

令和6年度事業報告書

(令和6年7月1日～令和7年6月30日)

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、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、コロナ収束後、人材不足が続き、調理師養成施設の卒業生は引く手あまたとなっているが、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、IT・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、特に調理師法第1条「調理技術の合理的な発達」の整合性等について幅広い知見を求めるとともに、制度の見直しも含めた養成教育のあり方を検討するため、協会は、スピーディーに対応できる「養成教育制度検討チーム」を編成するとともに、来年度からのチームの稼働を目指し、チームメンバーの人選を行った。

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、周知に努めており、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、学校評価制度に係る動きは特になかったが、令和8年4月1日に施行される学校教育法の改正に伴い、専門学校に課せられる学校評価に関する措置に着目し、対応のための情報収集を進めることとする。

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平成26年度から実施している。

本年度は、調理師養成施設の管理者及び教職員の関心が高かった教育アドバイザーの工藤勇一氏を講師に迎え、「自律した人材を育てるには」として、5月28日に、オンラインにて開催し、会員校、非会員校、その他合わせて87名が参加した。期間限定で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。

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おり、本年度は6月末に実行した。

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、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。

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、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、令和7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、本年度はリカレント・リスキリング調査と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、必携問題集については、令和7年用として必要部数を増刷した。また、次の改訂(第6版)に向けて、編集作業を開始した。
- 2) 「フードランゲージフランス語」については、『新調理師養成教育全書〈選択編〉』シリーズの6冊目として内容を一新し、語学テキストの音源をCDからダウンロード版での提供に改め、令和6年12月に発刊した。これに伴い「フードランゲージ英語」の音源もダウンロード版での提供に改めた。
- 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、令和7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。
- 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は、小中高における教材電子化の動きが当初の予定より遅れていることに鑑み、協会の教材電子化について、改めて全養成施設にアンケートを行った。この結果から、電子教科書へ完全移行を考えている養成施設はわずかであり、養成施設の需要の面、協会の費用面のデメリットが大きいことから、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、引き続き指示・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、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6年度末学会員数は、養成施設団体会員45団体、養成施設以外団体会員8団体、養成施設個人会員29名、養成施設以外個人会員17名、学生会員11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5回学術大会の開催

令和6年8月7・8日に、東京都小金井市の辻調理師専門学校 東京において、調理技術教育学会第5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274名が参加した。

同学術大会のテーマは「これからの調理師教育のあり方」、プログラムは、以下のとおりである。

8月7日(水)	
基調講演	【これからの調理師教育】 講演者：塩澤信良(厚生労働省健康・生活衛生局健康課栄養指導室室長)
パネルディスカッション	【これからの調理師教育に求められるもの】 第1部 【調理師の現場から～ローカル・ガストロノミー×サステナブル・レストラン×レストラン・マネジメント～】 パネリスト：萩 春朋(HAGIオーナーシェフ) 生江史伸(レフェルヴェソンスシェフ) 熊原充志(株式会社 ABF Capital Partner & CEO) モデレーター：山田 研(辻調理師専門学校教育研究センター長) 司会：能勢 洋(一般社団法人日本エスコフィエ協会理事) 第2部 【教育の現場から～STEAM教育～】 パネリスト：生江史伸(レフェルヴェソンスシェフ)

	大谷 忠(東京学芸大学大学院教育学研究科教授) 金子嘉宏(東京学芸大学教育インキュベーション センター長、教授) 山田 研(辻調理師専門学校教育研究センター長) モデレーター：迫井千晶(辻調理師専門学校教育研究センター副 センター長) 司会：辻 芳樹(辻調理師専門学校 東京理事長)
--	--

8月8日(木)	
口頭発表	座長：田島 眞(実践女子大学名誉教授) 平野 朝久(東京学芸大学名誉教授) ・高山陽平「アースオーバースhootデー 持続可能な食の検討と教育効果」 ・林 華乃「自然から学ぶ食育活動～平塚市びわ青少年の家での取り組み～」 ・湊 敏文「「漬ける」浸漬調理の技法の見直しと将来性を探る」 ・齋藤 満「フランス料理調理技術『レデュクション (仏：RÉDUCTION)』の再考とソース作りの提案」 ・中嶋章浩「発達障害のある学生を担当した教員の初期対応に関する研究」 ・山森純子「「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の業態における食中毒予防のための機能共鳴解析手法の適用可能性－ウエルシュ菌食中毒を事例として－」 ・大瀧直子「環境、食品の衛生検査実習を取り入れた食品安全学授業の実践」
分科会報告	食品衛生関連分科会 中国料理関連分科会 実習教育関連分科会
ポスター発表	・泉川尚彦「ナポリ風ピッツァから考える石窯の特性とその応用について」 ・瀧澤 努「植物性油脂～近年の洋菓子における可能性について～」 ・櫻井麻理「お菓子に関する意識調査と健康志向のお菓子の開発」 ・平塚未来「五感における知覚の割合と日本料理の盛付の法則について」 ・外岡和菜「調理操作上達過程における課題を探る－調理師・調理指導者を対象としたアンケート調査より－」

	・河瀬淳子「なにわの伝統野菜復活と継承の軌跡」 ・土屋由樹「京都調理師専門学校生のATP拭き取り検査を用いた手洗いの教育効果について」 ・柴田広大「食品衛生についての意識を高めるには～食品の安全と管理方法を伝える～」
衛生管理教育 研修会	【食品衛生実習マニュアルの概要と実演】 講師：三宅司郎(麻布大学生命・環境科学部教授) 食品衛生関連分科会員 司会：山中一男(株式会社山中代表取締役)
特別 シンポジウム	【調理師に求められる災害時の食支援とは～D K A T (災害時調理支援チーム)構想の具現化に向けて～】 シンポジスト：坪山(笠岡)宜代(国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国際栄養情報センター 国際災害栄養研究室室長) 菊池優太(一般社団法人SPACE FOODSPHERE理事・事業開発部長) 高橋政次(西尾レントオール株式会社R A 西日本営業部本部営業主任) 秋元真一郎(辻調理師専門学校 東京調理グループ 西洋料理教授) モデレーター：浅野高光(株式会社エムエスディ取締役／株式会社SpaceFood Lab. 取締役／株式会社ラーニング・イニシアティブ取締役) 司会：大城康雄(公益社団法人日本中国料理協会副会長)

同学術大会は、基本的に会場での開催としたが、後日アーカイブ配信を行い、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にした。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。

交流会については、コロナ感染症予防対策をしながら、会場校の辻調理師専門学校 東京の教員・学生が特製カレー及び特製デザートを提供し、同じテーブルを囲む参加者と交流してもらい、学会員同士の親睦を深めた。

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。

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5回学術大会抄録集として、学会誌Vol. 6 No. 2を令和6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、今年度は論文が3本投稿され、令和7年5月に論文集として調理技術教育学会誌Vol. 7 No. 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、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

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。

「食品衛生関連分科会」及び「中国料理関連分科会」は、令和4年1月から活動を行い、令和6年12月をもって活動を終了した。活動の成果報告としては、食品衛生関連分科会は、「食品衛生実習マニュアル」を作成するとともに、第5回学術大会の衛生管理研修会において、「食品衛生実習マニュアルの概要と実演」の講演を行い、中国料理関連分科会は、学会誌Vol. 6 No. 1へ論文を投稿した。

また、令和6年1月からは、「実習教育関連分科会」を設置し、「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、22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いる。

さらに、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、13名が在籍して活動を展開している。

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4回目となるオンラインセミナーを令和7年4月24日に開催した。セミナーはライブ配信で行った。

テーマは「現代の若者をどう理解するか～職業教育の役割と意義～」、講師に福岡大学人文学部教育・臨床心理学科教授の植上一希氏を迎え、90分間の講演を行った。

参加申込者は105名、当日の視聴者は102名で、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

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40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、養成施設を卒業した後、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、味見審査も行った。さらに今回は、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。

また40回を記念して、若い世代への養成施設のPR、養成施設在校生へのモチベーションアップを目的に、審査委員や過去の受賞者のインタビュー動画や、大会に臨む選手の様子を撮影した動画を製作し、SNS等で公開した。

(地区大会出場者数：58校143名、全国大会出場者数：34校54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、協賛：4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、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6年9月5日に、春季を令和7年1月16日に実施し、秋季は12校114名、春季は256校9,629名の計9,743名が受験した。なお、受験者数は、昨年度比1.8%の減少となっている。

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35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5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46校が実施して1,774名を認定、グレード2では、日本料理が20校実施301名認定、西洋料理が21校実施388名認定、中国料理が18校実施192名認定という結果であった。

また、任期満了に伴って、新しいワーキンググループメンバーにより前期から引き継いだ内容の一部変更の最終化を行い、同検定のブラッシュアップを図った。

(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20回食育推進全国大会への参加

令和7年6月7日(土)、8日(日)の2日間、農林水産省と徳島県の主催による「第20回食育推進全国大会」が、徳島県立産業観光交流センター(アスティとくしま)において開催された。

協会は、徳島県の会員校である小松島西高等学校の協力の下、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、b)で詳細を報告)、2日目は「日本列島お雑煮あれこ

れ」で4府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。

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。

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して、昨年度から本格的な開始となったオリジナル雑煮コンテスト「Z-1 グランプリ」の第3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6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1,492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、3月24日に専門学校徳島穴吹カレッジにて行った実食審査となる3次審査により最終2作品を選考した。

上記2作品について、徳島県で開催された第20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兵庫県の高校2年生の作品(神戸国際調理製菓専門学校推薦)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ている。

また、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、秋季を令和6年8月24日に、春季を令和7年1月18日に実施し、秋季は7校47名、春季は118校2,792名の計2,839名が受験した。

なお、受験者数は、昨年度比1.4%の減少となっている。

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」を昭和49年度に創刊し、昭和53年8月から月刊の定期刊行物とした。その後平成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。

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632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、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（旧ツイッター）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。本年度もコンクール、食育大会等で多く活用した。

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。

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、調理師養成施設調理技術コンクール(グルメピック)第40回記念として制作した動画を視聴できるようページを一新したほか、技術考査、食育インストラクターのページのリニューアルを行った。

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6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、データで配信した。

(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159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79,220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2校、ブロンズ3校の認定団体を認定するとともに、シルバー54名、ブロンズ40名が新たに認定を受けた。本年度までで認定団体は計14団体、認定者はゴールド4名、シルバー424名、ブロンズ40名となった。

(3) その他

1) 総合補償制度の周知、普及

協会は、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6年度末現在で10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、協会会長表彰状を役員1名、正会員2校、教職員9名、協会会長感謝状を役員1名、正会員2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27日開催)において決定した。授与式は、令和6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、関東甲信越地区協議会において同地区に所属する養成施設教職員7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3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1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3名に、それぞれ授与された。

3) 褒章候補者の推薦

協会は、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。

昨年度において、「春秋褒章候補者協会推薦実施要領」に基づいて、令和6年秋褒章候補者として1名(田中誠二協会副会長)を推薦し、本年度11月3日、藍綬褒章が授与された。藍綬褒章は、公共の利益に貢献した人に授与される褒章となっている。

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。

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4名(校)、養成施設の廃止等による退会が4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50校1,176名が入会し、昭和51年度からの累計は162,888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、1,162名となっている。

c 賛助会員

賛助会員は、現在、21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。

本年度は周年実行委員会が解散したため、3部会4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11人の計12人であった。

3) 諸規程の一部改正等

本年度は、「育児・介護休業等に関する規則」の一部改正、「旅費規程」の一部改正を行った。

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、平成28(2016)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、令和3(2021)年度で終了した第1次につき、新たに策定した第2次中期計画(2022～2026年度)を実行した。

5) 中長期計画2035の策定

各地区代表幹事で組織した養成教育検討会において、調理師養成施設・養成教育の10年後を見据えた中長期計画の策定に着手した。

(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19回(各地区平均2.7回程度)、幹事会は21回(各地区平均3回程度)開催され、コロナ禍を経て定着したオンライン会議を併用して開催されている。

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、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。

(3) その他

1) 友誼団体との連絡提携

a 令和6年度調理師関係功労厚生労働大臣表彰

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27日として実施され、調理師養成功労者として7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。

2) その他

10月4日、服部幸應会長が急逝された。これを受けて、10月22日に緊急理事会を開催し、新会長に中川純一副会長が選任された。また、2月28日に会員、賛助会員が集い「服部幸應先生を偲ぶ会」を執り行った。