

**2023 年度**

**全国学校調理師連合会**

**第 18 回定期総会議案集**

# 目次

## 2022年度 経過報告

1、はじめに	・・・・・・・・・・	1
2、2022年度 活動報告	・・・・・・・・・・	3
各種研修会並びに各地域での活動報告	・・・・・・・・・・	5
3、2022年度 会計決算報告	・・・・・・・・・・	11
4、2022年度 会計監査報告	・・・・・・・・・・	12

## 議事

第1号議案 2023年 活動方針（案）	・・・・・・・・・・	13
2023年 活動計画（案）	・・・・・・・・・・	14
第2号議案 2023年度 会計予算（案）	・・・・・・・・・・	15
第3号議案 2023年 役員構成（案）	・・・・・・・・・・	16

## 資料

規約	・・・・・・・・・・	17
----	------------	----

## 「はじめに」

全国学校調理師連合会の総会も第 18 回目をむかえました。現在全国で 50 名近くの会員が多岐に渡る調理専門職の調理師として集まり、それぞれ各自の調理技術・技能向上を図り、意欲の高揚を目指してきました。

国内で新型コロナウイルスの発生が 2020 年 1 月に確認されてから 3 年が経ちました。その間、緊急事態宣言が何度か発令され、私達の職場や生活環境が大きく変わりました。又、ロシア軍によるウクライナへの軍事進攻で多くの市民が犠牲となる痛ましい惨事が続いており、終焉の目処がたっていません。ロシアは豊富な天然資源を有しており、特に石油や天然ガスの生産・輸出の多いエネルギー大国です。ロシアへの経済制裁を NATO や G7 で行っています。その制裁のひとつがロシアの石油やガスなどの輸入を禁止・制限する事です。

ロシアにとって大きな制裁と言えますが、同時にロシアから輸入していた石油やガスを使えなくなった国では供給不足やエネルギー価格の高騰が起こっています。日本でも物流の混乱・円安・資源高に伴うエネルギー等の生活に身近な品目の値上がりが続いています。ウクライナ・ロシア共、多くの人達が命を落としています。早く戦争が終わる事を願うばかりです。

“食、に関わる身近な事では、2023 年 4 月より「遺伝子組み換え食品」の表示の法律が一部変更となり、食品に記載の表示方法が厳しくなりました。「遺伝子組み換え食品」とは、別の細胞から取り出した有用な性質を持つ遺伝子を、その性質を持たない植物の細胞の遺伝子に組み込ませ、新しい性質を持たせた作物及びこれを原材料とする加工食品です。現在厚生労働省により安全性が確認され、日本で輸入が認められている作物は、大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）・トウモロコシ・馬鈴薯・なたね・綿実・アルファルファ・てん菜・パパイヤ・からし菜の 9 品目です。

では、どう変わったのか？以前は遺伝子組み換え・遺伝子組み換え不分別はどちらも義務表示でした。変更後も義務表示は変わりありません。ただ、遺伝子組み換えでない物が 2 通りの表示（任意表示）に変わります。「遺伝子組み換えでない」と表示されていれば 100%遺伝子組み換えでない物が使われていると認識していました。また、生産者（製造者）も混入しないよう管理していますが、意

図しない5%以下の混入の可能性が残るとあれば、分別生産管理済（等）と表示出来ます。（任意表示）混入が無い（不検出）の場合は従来通り遺伝子組み換えでないと表示出来ます。（任意表示）ぜひ購入される食品の表示をご覧になってみて下さい。

本来「食べる事」は生きる為に不可欠なものでありますが、人間社会では文化までにも影響を及ぼす行為である事は、改めて申すまでもございません。子供の成長発達途上においても食生活の影響は無視出来ないもので、それは私達大人の日常生活とも深く関係している事は言うまでもありません。

私達は、直接には学校・保育所・あるいは施設で、調理作業を通して健康的な食生活の一端を担っています。「食」を担当する調理師がどのような形で社会的責任を担えば良いかしっかり認識し、この会を皆さんの協力のもと、一緒に発展させていきたいと思います。

現在、関東地方から広島・四国地方まで全国広範囲に会員を要し、コロナ禍ではありますが横の繋がりや縦の繋がりを密にして組織の強化を図っております。

2020年から続くコロナ禍において、冬期・夏期研修会は中止とさせて頂き、多くの行事を見送るしかございませんでしたが、前年度より総会・冬期研修会は対面方式で行う事が出来ました。皆さんとお顔をあわせて生の意見の交流が出来た事に改めて人と人との繋がりや大切さを感じました。

3月13日からマスクの着用は個人の判断が基本となり、5月8日にはインフルエンザと同じ5類に移行しました。その事を踏まえ、今年度も様子をみながら交流の在り方を検討していきたいと思っております。このような状況ではございますが、引き続き多くの会員の皆さんが参加し情報交換できる様努めます。

また、会報誌「はぐくみ」の発行・会員間のIT活用などで、情報力の強化に努めてまいります。

昨今の厳しい社会情勢に負けない組織として、会員皆様の志をひとつにして取り組まなければならない時期になってきた事を改めて認識し、新しい期に向かって更なるご協力のほど、宜しくお願い致します。

会長 谷本 厚美

2022年4月 - 2023年3月活動報告

日時	場所及び活動名	詳細	参加者
2022年度	貝塚市・遊味	JA大阪泉州広報誌「Bay Green」 地産地消推進のための献立提供 春・夏・秋・冬 年4回	山中
2022年度 月1回	熊取町公民館	三栄会（熊取町）健康料理教室・講師	山中
2022.04.30	大阪市立青少年センター	議案書・会計監査	花田・村上・谷本
2022.04.30	広島県安芸高田市高宮町	「あぐりん」への参加 ヨモギ・わらび・ふき・山椒・玉ねぎ タケノコ、椎茸の収穫	金森
2022.05.08	役員会 谷本会長宅	役員会・LINE会議10:30～	谷本・花田・中村 伊藤・金森
2022.05.19	調理技術技能センター	専門調理師学科試験内容確認及び問題作成	笹井
2022.05.21	大阪市立青少年センター	第17回定期総会 会員による講演報告会 平野あゆみ（広島ブロック） 伊藤かおり（愛知ブロック）	出席 13名 委任状 24名 河原・加藤 平野・金森
2022.05.21	大阪市立青少年センター	役員会	谷本・伊藤・金森 中村・花田・藤井
2022.06.10	平田調理専門学校	専門調理師技能評価試験委員調整会議	羽賀田
2022.06.27	辻調理師専門学校	専門調理師技能評価試験委員調整会議	谷本・村上・中村 金森・河原
2022.06.30		総会欠席者へ資料発送	花田
2022.07.15	クレオ大阪	食育推進員認定講座・講師 「食育に関する専門調理・食育指導員の取り組み」	山中 受講：河原
2022.07.18		各関係団体へ暑中見舞いの発送	藤井
2022.07.30	広島県安芸高田市高宮町	「あぐりん」への参加 ズッキーニ、ゴーヤ、ゴボウ、ミョウガ かぼちゃ、なす、ピーマン、トマトの収穫	金森
2022.08.02	平田調理専門学校	令和4年度調理技術技能評価試験・試験委員	土井
2022.08.02	ニチエイ調理専門学校	令和4年度調理技術技能評価試験・試験委員	長谷川
2022.08.03	平田調理専門学校	令和4年度調理技術技能評価試験・試験委員	羽賀田
2022.08.03	ニチエイ調理専門学校	令和4年度調理技術技能評価試験・試験委員	細野・伊藤
2022.08.03	辻調理師専門学校	令和4年度調理技術技能評価試験・試験委員	谷本・村上
2022.09.23～ 2022.09.25	イオン貝塚店	貝塚フェアー出展 たけのこの瓶詰・たけのこの佃煮・紫蘇ジュース・ごより豆・わらび餅	山中

2022.10.10	熊取町公民館	熊取町料理教室 築野食品工業(株)・管理栄養士・足立先生講師	山中
2022.10.23	谷本会長宅	役員会・zoom会議 15:30~	谷本・伊藤・金森 中村・花田
2022.11.07	JA大阪泉州直売所 こ〜たり〜な2階	JA大阪泉州女性部 参加者80名に 食育講座・講師(JAの冊子に掲載)	山中
2022.11.13	貝塚市南川農園& 遊味	みかん狩り	山中・浜岡・谷本 花田・羽賀田・庄司
2022.11.22		研修会の案内と、会報「はぐぐみ」の発送	花田
2022.11.26	第17回 ひろしま給食まつり 「知る・学ぶ」広島市ア ステールプラザ	テーマ「食を通じて子どもの未来を考える」 広島市現業評議会学習会とコラボ・シンポジ ウム形式	平野 河原 加藤 豊嶋
2022.12.12	JA大阪泉州本店	JA大阪泉州女性部 参加者50名 食育講座・講師	山中
2022.12.16		各関係団体へ年賀状の発送	藤井
2023.02.11	冬期研修会	広島市・OKOSUTA(オコスタ) お好み焼き体験学習 交流会 suzu café 広島	谷本・花田・中村 藤井・羽賀田 金森・平野・河原 高田・河重・豊嶋
2023.02.11	suzu café 広島	役員会	谷本・金森・中村 花田・藤井・羽賀田
2023.02.25	貝塚中央公民館	貝塚市・市子連料理教室 参加者10名 魚の揚げ焼き(フライ)・魚の煮付け・かきた ま汁 講師 伐栗(大阪ブロック)	伐栗 花田
2023.03.	貝塚中央公民館	貝塚市・市子連料理教室 参加者6名 親子丼 講師 伐栗(大阪ブロック)	伐栗 山中
2023.03.18	谷本会長宅	役員会・zoom会議 10:00~	谷本・伊藤・中村 花田・長谷川・藤井

## 「冬季研修会報告」

広島ブロック 金森 雅子

コロナウイルス感染の影響を受け、開催が見送られていた研修会が3年ぶりに広島市で開催されました。

2月11日土曜日、全国学校調理師連合会会員11名が「OKOSUTA」（オコスタ）で広島お好み焼きの作り方体験を行いました。「OKOSUTA」はオタフクソース株式会社が経営するお好み焼きスタジオで、本格的な鉄板で講師（お好み焼き士）の手本に習い、お好み焼きを焼くことができる施設です。

関西の具材を混ぜて焼く「混ぜ焼き」と異なり、初めにクレープ状の生地を焼き、材料を順番に重ねて焼く「重ね焼き」の手順を学びました。鉄板の場所による温度の違いや、食材を美味しくする方法、ヘラ・お玉の使い方のコツなど、体験によって習得することができました。各々が選んだトッピングでオリジナルの一品に仕上げ、好みのソースで熱々のお好み焼きを楽しみました。

その後、場所を移して職場の変化や様子について意見交換を行い、大変充実した一日となりました。



ひさびさのご対面に緊張ぎみ



ヘラの扱いには講師の先生もびっくり



大阪から前泊の会長も緊張ぎみ



広島の会員も絶賛のおいしさ

# インドネシアイベントにコラボ参加 ～音と食で楽しむゆるやかワールド～

中村嘉訓（大阪ブロック）

百と食で楽しむ ゆるやかワールドシリーズVol.2  
インドネシア編  
**Indonesia**  
2022  
12.21  
(Wed.)  
①カフェタイム 15:00開演  
②バータイム 19:00開演  
(各回15分前開演)  
500円(材料費)  
※アレルギーマトリックはありませぬ  
インドネシアの民族楽器ガムランや  
オリジナルの影絵芝居など  
インドネシアの伝統を音と食でお楽しみください

インドネシア伝統芸能団  
ハナジョス  
西岡美緒  
2003年から2010年にかけて、  
インドネシア・ジャバジャバ島  
の文化を、音楽と食を通して  
紹介する。2011年からは、  
ジャバジャバ島の文化を、  
音楽と食を通して紹介する。  
2012年からは、ジャバジャバ島の  
文化を、音楽と食を通して紹介する。  
2013年からは、ジャバジャバ島の  
文化を、音楽と食を通して紹介する。  
2014年からは、ジャバジャバ島の  
文化を、音楽と食を通して紹介する。  
2015年からは、ジャバジャバ島の  
文化を、音楽と食を通して紹介する。  
2016年からは、ジャバジャバ島の  
文化を、音楽と食を通して紹介する。  
2017年からは、ジャバジャバ島の  
文化を、音楽と食を通して紹介する。  
2018年からは、ジャバジャバ島の  
文化を、音楽と食を通して紹介する。  
2019年からは、ジャバジャバ島の  
文化を、音楽と食を通して紹介する。  
2020年からは、ジャバジャバ島の  
文化を、音楽と食を通して紹介する。  
2021年からは、ジャバジャバ島の  
文化を、音楽と食を通して紹介する。  
2022年からは、ジャバジャバ島の  
文化を、音楽と食を通して紹介する。

茨木クリエイティブセンター1階 喫茶・食堂  
【問合せ・申し込み】 茨木市文化振興財団  
072-625-3055 (10:00-17:00) info@ibabun.jp  
https://www.ibabun.jp/

日にち：2022年12月22日  
場所：茨木クリエイティブセンター  
参加者：40名

コロナ禍以降ひさびさのイベントで印ネシア料理を提供しました。ナシチャンプル（ワンプレートご飯料理）とソトアヤム（鶏のスープ）、おまけにドリアンアイスも！

音楽と料理のコラボイベントでしたが、ハナジョスさんのガムラン（民族楽器）とバリ舞踊がすごくよくて、盛り付けをしながら聞いていると体が勝手に踊りだすほどでした。

ふだん馴染みのないインドネシア料理に「おいしかった～」という感想もあり、青年海外協力隊でお世話になったインドネシアに少しはお返しできたことと、参加者さんと直接お話のできる楽しさに、二重に嬉しいイベント参加となりました。



ナシチャンプル  
(ターメリックライス、揚げテンペ、ラワール、サンバル、クルプック)



ソトアヤム  
(鶏のスープ)



# 2022年度 活動報告

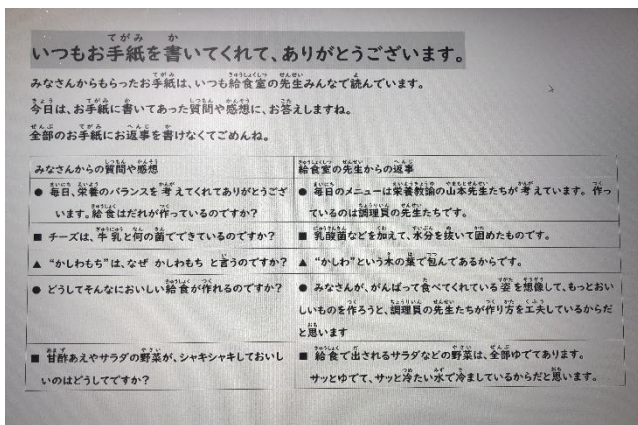
広島ブロック 金森 雅子

## 【平野あゆみ】

今年度は、皆実小に異動しました。子どもたちから、毎日給食の感想を書いたお手紙が届きます。それに対して調理員は、読んで「かわいいね～」と話す程度で、そのまま、綴じてある状態でした。そこで、子どもたちからの質問や感想に対して、調理員目線でお返事を書くことにしました。

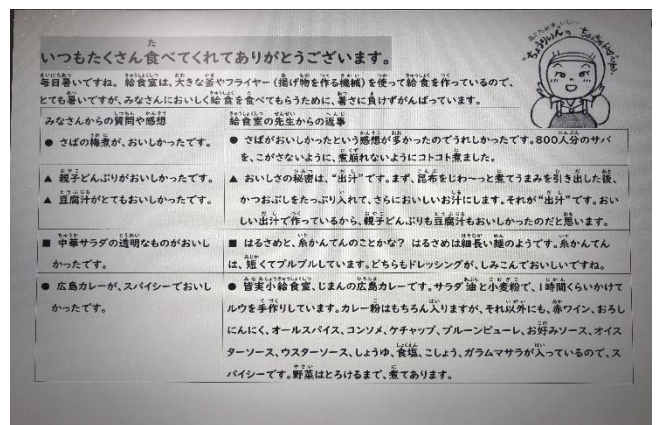
お返事したからかどうかは分かりませんが、子どもたちの返却時の声掛けが増え、残食量も少しずつですが減ってきました。また教員も、気軽に声をかけてくれるようになり、給食室と教室との距離が近づいたと思います。

今年度は、数か月に1回程度しか発行できませんでしたが、来年度は、もう少し頻繁に配布できるように頑張ろうと思います。



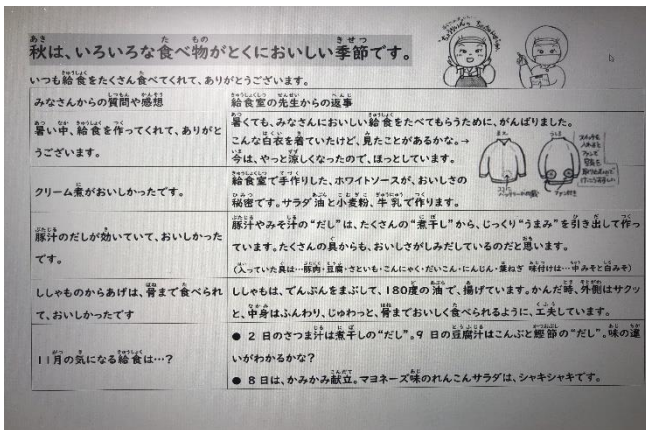
2022年6月13日

「どうしてそんなにおいしい給食が作れるのですか？」



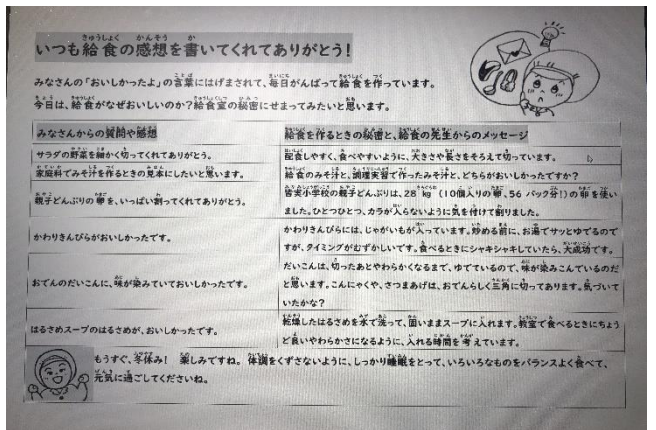
2022年6月30日

「広島カレーが、スパイシーでおいしかったです」



2022年10月25日

「11月の気になる給食は…？」



2022年12月

「家庭科でみそ汁を作るときの見本にしたいと思います」

**計量スプーン・カップの重量めやす表**

食品名	小さじ		カップ		食品名	小さじ		カップ	
	(1杯)	(1杯)	(1杯)	(1杯)		(1杯)	(1杯)	(1杯)	(1杯)
水・酢・酒・ワイン	5	15	200		牛乳	5	15	210	
塩	6	18	240		ヨーグルト	5	15	210	
みそ・しょうゆ・ネまりん	6	18	230		生クリーム	5	15	200	
上白糖	3	9	130		ねりごま	5	15	210	
グラニュー糖	4	12	180		トマトピューレ	5	15	210	
ざらめ	5	15	200		トマトケチャップ	5	15	230	
水あめ	7	21	280		ウスターソース	6	18	240	
はちみつ	7	21	280		わさび粉	2	6	70	
ジャム	7	21	280		カレー粉	2	6	80	
マーマレード	7	21	270		からし粉	2	6	90	
油・バター・マーガリン	4	12	180		こしょう	2	6	100	
ラード	4	12	170		脱脂粉乳	2	6	90	
ショートニング	4	12	160		粉ゼラチン	3	9	130	
コシースターチ	2	6	100		粉寒天	1	3	-	
小麦粉(薄力粉・強力粉)	3	9	110		糖蜜(茶葉)	2	6	80	
片栗粉	3	9	130		抹茶(茶葉)	2	6	90	
上新粉	3	9	130		抹茶(茶葉)	2	6	110	
ベーキングパウダー	4	12	150		紅茶(茶葉)	2	6	80	
じゅうそう	4	12	190		ココア	2	6	90	
生パン粉/パン粉	1	3	40		レギュラーコーヒー	2	6	80	
オートミール	2	6	80		精米	-	-	170	
粉チーズ	2	6	80		もち米	-	-	175	
ごま	3	9	120		醸洗米	-	-	180	
マヨネーズ	4	12	180						

単位 g

【河重律子】

①2/19(日)、味噌作り講習に参加しました。味噌は日本の伝統的な保存食です。そして、シンプルな手仕事で仕込むことができます。今回は大豆が主原料でしたが、機会があれば黒豆で仕込んでみたいと思います。

②軽量スプーン・カップの重量めやす表を作りました。思い出の給食献立集といっしょに卒業生に贈ります。

③3/14(火)、卒業お祝い献立の日は、6年生教室でランチ皿を用いて食べてもらう予定です。

【豊嶋里子】

私が勤務する深川小学校では11月に独自献立をおこないます。

お米は学校の横の田んぼで子ども達を作ります。田んぼを耕して、田植えをして、刈り入れ、脱穀までおこなった通称「深川米」です。それを業者に頼んで炊飯してもらいます。

毎回手作りの味噌を使用しますが、それは栄養士の先生が地域の婦人会と作った物を使います。今年度のメニューは、味噌を使った親子丼・大学芋・和え物・ゼリー・アシドミルクでした。野菜は地域の農家さんが子どもたちの為に持って来て下さった物も使用させていただきます。学校農園で作ったサツマイモで大学芋も作りました。

このように地域の方にも援助してもらいながら、皆で作りあげていきます。日頃使っている食材とは違うので、あとは調理員の腕のみせどころです。特に味噌は手作り豆味噌をこさずに使うので塩分濃度が分からず、出来上がる前に味をみながら調味料を加減していきます。



こうして苦労して出来上がった独自献立を子ども達は喜んでくれ、給食室に「ありがとうございます。美味しかったです。」と手紙を書いてくれます。この取り組みも食育の一環だと思います。今年もやって良かったと思っています。

## 【河原彰恵】

昨年、退職した主人が小さな畑を借りて野菜づくりを始めました。その自家製野菜を使ったお弁当を作り始め、秋から、フェイスブックの手作りお弁当を楽しむグループに投稿しています。旬の野菜を使ったおかずや、郷土料理、手作り保存食などを情報交換し、おかずのレパートリーを増やしています。

### ❁2022年 春

☆ふき、タケノコ、春キャベツ、ニラ、ふきのとう、こごみ、わらび

### ❁2022年 夏

☆なす・ピーマン、おくら、トマト、きゅうり、ゴーヤ、みょうが、しそ  
・ゴーヤの佃煮、ピーマンの佃煮、きゅうりの九ちゃん、みょうがの甘酢漬

### ❁2022年 秋

☆里芋、さつまいも、大根の葉、生姜、菊芋  
・しその実の塩漬、里芋の煮物、新ショウガとじゃこの佃煮、ダイコン葉のふりかけ、さつまいもとレンコンの揚げ煮

### ❁2022年 冬

☆ブロッコリー、カリフラワー、レンコン、ほうれん草、水菜、大根、かぶ、津田かぶ、金柑、わけぎ、白ネギ  
・筑前煮、レンコンの磯辺揚げ、レンコンのはさみやき、くわいのからあげ、キンカン甘露煮、黒豆、津田かぶの甘酢漬、水菜と油揚げの煮物、切り昆布の煮物、イワシのかば焼き、広島菜の漬物、ぬた



春

筍とふきの煮物、きゃらぶきの佃煮



夏から秋

みょうがの甘酢漬、新生姜とじゃこの佃煮



秋

しその実の塩漬を作りました



冬

いわしのかば焼き、レンコン入りつくねバーグ、ほうれん草のおかかあえ

❁秋から始めたフェイスブック投稿ですが、急にレパートリーが増えてお弁当作りを楽しんでいます。

これからも自家製野菜を使い、身体に優しい食事作りをしていきたいと思っています。

## 「子ども会 親子魚料理体験会」 ～魚をさばいて家族の団らんに～

日にち：2023年2月25日

場 所：貝塚市中央公民館

講 師：伐栗 政人

助 手：花田 幸子

参加者：5組の親子

土曜日の朝、普段触ることのない一匹の魚(今回はツバス)を、講師の伐栗さんの説明とさばき方を見て、それぞれのテーブルで、親子でさばきました。



普段包丁を持つことはおろか、初めて魚を触る子どもたちも、親子で協力して魚を三枚おろしにしてから皮をひき、揚げ焼き(フライ)と煮付け、かきたま汁を作り楽しく食べました。自分たちでさばいて作った料理の味は格別だったようで、どの親子も完食でした。

コロナも少しずつ落ち着いてきて、「今後もこのような活動を定期的に行っていきたい」と主催者の方もおしゃっていました。本当に有意義な一日に参加することが出来ました。



## 2022年度 全国学校調理師連合会 決算書

2022年4月1日～2023年3月31日

### ＜収入の部＞

(円)

項目	2022年度予算額	2022年度決算額	差引き額	備考
会費	180,000	126,000	△54,000	会員3,000×42名
雑収入	3	2	△1	預金利子
講習費	60,000	0		
研修会参加費	0	11,000		
繰越金	440,957	440,957	0	
合計	680,960	577,959	△103,001	

### ＜支出の部＞

(円)

項目	2022年度予算額	2022年度決算額	差引き額	備考
会議費	20,000	3,690	16,310	役員会会場費等
総会費	200,000	115,801	84,199	総会会場費・準備費
事務所経費	30,000	30,000	0	
ホームページ管理費	50,000	41,680		管理費・通信費等
消耗品費	20,000	17,411	2,589	事務備品等
通信費	50,000	5,922	44,078	切手・はがき・郵送費等
交通費	30,000	0	30,000	他団体参加の補助金
印刷費	30,000	400	29,600	はぐくみ等
研修費	150,000	33,649	116,351	
ブロック活動費	18,000	0	18,000	
会費	60,000	51,110	8,890	(公社)調理技術技能センター 南丹市まちづくりデザインセンター
記念品代	10,000	0	10,000	
予備費	12,960	0	12,960	
合計	680,960	299,663	381,297	

総収入額	577,959円
総支出額	299,663円
差引	278,296円
次年度繰越金	278,296円

## 2022年度 全国学校調理師連合会会計監査報告


2022年度全国学校調理師連合会の会計監査について、下記の通り実施しましたので報告します。

1. 監査期間      2022年 4月 1日より  
                     2023年 3月 31日まで
  
1. 監査実施日    2023年 4月 17日
  
1. 監査の結果、収支は適切であり、年度を通じ諸帳簿や関係書類の記載は良好で、預金残高が合致しており、適切である事を認めます。

2023年 4月 17日

全国学校調理師連合会

会長 谷本 厚美 様

会計監査 村上 岐美子 

## 2023年 活動方針（案）

### I.活動の主要な目標と具体的な方針

#### (1) 技術・技能を高め資質の向上を目指し取り組みます。

- ・学校や保育所、病院、施設等特定多数の人達に提供される食事は、(以下給食と呼びます)成長を助け病気治療の補助、適切な栄養を摂取して健康な生活を送る為の大切な手段ではありますが、見た目に美しく食べて美味しい給食は、食べる側にとっては楽しく心の満たされる時間でもあり、身体的効用だけではなく精神的にも充足感の得られるものです。
- ・私達はどの様な調理現場に在ってもプロとして、美しく美味しく安心安全な給食を提供する事が目的であり調理師としての役割であると肝に銘じ、目的達成の為の調理技術講習会、衛生管理技術遵守の為の学習会をはじめとして、教養や資質向上を図る講演会等を開催し前進を図ります。

#### (2) 食育推進活動に積極的に取り組みます。

- ・調理師が職務として担う役割は、安全安心で美味しい給食の提供が最大責務であります。社会人としての責務を果たす必要もあります。
- ・食育基本法が制定され17年経過し、次の段階へと年々ステップアップしています。幼児教育や学校教育現場では一定の浸透も伺えますが、年齢や生活環境を超えて幅広い、生涯に亘って大切である食生活・食育を考える時期になってきています。
- ・「食」を与える栄養士や関係職員はもとより、地域の人達ともコミュニケーションを図り「食」を担当する社会の一員として食育に取り組みます。

#### (3) 地元の産物、旬の食材を利用した調理技術の普及に取り組みます。

- ・地域における食文化の継承に尽力し、調理講習会や地域住民との交流会を通じて、地場産物・旬の食材の素晴らしさと「食の大切さ」を次世代に繋ぎ、全国的に進んできている高齢化社会にも通じる活動を行います。

#### (4) 他府県の仲間との連携を密にし、活動の充実と組織強化に取り組みます。

- ・調理師間の意識に温度差があるのも事実で、調理師の資質・向上が求められています。何処の地域でも給食の目標を調理師の立場で果たせるよう組織強化をし、他府県の仲間と情報を共有し連帯する中で、活動の充実を図ります。

#### (5) 当会コンセプト（スローガン）を「喫食弱者を守り、調理師の地位向上」と致します。

- ・引き続き行政との取組を積極的に進めながら、行政と民間との連携で調理師・専門調理師・調理技能士としての食育活動現場で活発に活動する事により資格の認知度向上に努めます。

## 2023年活動計画（案）

日時	場所及び活動名	詳細
5月	クロスパル高槻	総会
6月	第1日曜日	役員会 四役
7月初旬	貝塚市にて	調理技術技能評価試験実技講習会
8月	第1日曜日	役員会 四役
7月30～ 8月19間	あべの辻調理師専門学校	調理技術技能評価試験
〃	平田調理師専門学校	〃
〃	ニチエイ調理師専門学校	〃
8月	未定	夏期研修会及び懇談会
9月	第1日曜日	役員会 四役
10月	〃	役員会 四役
11月	〃	役員会 四役
11月	貝塚市 南川農園	ふれあい交流会 みかん狩り
12月	第1日曜日	役員会 四役
1月	第1日曜日	役員会 四役
2月	〃	役員会 四役
〃	未定	冬期研修会及び懇談会
3月	第1日曜日	役員会 四役
毎月1回	熊取町公民館	三栄会（熊取町）健康料理教室 講師・山中
年4回	広報誌・献立掲載	JA大阪泉州広報誌「Bay Green」 地産地消のための献立提供 春・夏・秋・冬 山中

※熟練者講習会の開催は未定です。



2023年度 全国学校調理師連合会 予算(案)

2023年4月1日～2024年3月31日

<収入の部>

項目	予算額(円)	備考
会費	150,000	3,000円×50名
雑収入	3	
講習費	60,000	
前年度繰越	278,296	
合計	488,299	

<支出の部>

項目	予算額(円)	備考
会議費	20,000	役員会会場代等
総会費	150,000	総会準備費用 会場代等
事務所経費	20,000	
ホームページ管理費	45,000	
消耗品費	20,000	コピー用紙 事務備品等
通信費	40,000	会報誌等送料・切手・はがき代等
交通費	20,000	役員交通費他団体出席
印刷費	20,000	封筒・ハガキ・会報誌等
研修費	80,000	技術研修経費等
ブロック活動費	15,000	300円×50名
会費	55,000	(公社)調理技術技能センター
予備費	3,299	
合計	488,299	

## 2023 年 全国学校調理師連合会 役員構成（案）

第十四条役員		
名誉会長	山中 弓子	(大阪)

第九条役員		
会 長	谷本 厚美	(大阪)
副会長	伊藤 かおり	(愛知)
副会長	金森 雅子	(広島)
事務局長	中村 嘉訓	(大阪)
事務局次長	藤井 慶子	(大阪)
会 計	花田 幸子	(大阪)
会計監査	村上 岐美子	(京都)

第十三条役員		
顧 問	浜岡 明美	(大阪)
技術顧問	小谷 良孝	(奈良)
技術顧問	笹井 昭彦	(大阪)
研究部部长	長谷川 良美	(愛知)
広報部長	羽賀田 里美	(京都)
I T部長	伊藤 かおり	(愛知)

研究部		
部 員	村上 岐美子	(京都)
	細野 忠人	(岐阜)
	伐栗 政人	(大阪)

# 全国学校調理師連合会 規約

## 第一章 総 則

### 第一条 名 称

本会は全国学校調理師連合会と称する（以下「本会」と言う）。

### 第二条 所 在

本会は主たる事務その所在地を本会会長の定めた住所とする。

## 第二章 目的及び事業

### 第三条 目 的

本会は給食調理に従事する調理師の資質と調理技術、並びに意識の向上を図ると共に、地域社会に根差して食を媒体とした活動をも併せて、子供たちの健全な成長発達に寄与することを主たる目的とする。

## 第三章 会 員

### 第四条 会 員

本会の会員を分けて次の二種類とする。

- 1、第三条の目的趣旨に賛同する者を以って組織とする。
- 2、本会の趣旨に賛同する者及び賛助会員。

### 第五条 事 業

本会は第三条の目的を達成する為に次の事業を行う。

- 1、学校、保育所給食等の調理技術の研究及びその成果の発表。
- 2、会員の技術技能向上に関する講習会・試食会及び各種研修会の開催。
- 3、食育に寄与する研究その他。
- 4、会員相互の連携を促進し親睦をはかる。
- 5、機関誌の発行。
- 6、その他本会の目的達成に必要な事業。

#### 第六条 加入

本会の会員となるには、所定の入会申込書を提出する。

- 1、会員となった時は、総会において定められた会費を納入しなければならない。

#### 第七条 会費

1、本会の会費は役員会で協議し、総会の承認を得て定める。

2、会員 3,000 円（年会費）、賛助会員（一口 5,000 円）

3、徴収した会費は会員及び賛助会員が脱会した場合に措いても返還しない。

#### 第八条 脱会

会員は次の各号の何れか 1 つに該当する場合は本会から退会するものとする。

1、会員本人が退会の意思表示をし、退会届を提出したとき。

2、会費を一年以上継続して納入しないときは退会したものとみなす。

### 第四章 役員及び部員

#### 第九条 役員

本会に次の役員を置く

- |         |     |
|---------|-----|
| 1、会長    | 1 名 |
| 2、副会長   | 2 名 |
| 3、事務局長  | 1 名 |
| 4、事務局次長 | 1 名 |
| 5、会計    | 1 名 |
| 6、会計監査  | 1 名 |

#### 第十条 役員を選出

第九条の役員は原則立候補制とし総会において投票又は承認する。

#### 第十一条 役員の職務

1、会長は本会を代表し会務を総理する。

2、副会長は会長を補佐し、会長に事故あるときはこれを代行する。

3、事務局長は連合会本部の事務を担当する。

4、事務局次長は事務局長を補佐する。

5、会計は連合会本部の会計事務を担当する。

6、会計監査は連合会本部の会計を監査し、その結果を総会において会員に報告しなければならない。

## 第十二条 役員の任期と解任

- 1、 役員の任期は二年とする。但し再任を妨げない。
- 2、 役員は任期満了後であっても後任者が就任するまでその職務を行うことができる。
- 3、 任期内の役員の解任は幹事会の要請により本部役員会で協議の上総会にて確定する。
- 4、 本人の辞意によるときも同様の手続きを経る。

## 第十三条 その他の役員

本会に顧問及び相談役若干名を置くことができる。

- 1、 顧問（技術顧問を含む）及び相談役は連合会本部役員会の推薦により、会長が委嘱する。
- 2、 顧問（技術顧問を含む）及び相談役は本会の重要な事項について諮問に応じ、又は会議に出席して意見を述べるができる。
- 3、 広報部長（機関誌発行を総括）
- 4、 研究部長（技術研修業務を総括）
- 5、 IT 部長（インターネット業務を総括）
- 6、 広報部長・研究部長・IT 部長は自薦・他薦問わず連合会本部役員会で決定し、会長が委嘱する。
- 7、 任期は二年とし再任は妨げない。

## 第十四条 名誉会長

本会の会長在任 3 期（6 年）以上務め、本会の組織運営に精通し、今後の本会の発展に貢献、寄与出来る能力と見識を持った者。

## 第五章 機 関

本会に次の機関をおく。

### 第十五条の1 総 会

- 1、 本会の最高決議機関であり、年に一回以上開催する。
- 2、 定例総会は年一回とし、会長が召集する。
- 3、 定例以外の総会は本部役員が必要と認めた時、会長が召集する。
- 4、 総会は会員過半数の出席で成立し、議事は出席者の過半数によって決する。

可決同数のときは議長が決する。

#### 第十五条の2 議長

定例総会及び臨時総会の議長は総会において選出する。

#### 第十五条の3 総会の議決事項

- 1、 活動計画及び活動報告
- 2、 収支予算及び収支決算
- 3、 規約の改正
- 4、 役員の承認
- 5、 その他、本会の運営に特に必要な事項

#### 第十五条の4 執行委員会

総会での決議事項を執行する。会長・副会長・事務局長・事務局次長・会計で構成する。

### 第六章 会 計

#### 第十六条 資産と経費

連合会本部の会計は会費、寄付金及び賛助金、事業収入、その他の収入をもって賄う。

#### 第十六条の1 会計年度と事業年度

本会の会計年度と事業年度は毎年4月1日から3月31日までとする。

### 第七章 雑 則

#### 第十七条 活動計画及び活動報告の作成

連合会本部は、毎年度毎に活動計画書及び活動報告書を作成し、総会の承認を得なければならない。

#### 第十八条 収支予算書及び収支決算書など会計書類の作成

本会役員会は毎年度毎に収支予算書及び収支決算書・財産目録を作成しなければならない。

また、会計年度末には収支予算書・財産目録の会計監査を受け、総会の承認を得なければならない。

#### 第十九条 感謝状贈呈実施要綱

功労者推薦基準（以下、公益社団法人調理技術技能センターに準ずる）

公益社団法人調理技術技能センターの会員から、次の基準に基づき推薦されたもの。

- 1、調理関係業界の指導的立場にあるもの。  
（原則として、調理関係業務従事年数が25年以上で、年齢60歳以上であること。）
- 2、本試験制度の推進に極めて顕著な功労があったと認められるもの
- 3、原則として各会員年1回とし、総会を利用して、会長から贈呈するものとする。

#### 第二十条 解 散

本会は次の理由によって解散する。

- 1、総会の議決
- 2、破産
- 3、本会が解散したときに存する残余財産は総会において出席構成員の三分の二以上の議決を経て関連機関に寄付するものとする。

#### 第二十一条 情報の管理

本会で得た個人情報については本会の目的以外に使用しない。

#### 第二十二条 附則及び細則の定め

本規約を施行する上で必要とされる場合は、総会の議決を以って附則・細則を定めることができる。

発足規約 平成19年4月8日

本規約の改訂 平成24年5月12日

本規約の再訂は、平成25年5月11日

本規約の三訂は、平成26年5月25日

本規約の四訂は、平成28年5月22日より施行する。

本規約の五訂は、令和2年6月7日より施行する。