

令和6年度事業計画書

1 事業活動方針

平成28年4月1日に「調理師による県民の食生活の向上に関する条例」が施行され、施行に伴う県委託事業「千葉県調理師講習会」がスタートし、本年度は第9回目を開催する。本講習は調理師会会員だけでなく、県内の飲食店、給食施設で調理業務に従事する一般の調理師を対象に年間2,000人の受講者を目標に開催する。

令和2年から続いた新型コロナウイルス感染症もインフルエンザと同類の5類に移行し通常の生活が戻ってきました。今年度からは今まで以上に、受講生を迎える我々が常に県条例を念頭に置き、真摯に取り組み、成長を図らなければならない。

新型コロナ問題で生活様式が根本から変わってしまった。当たり前になってしまったことも数多くある。千葉県調理師会は認識を新たに進む一年であると思う。

21世紀における県民の健康づくり運動「健康ちば21」の事業に積極的に参加協力し、県民の健康づくり実現のため、調理師資格を持つ食の提供者として、「健康ちば協力店」の普及に協力し、次の事業を関係当局と連携を密にし、また関係団体等の協力を得て、県民の健康と食の安全・安心に寄与する事業を行う。

2 事業内容

(1) 組織の強化

ア事業執行体制の充実

本部・支部・各委員会が連携し、円滑に各事業を推進する。

イ事務局の体制の充実

事務を適正に遂行するため、事務職員の研修等、福利厚生の実施を図る。

ウ会員の拡充

新調理師と就業している調理師の、未入会者への入会勧奨を行い会員の増強と組織の拡充を図る。飲食店等に起因する食中毒発生の予防、さらに調理業務上の責任問題等を含め、調理師の資質を向上させるため会員の増強を図る。

エ支部において地域における食育事業に参加、協力を図る。

(2) 県委託「千葉県調理師講習会」の開催

「調理師による県民の食生活の向上に関する条例」が平成28年4月1日に施行され、第5条に「飲食店営業等における調理の業務を行う調理師は、その資質の向上のため、知事が指定する講習を五年ごとに受けるよう努めなければならない。」等と定められている。

本年度は第9回目を開催し、内容は、時代に即した調理の知識の習得、更なる調理技術の向上のため、栄養と健康・食品衛生・食文化・調理学のうち栄養と健康を必須し、計3科目以上を学ぶ。オンライン講習の開催も検討している。

対象者は、県内の飲食店等や給食施設において、調理師免許を取得し調理業務に従事している者（但し、新たに調理師免許証を取得し、県内で調理業務に従事している

者は「千葉県調理師講習会（調理師免許新規取得者研修）」に該当する。）

今年度も引き続き感染症防止には十分配慮しながら開催する。

(3) 県委託「千葉県調理師講習会（調理師免許新規取得者研修）」の開催

「調理師による県民の食生活の向上に関する条例」が平成 28 年 4 月 1 日に施行されたことに伴い、従来の事業を「千葉県調理師講習会」の一環として継続して本部で開催する。内容は、時代に即した調理の知識の習得、更なる調理技術の向上のため、栄養と健康食品衛生・食文化・調理学のうち栄養と健康を新規取得者として学ぶ。対象者は、新たに調理師免許証を取得し、県内で調理業務に従事している者。

今年度も引き続き感染症防止に十分配慮しながら開催する。

(4) 県補助金事業「食と健康推進講習会」の開催

一般県民を対象として、県民の健康づくりを推進するため、千葉県産の食材を活用し、健康づくりに配慮した調理法等の講習会を当会の調理師が講師になり開催する。会場の手配や参加者の募集等が通常に出来るようになった。開催の場合は引き続き感染症防止に十分配慮して行う。

(5) 調理技術指導員講習

飲食店において、国民の健康づくりや生活習慣病予防に配慮した食事の提供ができるよう、飲食店等の調理業務従事者に対して調理技術の指導にあたる調理師を養成する。調理業務従事年数 25 年以上の調理師を対象とする。

(6) 第 62 回千葉県調理師大会の開催

表彰大会として、第 35 回料理コンクールと 10 月 22 日（火）に千葉市地方卸売市場にて同日開催する予定である。本会場で調理師大会を行うのは 2 回目であり、同市場の関係各位の協力のもと開催する。優良調理師の表彰式典も行う。各イベントも計画中である。開催の場合は引き続き感染症防止に十分配慮して行う。

(7) 第 26 回調理師の声発表会

第 62 回記念千葉県調理師大会式典内で 10 月 22 日（火）に千葉市地方卸売市場にて行う予定である。開催の場合は引き続き感染症防止に十分配慮して行う。

(8) 第 35 回千葉県調理師会料理コンクールの開催

第 62 回千葉県調理師大会と 10 月 22 日（火）に千葉市地方卸売市場内水産棟にて同日開催する予定である。本会場の使用は 2 回目である。

千葉県日本調理技能士会、日本中国料理協会千葉県地区本部、全日本司厨士協会関東総合地方千葉県本部、千葉県すし商生活衛生同業組合ならびに集団給食調理師等と連携を密にし、食生活の改善と調理技術の向上・研鑽を図り、郷土料理・ヘルシーメニュー等の開発普及に努める。また、一般県民の参加できる一般部門「私のお薦めの新郷土料理」の周知を図る。

(9) 協力商社の優良調理用資材・器材の斡旋

今年度は10月22日(火)に第62回記念調理師大会会場を千葉市地方卸売市場管理棟にて、商社展示会を開催するとともに、優良資材の紹介・斡旋をする。引き続き、感染症には十分配慮して行う。

(10) 関係団体との交流促進

ア関連団体との交流を積極的に図り、事業の活性化を進める。
イ公益社団法人日本調理師会の事業に協力し、総会等の行事に参加する。

(11) 調理師試験準備講習会の開催

調理師試験受験希望者に便宜を図る。今年度は例年通りブロック別開催(支部開催含)とする。

(12) 調理師手帳、会員証、認証及び調理師のいる店ステッカーの活用と普及促進

社会的身分保証等会員の便宜のため、また財政・組織の強化のために活用と普及促進を図り、会員増強に努める。

(13) 広報の推進

ホームページ及びFax通信等を充実し会員への情報提供を促進する。

(14) 会員への研修事業

各地の歴史と郷土料理の関わりを研究し、見聞を通して調理師の資質向上を図る。また、地域調理師との交流を図る。

(15) 調理師の身分確立の推進

(公社)日本調理師会会員の全国の調理師会と意思の疎通を図り、広く国民の理解を得るべく、尚一層の努力をする。

千葉県調理師会は、食育ボランティア活動等に参加しながら、当会運営状況と県内「調理師」の現況を把握し、身分の確立の実現に最大限の努力をする。

さらに、「調理師による県民の食生活の向上に関する条例」が平成28年4月1日に施行になり、施行に伴う「千葉県調理師講習会」も第9回目を開催する。

条例の施行を踏まえながら、今後の本会の取組みや今後の展望について検討し、更に調理師の身分の確立を真剣に進めていく。

(16) 会員への福利厚生事業

会員の福利厚生を図るため、アメリカンファミリー生命保険会社の「各種がん保険」の特約店等を継続する。

(17) 一般社団法人移行後の事業活動

一般社団法人(非営利型)として、非営利性の徹底された法人、共益的活動を目的

とする法人としての事業活動を行う。

公益目的支出計画期間は終了したが、今後は将来の公益社団法人登録を目標として、明確な事業活動を進めて行く。

また、総会終了後 2 週間以内に、登記内容の変更事項を法務局へ登記申請手続きを行う。