

令和2年度 事業報告

(自：令和2年4月1日 至：令和3年3月31日)

事業項目	事業計画等	実施状況
I 事業の概要	基本方針	<p>職業安定機関の指導及び関係団体の協力のもとに、民営職業紹介事業の適正な事業運営の推進に努めるとともに、調理師（士）の職業能力開発向上のために継続して事業の充実・強化を図りつつ「第40回日本料理全国大会（食育展）」、「調理師熟練者講習」及び「実技試験予備講習」等の各種講習会を計画したがコロナの影響でやむなく開催が延期または中止された。機関誌「料理四季報」を毎月発行し、技術の向上及び情報の伝達など行なった。</p> <p>また、例年行っている「日本料理セミナー」を、誌上開催として「料理四季報」上で年7回開催した。</p> <p>また、食育基本法に基づく国の施策に協力して「食育」啓蒙活動に協力するなど、「食」に携わる専門職の職業調理師（士）の立場から、調理関係団体と連携協調して食育推進事業に参画した。</p>
II 公益目的事業 1 勤労意欲のある調理士に対する就労の支援を目的とする事業	<p>①調理士紹介所の適正な運営</p> <p>②調理士紹介所の職業紹介事業の円滑化推進</p>	<p>①公益社団法人全国民営職業紹介事業協会（以下「民紹協」という。）と緊密に連携し、調理士紹介事業の適正化、合理化にかかる情報の交換等を行うほか、行政機関から通知のあった関係法令等の改正など関連情報を調理士紹介所に提供した。</p> <p>②全国の民営職業紹介事業者との意思疎通を図り、情報伝達を密にするための民紹協主催の会議に出席し民営職業紹介事業運営の健全化・適正化に努めた。</p> <p>③調理士紹介所を訪問し、意見交換を通じて、調理士職業紹介事業の適正な運営を行うよう指導し、また、職業紹介を通じて求人者に対して、時短や年休の取得促進等労働条件の改善、福祉の増進及び雇用の安定を働きかけるよう助言・指導を行うため、今年度は、東京都1か所の紹介所を訪問する予定であったが、新型コロナウイルス感染の拡大の影響によりやむなく中止することとなった。</p> <p>①民紹協が実施している職業紹介スキルアップを目的とした「職業紹介士資格認定試験」の実施について機関誌等を通じて周知し、会員紹介所に対して受験勧奨を行い、調理士紹介所が事業運営の健全な発展・向上、職業紹介サービスの高度化及び職業紹介事業者の資質の向上を図った。</p> <p>②求職者及び求人者に対して、インターネットを活用し</p>

		て、本会のホームページに調理士紹介所を掲載し、周知を行い、求人・求職のニーズに応えるとともに、調理士紹介所における職業紹介事業の拡大と円滑化を図り、調理師の失業の解消と職業の安定に努めた。
--	--	--

事業項目	事業計画等	実施状況
Ⅲ公益目的事業 2 調理士（師）の技能の向上に関する事業	<p>①熟練者講習会の実施</p> <p>②日本料理セミナーの実施</p> <p>③機関誌「料理四季報」の発行</p> <p>④調理師等に対する顕彰</p>	<p>① 調理師（士）の技術・技能を一定の基準に基づいて審査・検定を行い、これを公証することにより調理師（士）の技術技能並びに地位の向上を図ることを目的として、公益社団法人調理技術技能センターが実施している「調理技術審査技能検定試験（評価試験）」の周知徹底を図るとともに、実技・学科両試験のうち学科試験が免除になる「調理師熟練者講習」の実施を促進し、各方面に対して受験を勧奨したが、コロナの影響で実施されなかった。</p> <p>②評価試験の実技試験予備講習会を東京都で実施する予定であったが、コロナの影響で開催されなかった。</p> <p>①日本料理の普及と技術の伝承・向上を目的とし、日本料理の高度な調理技術と新素材の利用方法及び現代風料理の開発研究など、職業調理師（士）として時代の変革とニーズに対応するための「日本料理セミナー」を日本料理セミナー講師担当者が勤務する事業所において、実際にセミナーで講習する料理を取材撮影するとともに、担当講師に「料理四季報」編集委員2名がインタビューにより料理献立の立て方、調理の仕方のポイントや要点を質問・回答する形式で行い、文章に起こし機関誌「料理四季報」に誌上セミナーとして計7回掲載した。</p> <p>① 職業調理師（士）として調理技能の啓発及び知識向上のため、機関誌「料理四季報」を毎月発行し、日本料理の調理技術指導、食文化・食生活に関する情報提供並びに民営職業紹介事業や調理関係業界の動向を伝達するとともに、会員相互の意志の疎通を図った。</p> <p>②事務局に、支部の推薦に基づく編集委員で構成する編集委員会を置き、毎月1回開催し、機関誌の構成の検討など充実に努めた。</p> <p>①優れた調理技術技能により後進の指導育成に貢献した者又は職業紹介功労及び調理士紹介所登録の優良求職者等に贈られる厚生労働大臣及び都道府県知事表彰受賞のほか叙勲・褒章受賞のための支援活動を行った。</p> <p>②2年度は、厚生労働大臣賞9名が受賞したほか、関係団体、養成施設などが実施する各種イベントでの優秀作</p>

<p>IV公益目的事業3 食育推進事業</p>	<p>①日本料理全国大会の実施</p> <p>②食育基本法に基づく「食育」の推進活動等</p> <p>③食育推進員認定講座への参加</p>	<p>品、成績優秀者に会長表彰を授与した（16件）。また6月に行われた定時社員総会で131名が会長表彰を受賞した。</p> <p>また栄養関係功労者厚生労働大臣表彰受賞披露祝賀会が職調協を含め関係団体合同で開催予定であったが中止された。</p> <p>③当協会の独自の称号である「錬匠」として3名の者、「範匠」として3名の者に称号が授与された。</p> <p>①伝統ある日本料理の調理技術の伝承・発展と調理士（師）の職業能力開発向上、地域の特産を活かした食材料の有効活用による観光事業及び外食産業の発展・振興に寄与するため実施している「日本料理全国大会（食育展）」の第40回大会を内閣府、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、国土交通省（観光庁）、文部科学省・文化庁、東京都及び中央職業能力開発協会の後援、（公社）民紹協、（公社）調理技術技能センターほか料理、飲食、旅館、技能士、調理師養成施設等の調理関連14団体の実施協力、キッコーマン食品（株）の協賛により、次のおり実施を予定していたが、コロナの影響で中止した。</p> <p>◇日時 令和2年9月30日（水）</p> <p>◇場所 東京都台東区 東天紅上野店</p> <p>◇内容 「自由出展」、「郷土料理」、「技能コンクール」のほか、「参考出展」など料理出展計100名（100小間）。 「調理関連器具材料展」計5社。</p> <p>①わが国の急激な社会環境の変化に伴って発生している伝統的食文化や食習慣の喪失、食の安心・安全への信頼性の低下など、食生活に関わる諸問題解決のため広範な取り組みを目指す「食育基本法」に基づき、行政府庁が推進している食育啓蒙活動に協力するため、農林水産省主催の「食育推進全国大会」へ参加を予定したが、2年度は、愛知県での「第15回食育推進大会」の開催が中止され参加できなかった。</p> <p>①食育関係事業の重要な担い手となる食育推進員として認定を行うために、（公社）調理技術技能センターが実施する「食育推進員認定講座」の受講奨励を行ったが開催が中止された。</p>
<p>Vその他の事業</p>	<p>①関係団体との連携強化</p>	<p>（一社）日本能率協会、外食ビジネスウィーク実行委員会、（公社）全国調理師養成施設協会が実施する各種イベントに協賛したほか、他の調理業界団体が主催する日本料理コンクールや食育フェスタを協賛し、調理関係諸団体との連携を密にして交流を深めるとともに、調理師</p>

	<p>②組織の強化拡充</p> <p>③会議の開催状況</p> <p>④公益法人関係(内閣総理大臣あて)</p>	<p>(士)の技術技能向上及び食文化の発展に努めた。</p> <p>組織の維持強化は、事業活動の基盤ともなる最重要課題ととらえ、常に組織の強化拡充に努めた。 2年度は、正会員の新規加入は無し、退会支部が8支部であった。</p> <p>2年度は、次の通り会議等を開催した。</p> <p>①理事会(3回) 令和2年5月13日(書面決議に変更)、令和2年10月14日、令和3年2月17日(書面決議に変更)</p> <p>②社員総会(1回) 令和2年6月3日</p> <p>③執行理事会議(12回)</p> <p>①令和2年度事業報告書等提出(令和2年6月26日)</p> <p>②令和3年度事業計画書等提出(令和3年3月23日)</p>
--	--	--