

令和5年度 事業 報 告
 (自 : 令和5年4月1日 至 : 令和6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・強化を図った。コロナ禍の影響で4年振りとなった「第40回日本料理全国大会（食育展）」を10月4日に開催し、多数の参加者を得た。「実技試験予備講習」は1月7日に武蔵野調理師専門学校にて開催した。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を行なった。また、「日本料理セミナー」を、2回の誌上開催を含め、武蔵野調理師専門学校にて年10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、国や県、調理関係団体と連携協調して食育推進事業に参画した。令和5年度は第18回食育推進全国大会inとやま（日時：6月24日・25日、会場：富山産業展示館・富山市）に参加出展した。</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ホームページ等を通じて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・指導を行なった。5年度は、12月15日に東京都台東区の（有）松和調理士紹介所と12月27日に千葉県柏市の（株）柏進調理士紹介所の2ヶ所を訪問した。</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</p>

		<p>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。</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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>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。</p> <p>②評価試験の実技試験予備講習会を東京都内で実施した。（1月7日：武蔵野調理師専門学校にて）</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」を会員調理師や一般調理師、調理専門学校の学生等に協会ホームページや、機関誌「料理四季報」を通じて、広く案内し、料理四季報セミナー講師担当者が武蔵野調理師専門学校にて、実際に食材を調理しながら、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、文章に起こして機関誌「料理四季報」に記事として掲載した。</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。なお、5年度の発行部数は、33,960部（内一般購読1,647部、）（内関係省庁等贈呈、2,876部）となっている。</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</p>

		の検討など充実に努めた。
	④調理師等に対する顕彰	<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>②5年度は、厚生労働大臣賞8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品、成績優秀者に会長表彰を授与した（19件）。また、6月に行われた定時社員総会で93名が会長表彰等を受賞した。</p> <p>栄養関係功労者厚生労働大臣表彰受賞披露祝賀会が調理師法施行65周年記念大会として職調協を含め関係8団体合同で11月28日、東京都明治記念館にて開催された。</p>
IV 公益目的事業3 食育推進事業	①日本料理全国大会の実施	<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、10月4日に東京都港区東京都立産業貿易センター浜松町館にて開催した。</p>
	②食育基本法に基づく「食育」の推進活動等	<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。5年度は「第18回食育推進全国大会inとやま（日時：6月24日・25日、会場：富山産業展示館・富山市）」に出展した。</p>
V その他の事業	①関係団体との連携強化	<p>①（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</p>

	<p>るとともに、調理師(士)の技術技能向上及び食文化の発展に努めた。</p>
②組織の強化拡充	<p>①組織の維持強化は、事業活動の基盤となる最重要課題ととらえ、常に組織の強化拡充に努めた。5年度は、正会員の新規加入は無し、退会支部は無かった。</p>
③会議の開催状況	<p>5年度は、次の通り会議等を開催した。</p> <p>①理事会（4回）5月17日、6月14日、10月18日、2月21日 ②社員総会（1回）6月7日 ③執行理事会議（13回）</p>
④公益法人関係(内閣総理大臣あて)	<p>①令和5年度事業報告書等提出（令和5年6月26日） ②令和6年度事業計画書等提出（令和6年3月19日）</p>