

令和 7 年度事業報告書

(令和 7 年 7 月 1 日から令和 8 年 6 月 30 日まで)

＝ 目 次 ＝

令和7年度事業計画基本項目	1
---------------	---

令和7年度事業報告

1 公益事業	2
--------	---

- (1) 調理師養成教育制度の調査、研究
- (2) 養成施設の適正な運営の推進
- (3) 養成教育制度に係る資料収集
- (4) 調理師養成教育教材編纂頒布事業
- (5) 調理技術教育学会事業
- (6) 教育振興事業
- (7) 食育推進普及事業

2 共益事業	12
--------	----

- (1) 会員事業
- (2) 会員対象資格付与事業
- (3) その他

3 法人運営に関する事業	16
--------------	----

- (1) 本部組織の機能強化
- (2) 運営体制の充実を図るための取り組み
- (3) 支部組織の役割の周知と本部組織との連携
- (4) その他

令和 7 年度事業報告書

令和 7 年度に計画した次の事業のうち、実施及び進展を図ることができた事項について報告する。

令和 7 年度事業計画基本項目

1 公益事業

- (1) 調理師養成教育制度の調査、研究
- (2) 養成施設の適正な運営の推進
- (3) 養成教育制度に係る資料収集
- (4) 調理師養成教育教材編纂頒布事業
- (5) 調理技術教育学会事業
- (6) 教育振興事業
- (7) 食育推進普及事業

2 共益事業

- (1) 会員事業
- (2) 会員対象資格付与事業
- (3) その他

3 法人運営に関する事業

- (1) 本部組織の機能強化
- (2) 運営体制の充実を図るための取り組み
- (3) 支部組織の役割の周知と本部組織との連携
- (4) その他

令和7年度事業報告

1 公益事業

(1) 調理師養成教育制度の調査、研究

協会は、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。

我が国の飲食業界は、インバウンド増加による活況もあり、コロナ禍以降人材不足が続いている。調理師養成施設の卒業生は引く手あまたであるが、一方で、物価高騰にも関わらず飲食業界の平均給与水準はなかなか上がらず、若者にとって飲食業務は魅力を感じにくいものとなっている。

さらに、18歳人口の減少、I T・デジタル技術の導入による教育環境のめまぐるしい変化など、調理師養成教育は刻々と移り変わる状況に合わせた対応を求められている。

こうした社会情勢を踏まえ、養成教育制度の将来的展望の調査、研究として、養成施設関係者、業界関係者、有識者からなる「養成教育制度検討チーム」を立ち上げ、制度の見直しも含めた養成教育のあり方の検討を開始した。

今年度の会議を通して、本チームでは、これからの養成施設に必要な教育、養成教育の質保証と業界での養成教育の評価獲得のプロセスについて検討を重ねた。来年度は検討内容を踏まえ具体的な対応、対策を行うこととしている。

(2) 養成施設の適正な運営の推進

1) 「中長期計画2035」の策定

調理師養成施設を取り巻く環境の変化や現状の課題などから、持続可能な養成教育の実現のために、協会が目指すべき道すじを明らかにするための基本方針として、「Enhance & Innovation」を新たなビジョンとする「中長期計画2035」を策定した。また、計画を実現するための具体策として次の三本柱を設定した。

- ・調理師養成施設卒業者への正しい評価獲得と試験制度を含む各種制度のさらなる充実
- ・調理師養成施設の発展と養成教育の質の向上
- ・調理師養成施設のアピール強化と調理師という職業のイメージアップ

2) 新チームの設置と始動

さらに、これら三本柱の実現に向けて、具体的な方策を検討・実行するチームとして、「養成教育制度検討チーム」「広報PR戦略チーム」の2チームを設置し、養成施設関係者、業界等関係者、有識者からなるメンバーで、検討を重ねている。

3) 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、周知に努めており、2019(令和元)年6月末には、養成施設に特化した学校評価制度促進のための「学校評価総合実施手引書」を作成し、協会サイトに公開している。

本年度においては、令和8年4月1日に施行された学校教育法の改正に関して、通常総会において文部科学省より講師をお招きしてトップセミナーを行い、同法改正内容の周知に努めた。

4) 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、「養成教育制度検討チーム」メンバーでもある中国料理「茶禅華」オーナーシェフの川田智也氏を講師に迎え、「調理師養成施設卒業生の強みと課題ー現場が求める人材とはー」として、6月26日にオンラインにてセミナーを開催し、会員校、非会員校、その他合わせて80名が参加した。また、期間限定によるアーカイブ配信も行った。

(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送信しており、本年度は7月に送信した。

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してきたが、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いる。本年度は、養成施設統計等15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、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を行った。その結果は全調協ニュースに掲載している。

(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、紙面デザインならびに経時変化等に伴う内容の見直しを行い、令和8年用第6版として必要部数を印刷した。
- 2) 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、令和8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。
- 3) 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は、全養成施設にアンケートを行った結果から、令和8年度からの教材電子化は見送り、小中高の電子化の進捗を注視しながら、協会での導入のタイミングを探っていくこととなっている。
- 4) 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、引き続き指示・管理を徹底した。
- 5) 養成施設の入学者減少による販売数の低下を鑑み、養成施設以外への販

路拡大に向けた販促活動を促進した。

- 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、引き続き指示・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、メール、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7年度末学会員数は、養成施設団体会員44団体、養成施設以外団体会員8団体、養成施設個人会員31名、養成施設以外個人会員21名、学生会員12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6回学術大会の開催

令和7年8月7・8日に、福岡県福岡市の中村調理製菓専門学校において、調理技術教育学会第6回学術大会を対面(後日アーカイブ配信)で開催し、2日間で延べ237名が参加した。

同学術大会のテーマは「調理業界の多様性から養成教育を考える」、プログラムは、以下のとおりである。

8月7日(木)	
基調講演	【現代の調理業界における多様性と調理教育】 講演者：中村哲（中村調理製菓専門学校理事長、校長） 司会：中川純一（中川学園調理技術専門学校理事長、校長）
パネルディスカッション	【現代の調理業界における多様性と調理教育】 パネリスト：藤田敦子(ロイヤルホールディングス株式会社取締役、サステナビリティ本部担当、ロイヤルアカデミー室長) 吉武 広樹(Restaurant Solaオーナーシェフ) タシ・ジャムツォ(ENOWA YUFUIN (ジャパンリソース) エグゼクティブ・シェフ) 原田優子(広島酔心調理製菓専門学校理事長、校長) モデレーター：植上 一希（福岡大学人文学部教育・臨床心理学科）

	教授)
	司会： 田中誠二 (京都調理師専門学校理事長)
分科会報告	実習教育関連分科会 食品衛生関連 (HACCP) 分科会

8月8日(金)	
口頭発表	座長：平野朝久(東京学芸大学名誉教授) 三宅司郎(神戸大学バイオシグナル総合研究センター客員教授) ・中嶋章浩「発達障害のある学生に対する調理実習における学習支援に関する質的研究」 ・角 嘉久「光で紡ぐ食の未来」STEAM 教育が拓く食の可能性」 ・辰口直子「目的に応じた凝固状態の温泉卵を作るための指標の作成」 ・濱本良司「料理人の温泉卵に対する認識と調理法に関する調査」 ・湊 敏文「昔から伝承される保存食の知恵・知識・技術を再構築し、将来性の探索」 ・ZWIJNENBURG TOMOSHI「災害時の食の課題解決を目指して」 ・大瀧直子「ICT 活用型衛生検査実習を取り入れた食品安全学授業の実践」 ・迫井千晶「食品衛生監視員との連携による調理師養成施設におけるHACCP の理解と実践の推進」
ポスター発表	・保坂悠芳「魚の三枚おろしの練習過程における調理者の動作と視線の変化の解析」 ・長田夢叶「野菜のいため方と加熱によるスープの美味しさ」 ・小森将史「SDGs の視点から考える“人参の皮”―食品ロス削減と味覚の両立を探る―」 ・大迫泰広「「ウールを用いた食用タール色素の検出」の実習の際の留意点と応用について」 ・森 健「専修学校における生成AI 活用授業の実践と検証」 ・藤井拓也「フードダイバーシティ「ハラール・ヴィーガン」への対応における、調理師養成施設所属学生の認知度と日本料理食材の可能性」 ・泉川尚彦「フカヒレの本場から“鮫肉”の魅力を考える～海洋資

	源の変化と求められる調理現場の多様性～」 ・古本美栄「100歳（百寿）の口腔状態から考える食育一米寿歯科健診データをもとに一」 ・横尾博志「摘果未熟果実の食品素材化に関する一考察—中国料理における調理応用可能性を中心に—」
衛生管理教育 研修会	【ノロウイルス食中毒・感染症の現状と対策】 講師：野田 衛(国立医薬品食品衛生研究所客員研究員) 司会：三宅司郎(神戸大学バイオシグナル総合研究センター客員教授)
交流会 (ランチョンセ ミナー)	プレゼンター：ロート製薬株式会社 ・真沢 和良（ロート製薬株式会社食品事業推進部連携マネージャー兼北辰フーズ社長付） ・山田 耕太郎（ロート製薬株式会社薬事推進部開発推進担当マネージャー理学博士農学博士） 司会：古畑 公（全国調理師養成施設協会専務理事）
特別セミナー	【味覚・嗅覚センサーで変わる調理の世界】 講演者：都甲 潔(中村学園大学大学院栄養科学研究科特任教授) 司会：西田宗弘(中村調理製菓専門学校専務理事、事務局長)
調理技術デモ ンストレーシ ョン	【感性×科学 ～味を可視化する～】 講演者：山片 良（中村調理製菓専門学校准教授、調理部門長） 司会：西田宗弘(中村調理製菓専門学校専務理事、事務局長)

同学術大会は、基本的に会場での開催としたが、当日、現地で参加することができなくても、学術大会を見ることができるよう、昨年同様、後日アーカイブ配信を行った。また、口頭発表については第3回以降から実施している手法のとおり、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った。

また、新たな取り組みとして、交流会においてランチョンセミナーを実施した。プレゼンターとしてロート製薬を迎え、ロート製薬の取り組みや「Vision R」（ビタミン剤）について情報提供をいただくとともに、参加者との活発な意見交換が行われた。

また、今年度も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。

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。

第6回学術大会抄録集としては、学会誌Vol. 7 No. 2を令和7年7月に発刊した。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、これまで学会誌は、論文と学術大会抄録集の年間2冊を発刊していたが、費用の面を考慮し、前述の2冊を合体させて、年間1回の発行に変更することを運営部会で決定した。さらに、学会誌に掲載された論文については、令和4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

調理技術教育学会では、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。分科会の活動期間は3年間とし、延長する場合は、運営部会の承認を得て、延長期間を決定することとしている。

令和6年1月から活動を開始した「実習教育関連分科会」は、「養成施設における「主体的な追究と学び」を実現させる実習教育について」をテーマとして、現在25名が在籍し、養成施設等の授業見学を行って、授業内容を研究する等の活動をしており、令和7年1月からは、「食品衛生関連(HACCP)分科会」を設置し、「調理師養成施設で学ぶべき食品衛生管理とその演習について」をテーマに、14名が在籍して活動を展開している。

さらに、令和8年6月からは、新たに「植物性食材研究分科会」を設置して、「食材の可能性を探る」をテーマとして活動を行っていくこととし、まずは、食物性食材の題材を一つ決めて、それについて、分科会員それぞれが調査研究を進め、意見交換や情報交換を行うこととしている。

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5回目となるオンラインセミナーを令和8年3月13日に開催した。セミナーはライブ配信で行った。

「食品ロス!？」をテーマとして、基調講演及び調理師養成施設の事例紹介の二本立てで行った。基調講演の講師は、農林水産省大臣官房 新事業・食品産業部 食文化課 食品ロス・リサイクル対策室室長の鈴木学氏で、日本の食品ロス削減の現状や取り組みについての講演を行った。事例紹介は、気仙沼リアス調理製菓専門学校(宮城県)と楊志館高等学校(大分県)の2校が食品ロス削減にかかる取り組みを紹介した。

当日の視聴者は44名で、参加申し込みをしたが、当日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

a 第41回大会の実施

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、今年度で第41回大会の開催となった。

今年度は、前回大会に引き続き、参加者の負担軽減、公平性・透明性の確保等を目的とした統一課題での全国大会を実施した。

また、養成施設卒業後、第一線で活躍している若手調理人に外部審査委員を依頼し、味見審査を行うとともに、すべての審査終了後、選手が作品を見学しながら審査委員から直接アドバイス等を受ける時間も設け、選手にとって貴重な経験となる大会となった。

(地区大会出場者数：74校159名、全国大会出場者数：36校55名、後援：厚生労働省・文部科学省・農林水産省の3省及び調理関係団体15団体、特別協賛：2社、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)

b 第42回大会に向けて

協会事業の中で外部に向けて最もPR要素のある事業であることから、大会の公平性を保ちつつ、さらに調理に関心の無い若者にも感心を持って

もらえる大会となるよう、実施内容のリニューアルを図った。

約1年の検討の結果、全国大会では、各料理部門の課題数は2課題のまま、一部の食材等の持込使用を可能とすることで、選手自身の表現の幅が広がるとともに、選手から審査委員へプレゼンテーションできるような内容へリニューアルを図った。

また、賞の内容についても、同じ技術レベルにある選手が同等に評価されて選手も納得でき、対外的にも分かりやすくなるよう、大臣賞、後援団体長賞から、全選手が受賞できる金銀銅賞に変更することとした。

2) 技術考査受託事業

a 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。本年度は、秋季を令和7年9月4日に、春季を令和8年1月15日に実施し、秋季は12校111名、春季は253校9,954名の計10,065名が受験した。なお、受験者数は、昨年度比3.3%の増加となっている。

b 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。

本年度の活用申請は33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、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6年目となる今年度(学校年度：令和6年4月1日～令和7年3月31日)は、グレード1では45校が実施して2,003名を認定、グレード2では、日本料理が22校実施316名認定、西洋料理が24校実施457名認定、中国料理が22校実施210名認定という結果であった。

(7) 食育推進普及事業

1) 食育推進のための体験活動等

a 第21回食育推進全国大会への参加

令和8年6月6日(土)、農林水産省と栃木県の主催による「第21回食育

推進全国大会inとちぎ」が、栃木県立宇都宮産業展示館(マロニエプラザ)において開催された。

本大会は、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、大会当日の出展では、「お雑煮あれこれ」によるお雑煮全国マップの掲示と46都道府県のお雑煮レシピの配布、5月22日に終了した第4回Z-1グランプリ決戦審査の様子動画公開と決戦進出5作品のレシピブックの配布を行った。

また、養成施設PRの一環として、調理用語辞典を使ったクイズや幼児用のコックコートの試着&撮影コーナーも併せて実施した。

b 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するオリジナル雑煮コンテスト「Z-1グランプリ」は、第4回大会を開催した。

全会員校に参加を呼びかけ、名乗りを上げた28校を通じ、近隣の小中高生を対象に、令和7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1,636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、5月22日に東京すし和食調理専門学校において最終のグランプリ決戦審査を行った。

グランプリ決戦審査では、会場校の学生2名、長谷川校長、調理師免許を持つ俳優の池田航氏、現代の名工に選ばれた奥田透氏が審査を務め、岐阜県の高校2年生・林瑠海さんの作品(岐阜調理専門学校推薦)がグランプリに選ばれた。

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るとともに、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。

また、今年度からNPO法人日本食育インストラクター協会と連携を図り、

食育インストラクター認定者と同協会の食育インストラクター3級が同等の扱い(2級からの受験が可能)となり、より深い食育の学びへつなげることができることとなった。

学生を対象とする同制度について、本年度は、秋季を令和7年8月23日に、春季を令和8年1月17日に実施し、秋季は8校50名、春季は117校2,957名の計3,007名が受験した。

なお、受験者数は、昨年度比5.9%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最新号公開を通知している。

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644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、X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。本年度もコンクール、食育関連事業等、多くの情報を発信した。

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。本年度においては、教育教材図書等頒布ページの見直しの他、グルメピック、Z-1グランプリ、技術考査、食育インストラクターのページの更新を行った。

2) 広報PR戦略チームの始動

新たに設置した「広報PR戦略チーム」では、調理師養成施設を積極的にアピールするとともに、調理師を目指す人材が増えるよう調理師の魅力を発信し、イメージアップを図ることを目標とし、その手法についての各種検討を行った。本年度はオンラインにより3回の全体会議と、4回の学校関係者による分科会を行った。

(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

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155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81,529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、平成30年度より、運用・管理団体としての活動を開始した。

本年度は、シルバー51名、ブロンズ45名が新たに認定を受けた。本年度まで認定団体は計14団体、認定者はゴールド4名、シルバー475名、ブロンズ85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7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、協会会長表彰状を教職員7名、協会会長感謝状を正会員1校、教職員8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25日開催)において決定した。授与式は、令和7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、東北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 4 名に、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 19 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教職員 2 名に、九州地区協議会において同地区に所属する養成施設教職員 1 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。

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 2 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。

5) トップセミナーの開催

会員に役立つ情報を提供するため、必要に応じて、通常総会当日にトップセミナーを開催することとしている。今年度は、文部科学省総合教育政策局総合学習推進課専修学校教育振興室の米原泰裕室長を講師に招いて、本年度 4 月 1 日より施行された学校教育法の改正に伴う専修学校の対応のポイントについてセミナーを実施した。

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、新規入会 2 名(校)、養成施設の廃止等による退会が 2 名で、本年度末現在の正会員は202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57校1,154名が入会し、1976(昭和51)年度からの累計は164,042名となっている。

また、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いる。現在、準会員メールマガジン登録者数は、1,311名となっている。

c 賛助会員

賛助会員は、現在、26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。積極的に賛助会員の入会促進をしており、本年度は5社が新規入会(退会はなし)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ている。

本年度は3部会4委員会のほかに、三役会議の下に「養成教育制度検討チーム」「広報PR戦略チーム」を設置し、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、正規職員11人、派遣職員 2 名の計14人であった。

3) 諸規程の一部改正等

本年度は、公益法人制度の改正により、令和7年度通常総会において、「定款」の一部を変更するとともに「常勤理事の報酬並びに退職慰労金に関する規程」を「理事及び監事の報酬等並びに費用に関する規程」に改め

た。また、「事務局組織及び運営に関する規程」の一部改正を行った。

(2) 運営体制の充実を図るための取り組み

協会は、公益法人として求められる適正なガバナンス体制を確保するため、令和8年度通常総会における役員改選において、外部理事3名を推薦することとして準備を進めた。

外部理事には飲食業界関係者、専修学校団体関係者、弁護士を候補に選任し、事業執行の適法性・妥当性に関する助言を受けることとしている。なお、外部監事には従前より公認会計士を選任し、会計処理及び内部統制に関する監査を受けている。

理事会運営に当たっては、議案資料を開催前に送付し、必要に応じて事前説明を行うことで、役員が十分な検討を行える体制を整備している。加えて、事業の進捗状況、財務執行状況、リスク管理上の課題等について、定期的に役員へ報告を行い、情報共有を図っている。

事務局体制については、業務分担の明確化及び各種規程の整備を進めるとともに、関係法令及び公益法人制度に関する知識向上に努めている。

(3) 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、対面開催に戻す地区も増えてきており、全国で定例会議は18回(各地区平均2.6回程度)、幹事会は20回(各地区平均2.9回程度)開催された。

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5地区により6回の研修会、セミナーを実施した。

(4) その他

1) 友誼団体との連絡提携

a 令和7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25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。また、同大会終了後、調理関係8団体主催の受賞祝賀会が実施された。

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本年度も引き続き実施した。