

令和8年度事業計画書

(令和8年7月1日から令和9年6月30日まで)

第1	総則	・・・・・・・・・・・・・・・・	1
第2	事業項目	・・・・・・・・・・・・・・・・	3
第3	事業内容	・・・・・・・・・・・・・・・・	4

令和8年度事業計画

第1 総 則

全調協は、1973年の設立以来、調理師養成教育の充実と調理技術の発展を通じ、我が国の食文化の継承と発展に重要な役割を果たしてきた。

近年、我が国の食と飲食業界を取り巻く環境は大きく変化している。新型コロナウイルス感染症による社会経済活動の停滞を経て、飲食需要は回復傾向にあるものの、飲食業界においては深刻な人手不足が続いており、質の高い調理人材の確保と育成は喫緊の課題となっている。また、食の安全・安心への関心の高まり、地域食文化の継承、持続可能な食資源の活用、さらにはデジタル技術の進展など、食を取り巻く社会的要請は一層多様化している。このような状況の下、調理師養成施設には、専門的な調理技術の習得に加え、社会の変化に対応し得る幅広い知識と実践力を備えた人材の育成が求められている。

一方で、18歳人口の減少に伴う入学者数の減少などにより、調理師養成施設を取り巻く環境は一段と厳しさを増している。

こうした状況を踏まえ、協会では、調理師養成教育の在り方や事業の展開、協会運営の基盤強化等について総合的に検討することとし、昨年度、新たに二つの専門チームを設置した。これらの体制の下、調理師養成教育のさらなる充実と社会的価値の向上を図るとともに、事業の見直しや効率化を含めた財政基盤の健全化にも積極的に取り組み、持続可能な協会運営の確立を目指すこととしている。

そこで協会は、以下項目に重点を置き、2026(令和8)年度事業計画を推進する。

- (1) 質の高い調理師の人材育成を通じ、飲食業界におけるSDGs達成を牽引するなど、引き続き時代を担う存在となることを表明する。
- (2) 調理師養成施設・養成教育の10年後を見据えて策定した「中長期計画2035」の三本柱「調理師養成施設卒業生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」を推進する。

- (3) 昨年度設置した「養成教育制度検討チーム」において、養成施設卒業者の適正な評価獲得と各種制度のさらなる充実を目標として、カリキュラムの見直し等を検討する。
- (4) 昨年度設置した「広報PR戦略チーム」において、調理師の魅力や社会的意義の発信を行い、調理師養成施設のアピール強化と調理師のイメージアップを図り、調理師養成施設への入学者増を目指す。
- (5) 協会が統一的に実施する実技試験「全調協実技検定制」について、養成教育の質向上とともに、調理師養成制度を充実させるための引き金として位置付け、養成施設全体で足並みを揃えた取り組みが不可欠であることを養成施設に周知し、実施普及率のアップを図る。さらに、他団体との連携の可能性についても検討を進める。
- (6) 昨年度の第41回グルメピックの実施内容を基本に、養成施設での基本調理技術の修得と応用力を確認できる、出場選手全員が納得する評価体制を目指した大会内容へのリニューアルを図る。また、協会独自の広報活動に加え、企業協賛を活用した養成施設の調理技術教育のPRを図る。
- (7) 「調理技術教育学会」における学術大会・セミナーの開催、学会誌の発刊、分科会活動、サイトの内容充実等を引き続き強力に推進するとともに、内容をブラッシュアップする。また、学会員間の連携を強化し、学会活動が養成施設の質の向上や飲食業界の振興につながることを内外に強くアピールし、さらなる学会員の獲得に努める。
- (8) 編集業務委託業者への指示・管理体制を十分に整えた上で、『食育インストラクター教本』の改訂作業を行い、次回『新調理師養成教育全書〈必修編〉』改訂に向けての編集体制を強固なものにする。
- (9) 食育事業における雑煮企画について、前回に引き続き第5回Z-1グランプリを行う。また、雑煮あれこれ、食育推進全国大会で来場者に紹介し、養成施設の使命である食文化の継承に携わるとともに同事業の対外的PRを強化する。
- (10) 持続可能な協会運営を図るため、財政の健全化に向けて収支バランスを考慮し、事業の見直しを行う。

第2 事業項目

1 公益事業

- (1) 調理師養成教育制度の調査、研究
- (2) 調理師養成施設の適正な運営の推進
- (3) 調理師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
- (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) ガバナンスの強化
- (2) 本部組織の機能強化
- (3) 支部組織の役割の周知と本部組織との連携
- (4) その他

第3 事業内容

1 公益事業

(1) 調理師養成教育制度の調査、研究

- 1) 養成教育制度の将来的な展望について引き続き調査、研究するとともに、養成教育制度検討チームを中心に、養成施設卒業者の適正な評価獲得と各種制度のさらなる充実を目標として、社会のニーズに対応するために必要な教育を達成するための制度の見直し、修得したスキルが明瞭となるような仕組み作りについて検討する。
- 2) 調理師試験指定試験機関の運営及び活動に参画し、協会の実技検定制度をアピールすることにより、調理師試験の実技試験導入に繋げるなど、試験合格者と養成施設卒業者との整合性確保の推進を図る。
- 3) 養成教育制度及び広く養成教育に係る行政等からの委託、共同事業及び提案事業についてその受託を含め、調査、研究する。

(2) 養成施設の適正な運営の推進

- 1) 令和8年4月1日から施行された学校教育法の一部改正に対応するため、引き続き養成施設への情報発信を行っていく。また、同法の中で専修学校に努力義務として制度化された第三者評価について、情報収集を行う。
- 2) 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経営、学校運営、危機管理等をテーマとした学校運営セミナーを企画、実施する。
- 3) 調理師養成施設に関連する法令改正等の情報を集め、全調協ニュースや協会サイトへの掲示、研修会の開催等により周知を図る。
- 4) 日々新しい手法、技術が開発されるインターネット広告等に対応するため、「インターネットを有効に活用するためのガイドライン」の必要に応じた見直し・更新を図るなど、最新情報の周知を図る。

(3) 養成教育制度に係る資料収集

都道府県衛生主管部(局)と協同で「調理師養成施設一覧」を作成、データにて配布する。また、養成施設入学者及び留学生の実態調査等を実施し、最新の統計データを取りまとめ「調理師養成施設関係統計」の協会ホームページ掲載情報を更新するとともに、養成施設の適正な運営に必要な

な情報を収集し、公表する。

(4) 調理師養成教育教材編纂頒布事業

- 1) 食育インストラクター教本については、経時変化等に伴う内容の見直しを行い、2027(令和9)年用として必要部数を印刷する。
- 2) 必修編教科書、必携問題集、その他の選択編教科書等教育教材については、2027(令和9)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する。
- 3) これからの教育環境に即した教育教材の電子化及びその頒布方法・管理を徹底する。
- 4) 教育教材図書の編集業務について、業務委託先業者に対し、指示・管理を徹底する。
- 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する。
- 6) 教育教材の発送・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・管理を徹底する。
- 7) 収支バランスの悪い教育教材については、原因分析を行い、価格設定の見直しや販売方法の工夫等を含めた対応を検討する。

(5) 調理技術教育学会

- 1) 調理技術の発達、養成教育の水準向上を図るため、養成施設の教職員並びに在學生・卒業生のみならず、関連分野の研究者、教育者、技術者及び学生、法人並びに団体を対象に、調理・衛生に関する技術及び科学、食文化、養成教育の指導方法を中心とした調査・研究を推進し、学会員相互の研鑽、交流を行う。
- 2) 調理技術教育学会の持続可能な運営を目指し、これまで広報活動を行っていなかった学校・企業・団体等にも、学会の活動内容や入会メリットを積極的に提示し、新たな学会員募集を促進する。
- 3) 学会員への有益な情報の提供、学会員相互の研鑽、交流を促進するため、「第7回学術大会」を開催する。同大会は対面での実施とするが、全国の学会員に等しく有益な情報を届けるため、アーカイブ配信も行う。

- 4) 学術大会における研究発表会のうち、口頭発表については、より多くの学会員の自己研鑽につながるよう、従前の「研究発表」の他に「事例報告」分野を設けることを検討する。
- 5) 調理技術の発達、養成教育の水準の向上に寄与するため、論文、学術大会研究発表抄録を掲載した学会誌を発刊するとともに、同誌に掲載された論文、研究発表等をオンラインジャーナルに掲載し、情報を公開する。
- 6) 学会員の質を高めるため、テーマごとに研究を行う分科会を設置する。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・報告する。令和8年度においては、実習教育関連分科会、食品衛生関連(HACCP)分科会、植物性食材分科会での活動を行うとともに、分科会をさらに学会員に有益な活動の場となるような今後のあり方について検討する。
- 7) 学会員へのさらなる情報提供及び学会入会促進につなげるため、オンラインセミナーを継続的に開催する。テーマについては、次回学術大会のテーマと連動するものや、学会員や飲食業界が関心のある問題を取り入れることし、最終的な内容は学会運営部会において決定する。
- 8) 学会員特典の充実、また学会員相互の情報交換を目的とし、学会サイト上に学会員専用ページを設置する。同ページ掲載コンテンツについては学会運営部会において定期的にブラッシュアップを図ることとする。
- 9) 学術大会の研究発表等の質の向上を目的として、優秀賞などの顕彰・奨励制度について検討を行う。

(6) 教育振興事業

1) 調理技術評価コンクール事業の実施

- ① 第41回大会の内容を基本に、養成施設での基本調理技術の修得と応用力の確認を目的とした大会のリニューアルを図る。

また、前述の目的を踏まえ、賞の設定を改めるとともに各賞の対象得点の規定を明確かつ公開することで、出場選手全員が今まで以上に納得できる評価体制を目指し、コンクール外部者が見ても明瞭な大会

とする。

- ② サイトやインスタグラム等でグルメピック情報を発信し、養成施設在校生のモチベーションアップを図るとともに、入学対象となる若い世代への養成施設のアピールにつながるような授賞式のあり方やSNS等の発信を模索する。

また、特別協賛企業等と連携することで、より効果的なPR活動を行う。

- ③ コンクールの運営を安定的、持続的なものとするため、積極的に特別協賛企業の募集を呼びかける。

2) 技術考査受託事業の適正な運営

- ① 専門調理師、調理技能士試験の学科試験免除のための技術考査に係る厚生労働省からの機関委託事務を推進する。
- ② 実施団体として養成施設からの委託を受け、その便を図るとともに、技術考査の実施に当たっては、より適正な運営が行えるよう万全の態勢を整える。
- ③ 技術考査結果の活用を図る技術考査成績活用事業を推進するとともに、その普及に努める。

3) 実技検定制度の普及

- ① 実技検定の課題等の内容について、実技検定を実施した養成施設の意見等を踏まえ、必要に応じてワーキンググループにおいてブラッシュアップに努めながら内外の信頼度を高め、調理分野における権威ある検定を目指す。
- ② 本制度を養成教育の質向上にとどまらず、調理師養成制度を充実させるための引き金と位置付け、卒業生の質の担保を社会に訴求していく上でも重要な役割を担うものであること、その実効性を高めるためには養成施設全体で足並みを揃えた取り組みが不可欠であることをあらためて養成施設に周知し、実施普及率のアップを図る。

さらに、養成教育制度検討チームの動きとも連動しながら、他制度への活用の可能性も検討し、本制度の有意性を内外に発信していく。

(7) 食育推進普及事業

1) 食育推進のための体験活動等

- ① 国が定めた「食育の日」を意識し、また、「SDG s」の考え方にも配慮し、「食育」の普及啓発を図るための事業を積極的に推進する。
- ② 農林水産省と都道府県との共催で、毎年6月に開催される食育推進全国大会において、日本の食文化伝承を目的として全国のお雑煮を紹介する「日本列島お雑煮あれこれ」を出展し、食育の普及啓発、養成施設のPRを図る。

2) 食育インストラクター認定登録事業の推進

「食育」を指導のできる質の高い調理師の養成を推進するため、「食育インストラクター」認定登録制度を推進し、養成施設の在校生及び卒業生に本制度の普及を図る。

また、同制度のさらなる活用を促進するため、NPO日本食育インストラクター協会の“食育インストラクター”資格との連携体制をより深める。

3) Z-1グランプリの推進

食文化の継承、入学者の掘り起こしを目的として、全国の小・中学生、高校生を対象とした第5回Z-1グランプリを開催し、全調協の食育事業を強力にアピールするとともに、Z-1グランプリを活用した小中高校生へのより強力な養成施設PRを検討する。

なお、実施に当たっては、費用面を考慮し、最小限の費用で大きな効果が得られるような実施方法を模索する。

2 共益事業

(1) 会員事業

1) 広報活動の展開

機関紙の発行、協会サイトの活用等を通じ、会員に必要な情報を提供するとともに、協会事業や調理師養成施設の情報を協会サイトやSNSで発信し、養成施設のアピールを行う。

2) 戦略的広報活動の推進

前年度に設置した広報PR戦略チームを中心に、調理師の魅力や社会

的意義の発信を強化するとともに、デジタル媒体・SNS・動画等を活用した戦略的広報を推進する。また、ターゲット別の広報施策を展開し、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、他団体とも協力して調理師の魅力を発信し、イメージアップを図る。

(2) 会員対象資格付与事業

1) 養成教育奨励事業の推進

調理師養成施設で学ぶ学生・生徒の資質向上のため、日常の勉学に関して優秀な学生・生徒の表彰等を行う。

2) 食品技術管理専門士認定登録事業の普及

専門課程2年制以上修了者の社会的位置付けの明確化、職域及び活動の場の拡大、自己研さん意欲の向上等を図るため、食品技術管理専門士の登録及び登録証を交付する。

また、養成教育制度検討チームでの活動の方向性によっては、本事業と新たな資格制度との結び付け及び事業内容の再構築を検討する。

3) 海外における日本料理調理技能認定事業の推進

他の運用管理団体と連携して同事業の振興を図るとともに、技能認定者の管理、認定団体からの認定申請に基づく認定証を発行する。

(3) その他

1) 総合補償制度の周知、普及

調理師養成施設にかかわるリスクに特化して創設した協会会員専用の補償制度を周知し、普及を目指す。

2) 会員等への表彰

協会表彰規程に基づき、地区協議会代表幹事より推薦された会員、会員校教職員に対し、協会会長表彰及び感謝状を授与又は贈呈する。また、会員校教職員に対し、勤続年数に応じて地区代表幹事表彰を実施する。

3) 調理師関係厚生労働大臣表彰等候補者の推薦

厚生労働省から毎年度候補者の推薦依頼を受け、地区協議会代表幹事より推薦のあった候補者を推薦する。

4) トップセミナーの開催

人生100年時代を迎え、学びなおし教育の充実、学生や教員の意識改革など「教育の未来」をテーマに講師を招き、通常総会当日にセミナーを開催する。

3 法人運営に関する事業

(1) ガバナンスの強化

- 1) 協会の持続可能性を確保するため、協会運営の透明性を担保し、会員の理解の下に、ガバナンスの強化を進める。
- 2) 協会事業の円滑な推進を図るため、本部と各支部間、また、各支部内におけるガバナンスを徹底する。

(2) 本部組織の機能強化

- 1) 組織の充実強化を図るため、正会員、準会員、賛助会員の更なる入会促進を行う。養成施設卒業の調理師である準会員の活用方法を探り、再構築を検討する。
- 2) 協会経営基盤の強化
入学者の減少、原料の高騰などにより協会の財政悪化が想定されるため、収益を増加させる事業の創設、費用過多となっている事業の経費や固定費について、事業のスクラップ&ビルドを含めて、協会経営基盤の強化を推進する。
- 3) 新しい公益法人制度に適合した適正な法人運営を遂行するため、新会計基準(令和6年会計基準)への対応を行う。
- 4) 協会事務局体制の10年後を見据え必要な人材を確保し、育成に務める。
- 5) ICT、DXを積極的に活用し、事務処理業務の質の向上と効率化を推進する。

(3) 支部組織の役割の周知と本部組織との連携

- 1) 支部組織(各地区協議会)としての役割の周知を図るとともに、円滑な支部運営、活動を行うための本部・支部の相互協力を促進する。
- 2) 本部及び各支部間の情報共有を促進し、支部活動の活性化を図るとともに、本部と連携した必要な事業の推進を図る。
- 3) 支部運営に関して、支部長が所属する養成施設に大きな負担がかかっ

ていることから、支部の事務処理の軽減化を図る。

(4) その他

1) 友誼団体との連絡提携

厚生労働省が実施する行事への協力・周知、調理関係団体等友誼団体が主催する行事への後援・協賛を実施する。

2) 役員賠償責任保険への加入

役員個人のリスクを守り、組織の意思決定の萎縮を防ぐため、役員賠償責任保険に加入する。

3) 災害基金の設置検討

地震、台風、山火事などの災害に備え、災害基金の設置を検討する。

4) その他