理規程の一部改正を行った。

また、パワハラ防止法施行適用に伴う就業規則の一部改正について検討を行った。

４）第２次中期計画の実行

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。

本年度は、2021(令和３)年度で終了した第１次に続き、新たに策定した第２次中期計画(2022～2026年度)の実行を開始した。

（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18回(各地区平均2.6回程度)、幹事会は16回(各地区平均2.3回程度)開催され、新型コロナウイルス感染症が落ち着きつつある中で、オンライン会議だけでなく対面での開催も行われるようになってきている。

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、本年度においては４地区により５回のセミナーを実施した。

（３） その他

１）友誼団体との連絡提携

a 2020(令和２)年度調理師関係功労厚生労働大臣表彰

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28日として実施され、調理師養成功労者として４名が受賞した。

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。

b 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。