

月刊 全調協 ニュース

ZENCHOKYO MONTHLY NEWS

11

特集

どう始める? どう続ける? 海外研修・国際交流

TOPICS

第1回広報PR戦略会議

広報PR戦略チーム始動!

第41回グルメピック情報 ⑦

コンクール実行委員会開催

令和8年度春入学生用

教育教材図書頒布案内を送付

春季技術考査は令和8年1月15日に実施

食育インストラクター受験申請受付中

PICK UP

いまを知る

地域の課題と生徒の成長をつなぐプロジェクト

気になる!?

東京味わいフェスタ

JA東京中央会×駒場学園キッチンカー

地区協議会より「研修会だより」
(東北地区)

賛助会員紹介

(石丸産業株式会社、株式会社出雲保険、
チエルコミュニケーションブリッジ株式会社)

インフォメーション／編集後記

1

7

9

10

12

14

15

18

20

21

24

重要



海外との交流で新たな学びを

CALENDER

11 / 25 ・厚生労働大臣表彰

12月～ ・第4回Z-1グランプリ
レシピ募集開始

1 / 15 ・春季技術考査

1 / 17 ・春季食育インストラクター
認定試験

1 / 20 ・第2回学会運営部会

1 / 21 ・第4回
コンクール実行委員会

1 / 23 ・第2回広報PR戦略会議
・第2回事業部会

1 / 26 ・第2回財務委員会

1 / 28 ・第2回養成教育制度会議

2 / 2 ・第2回総務部会

2 / 17 ・第2回理事会

2 / 19 ・第41回
グルメピック全国大会

どう始める？ どう続ける？ 海外研修・国際交流

昨今の我が国において、海外の方と接する機会は珍しくないでしょう。学生時代にさまざまな国の方と関わり、異文化に触れる経験は、グローバル化の進む将来において、糧となるはずです。とはいえ、調理師学校としてのカリキュラムをこなしながら海外との研修生の派遣・受入事業を導入することは、ハードルの高いこととを感じるかもしれません。

本特集では、短期の派遣・受入を実施する学校の実例を取り上げます。また、卒業後に参加できる研修プログラムもご紹介します。自校の状況と照らし合わせて、取り入れられそうなことを探してみませんか。

1. 調理師養成施設の 短期派遣・受入実例集

高等学校、高等専修学校、専修学校の計3校の実例を、対面またはアンケートで取材した内容を基に紹介する。

短期派遣

国際共立学園高等専修学校
製菓衛生師・調理師科（東京都）

フランス研修を通じて自主性を育む

✕時期・期間：2月、7日間

✕交流校：エコール・フェリエール（フランス）

✕対象者：2・3年生の希望者、20名程度

※同校の生徒は3年間で調理師と製菓衛生師両方の免許取得に向けて学習する。



エコール・フェリエールでの集合写真

✕実施内容：

創立65年以上の理美容分野の専門学校の姉妹校として、令和2年4月に開校した同校。学園とつながりのあった、フランス留学専門エージェントのC PLUS C合同会社から複数紹介された、フランスの調理関係の学校のうちの一つであるエコール・フェリエールへの派遣が始まった。

航空券や宿泊先の手配、観光日の行程などについては旅行代理店と検討し、エコール・フェリエールでの研修内容については研修先と相談して決めている。同校とのやり取りはエージェントを通じて行うため、教員は日本語で対応できる。

令和6年度に実施した前回は、参加対象の2・3年生のうち、7～8割の生徒が参加した。生徒たちの関心の高さが伺えるが、これは入学前からこの研修があることを説明されており、入学時点から研修への参加を希望している生徒も多いからである。調理と製菓の実習教員計2名が引率した。

7日間のうち、初日と最終日は移動日なので、フランスに滞在するのは実質5日間。観光日を3日間設け、前半の2日間で全員一緒にパリの名所等を巡り、3日目は自由行動としている。残る2日間でエコール・フェリエールでの調理と製菓の実習授業を受ける。5日間の滞在が充実したものとなるよう、生徒は渡航前にフランス文化や実習で扱う料理を予習して臨む。

特集



観光行程に含まれる、クルーズ船でのランチ

令和6年度の研修で行った実習では、生徒たちを二つの班に分け、調理と製菓をそれぞれ1日ずつ、9時から18時頃まで実施した（※各班が2日間かけてそれぞれの内容を学ぶ）。調理を学ぶ日は、エコール・フェリエールの講師によるデモンストレーションを見た後、午前中は魚料理、午後は肉料理について、生徒たちも実践する。エージェントが手配した通訳も付き添うので、語学面での心配はない。引率教員が調理と製菓それぞれのクラスに1名ずつ配置され、教員は生徒たちのサポートに徹することができた。



調理研修の様子

生徒によって、調理分野への関心が強かったり、製菓分野だったり個人差があるので、次回実施する研修では、調理と製菓の両方、調理のみ2日間、製菓のみ2日間の内容から選べるようにすることを考えている。

✕実施してよかったこと：

生徒によっては、この研修が初めての海外体験となる者も多く、大きな財産となる。

各自で夕食を取る際、気になる食べ物を生徒同士で分担して購入し、ホテルで分け合って食べるなど、食への関心が強い者同士だからこそ、より楽しく得るものも多い体験となる。ファインダイニングで外食をする経験に乏しい生徒もいるが、せっかくだからと自らレストランを予約して食べに行く者もいる。ネットで予約ができる昨今では、語学に自信がなくても予約のハードルが低いという。

比較的社交的な者が集まる理美容系学科の生徒に対し、調理系では一人で黙々と作業に励むことを好む生徒も少なくない。異国の地での集団生活を経て、行程や食事内容について自分で決めることが自信につながり、帰国後、成長を感じられるという。

✕費用：

トータルで40～50万弱はかかる。それなりの費用が必要となるが、生徒は入学時点から研修に参加することを想定しているため、アルバイトをしてお金を準備する者もいる。昨今はさまざまな面で費用が高騰しているが、次回研修でも基本的な価格帯は変わらず、組み込む食事の有無や移動手段、ホテルの立地などを工夫することでコストを抑えることを検討している。

✕事前準備／気を付けたいこと：

トラブルが起きた場合の対応を決めていたことで、大きな混乱はなかった。実際にあった事例は以下のとおり。

- ・豪雪の影響で、フライトや空港に向かうまでの公共交通機関の遅延が懸念された。参加者には必要なら前泊をするように事前に案内していたので、必要な者は前泊しており（結果的に遅延は生じなかったが）、十分な対策を取れた。

- ・数日にわたる慣れない環境下での集団生活において、生徒が体調を崩すこともある。今回、観光日に1人体調を崩す者が出たので、教員1人が引率として観光に同行し、もう1人が該当者に付き添った。

特集

短期派遣・受入

新潟調理師専門学校（新潟県）

料理を通じて深まる日韓の絆

✕時期・期間：隔年で相互に受入・派遣、5日間程度

✕交流校：又松情報大学^{ウソン}日本外食調理学部（韓国）

✕対象者：（派遣の場合）2年生の希望者、数名

✕実施内容：

韓国は学生の間で人気が高い国の一つだ。「料理を通じた交流ができないか」と考え、新潟県国際課に相談したところ、韓国内で唯一、日本料理の学部を持っている学校として又松情報大学を紹介されたのをきっかけに、令和6年3月に産学交流協約書を交わし、交流がスタートした。同大はすでに日本の大学との交流経験があったことから、協約書の作成をはじめ、手続きはスムーズに進んだ。

令和6年に、同大の学生5名が引率教員とともに5日間、新潟調理師専門学校を訪れ、日本料理（寿司、和菓子）の実習を体験。加えて交流会や市内散策の時間を設け、学生同士が交流を深めることができた。



韓国の学生に寿司をレクチャー

翌令和7年には同校の学生が5日間、韓国を訪れた。学生は本来定員5名のところ、同大の厚意により希望した8名全員が参加させてもらえることに。引率教員は1名（日本料理）。5日間のうち、移動日を除いた3日間で研修を実施した。初日は同大の講師から韓国料理や伝統菓子づくりを学び、2日目は同校の引率教員が日本料理を指導した。取り扱ったのは、タレカツなど新潟の料理。3日目は白村江の^{はくすきのえ}



韓国の学生とともにビビンバを作った

戦いの舞台（扶余郡^{ふよ}）を見学し、それぞれの地域性を生かした内容を展開した。

同大との交流は相互訪問だけにとどまらず、近々オンライン授業も取り入れる計画をしている。日本料理の実習として、同大に事前に材料を用意してもらい、オンラインで解説しながら調理指導をする予定だ。

今後は、さらに留学期間を伸ばした「ミニ留学」制度への発展を目指し、同大と話を進めているところである。

✕実施してよかったこと：

学生たちは言葉の壁をほとんど感じていない。オンラインでの事前ミーティングをきっかけにSNSで交流を深め、個人的に新潟を訪れる学生も現れた。料理という共通のテーマを通して、自然に親密な関係を築けるのがこの交流の大きな魅力だと感じるという。

✕費用／コスト減への工夫：

相互訪問の形式では、訪問側が渡航費を負担し、現地での授業料・宿泊費・食費などは受入校が負担するという協定を結んでいる。そのため、学生が負担するのは渡航費のみで、今回の派遣では7万円程度だった。

学校の負担を減らすべく、公的支援などを受けたいところだが、新潟市の場合、専修学校が活用する場合のハードルが高く、いまだ課題となっている。

✕事前準備／気を付けたいこと：

同大とのやりとりは校長自らが行っている。同大には日本人の教員が在籍しており、すべてやり取りは日本語。細やかな打ち合わせや通訳のサポートが

特集

あったことで、交渉や準備は非常にスムーズに進んだ。初期段階で「料理の発表会を見に来ませんか」と誘いをもらい、すぐに教員が訪問したことが、両校の信頼関係を一気に深めるきっかけとなった。「いずれまた」と先延ばしにせず、まずは一步踏み出すことが国際交流の第一歩だと感じるという。

派遣の際、トラブルは特になかったが、初めて海外へ行く学生も多く、渡航準備や安全管理には十分な配慮が必要だ。航空機の手続きや海外保険の説明など、細やかなサポートが大切だと考えている。

短期派遣

大和青藍高等学校

調理科アジア文化コース（福岡県）

全員参加の研修でアジアを知る

✕時期・期間：各国年1回（国によって時期は異なる）、5日間程度

✕交流校：台湾・韓国・香港・タイ・シンガポール等の姉妹校等

✕対象者：コースの生徒全員約40人

✕実施内容：

同校は令和7年度、調理科にアジア文化コースを新設した。同コースでは、2年生全員がアジア圏での研修を行うことを必須としている。研修先は台湾・韓国・香港・タイ・シンガポール等で、生徒の希望を基に振り分けを行っている。同時期に行うと引率教員が多く必要となるため、各国2名が付き添う体制で、時期をずらして実施している。

加えて、全校生徒を対象にしたアジア研修も年2

回（6月・12月）に実施しており、アジア文化コース以外の生徒も参加可能である。生徒の中には、今年度だけで2度の海外研修を経験した者がいる。

研修内容は派遣先によって異なるが、基本的に4泊5日程度の期間に、現地の学校訪問をしたり、ホテルの厨房で働かせてもらったり、市場を見学したりなどする。また、将来他国と関わっていくに当たり、食だけでなく国自体について理解することも重要だと考えるので、歴史・文化・地理などを学ぶ時間も設けている。帰国後は、月1回行っている集会で、生徒たちは現地で学んできたことを、他国に派遣される生徒たちに向けてパワーポイントを使って発表する。

派遣先の学校は、さまざまな人との関わりで生まれたつながりを生かしてネットワークを広げている。例えば、韓国のソウル観光高等学校は、野球部同士の交流がある長崎県の高等学校で国際交流を担っていた方の紹介により、韓国の日本語学校の経営者とつながりができたことがきっかけで関係が生まれ、姉妹校協定を結ぶに至った。



台湾の学校との姉妹校調印式



韓国での調理実習

✕実施してよかったこと：

まず挙げられるのは、価値観・視野の拡大。日本の常識がどこでも通用するわけではないことを実感することで、グローバルマインドの基礎を形成するとともに、受容力を磨くこともできている。異国文化を受け入れられるだけでなく、生徒同士の人間関係で摩擦が生じた際、些細なことと受け止められるようになるなど、成長した姿が見られる。

自己発見を得られることもある。日本の良さと課

特集

題を外から見るができたり、文化の比較を通じて、自己の軸を明確にできたりする。

✕事前準備／気を付けたいこと：

〈生徒の準備〉

英語が通じる国が多いので、英会話の研修は行っている。さらに、生徒たちは研修に行く国の歴史、文化、慣習についての調べ学習をしておく。なお、中国語、韓国語に関してはそれぞれの国の出身生徒がいるため、日常会話の指導役をしてもらっている。

〈教員・担当者が気を付けること〉

他国は即断即決が基本で、曖昧な返答は誤解を招くことになる。国際交流を模索する場合は校内で方向性をしっかりまとめてから交渉に臨み、断るべき要求は明確に断ることが重要と考えている。

なお、基本的に引率教員がメール等で現地とのやり取りを進める。通訳等を介さなくても、翻訳ツールを駆使すれば、現地担当者とのやり取りについては問題ないという。

✕費用／コスト減への工夫：

航空券と宿泊で一人10万円に収まるように設定している。派遣先をアジアに絞ることで、最低限必要となるコストを抑えている。

生徒の負担を軽くするための制度も設けている。アジア文化コースは「総合的な探究の時間」における課題研究で、商活動のPDCAスパイラルを回すという実学を行っており、得られた利益を同コース生徒の旅費に当てている。商活動というのは、同校がACC（「アジア文化コース」の英語の頭文字から由来する）という会社を設立し、レトルトカレーの販売などを行っていることを指す。

上記の利益の割当の他にも支援制度があり、各種検定の取得や生徒会活動など、生徒としての取り組みにポイントを設け、1ポイントにつき1万円分の旅費の支援も行っている。

2. 卒業後も 海外研修のチャンスはある！

在学中に海外へ踏み出すチャンスがなくても、卒

業後にフランスで研修を受けられる機会があることも知っておきたい。

フランス-ビアリッツ・ホテル学校 研修留学プログラム概要

同プログラムは、日本の調理師養成施設卒業生をビアリッツ・ホテル学校で受け入れ、その後バスク地方の有名レストラン等で研修を実施する制度。プロスペール・モンタニエ協会の元会長で、親日家であるアンドレ・フルネ氏の尽力により令和5年に創設された。同プログラムの窓口は、C PLUS C 合同会社が担っている。

C PLUS C 合同会社：<https://cpluscjapan.com/>



ビアリッツ・ホテル学校外観

本研修の特長を下記に示した。

■充実した学校環境で学べる

ビアリッツ・ホテル学校ではホテル・レストラン、製菓・製パン、ツーリズムの3分野にわたり、経験豊かな教師陣とトップレベルの業界人が授業を展開している。ここで7週間、座学と実習の授業を受けられる。



参加者が撮影した授業風景

■一流の現場で有給研修に参加できる

同校で授業を受けた後、約10カ月間、高級ホテルや星付きレストランなど2カ所（各5カ月間程度）で報酬を得ながら研修を受けることができる。



研修先の一つのホテルレストラン

特集

■低コストでの長期滞在の実現

ホテル学校の学費は無料で、職人団体の近代的な寮に住居手当を受け取りながら宿泊でき、報酬を得ながら研修を受けられることなどにより、自己負担を抑えて滞在できる。

■手厚いサポート

渡航前準備から現地での生活・トラブル対応の相談に至るまで、窓口であるC PLUS Cのサポートを受けられる。

募集要項

今回の募集要項は以下のとおり。

〈実施期間〉令和8年9月～令和9年8月（約1年間）

〈対象〉29歳以下の日本の調理師養成施設卒業生

〈定員〉6名

〈締め切り〉令和8年3月末

〈現地滞在スケジュール〉※予定

渡仏 …令和8年8月下旬

学校在籍 …令和8年9月～10月中旬

インターンシップ第1期 …令和8年11月～令和9年3月

インターンシップ第2期 …令和9年4月～8月

離仏 …令和9年8月末頃

▼詳細・申込方法は以下PDFへ

http://www.jatcc.or.jp/upload_files/Biarritz2026.pdf

参加希望者は養成施設を通じて申し込むが、学校の負担は在学証明書作成程度である。意欲ある在校生・卒業生に周知してはいかがだろうか。また、入学希望者に、海外留学が卒業後の選択肢の一つとしてあることを示すこともできる。

本特集の学校事例集では、さまざまな費用が高騰する中、各校が工夫してコストを抑えていることが伺えた。また、語学力に不安があっても、ツールの利用や外部のサポートにより、研修を実現している点も注目に値するのではないだろうか。

在学中の実施が難しい場合にも、最後に紹介したような外部の研修プログラムを卒業後に活用するのも一つの手である。

これからの実施を検討している学校だけでなく、すでに実施している学校にとっても新たな気づきが見つければ幸いである。

TOPICS

第1回広報PR戦略会議 広報PR戦略チーム始動！

多方面からメンバーを招集

既報のとおり、新チームの立ち上げに伴い、去る10月10日、広報PR戦略チームが第1回目となる会議を開催した。

新チームについては、スピーディーな活動、養成施設関係者に留まらない幅広い有識者による会議体として、経営コンサルタントを行う株式会社Pro-D-useに会議の進行等を委託している。

第1回目の会議は、メンバー全員の参加によりオンラインにて開催された。また、養成教育制度検討チームメンバーであり広報にも精通している板倉真紀氏（株式会社グッドニュース取締役）にも参加いただいた。

冒頭、中川会長より「この試みは調理師養成施設だけではなく、調理師の世界にも大きな影響を与えることになる。大きな目標と夢の実現に向けて皆様の力を結集していただければありがたい」とのコメントが述べられた。

続けて事務局より広報PR戦略チームは、中長期計画の3番目の柱である「調理師養成施設のアピール強化と調理師という職業のイメージアップ」を担い、若い世代や社会人層に調理師への関心と需要を喚起することを使命としていることの説明があった。

その後、チームとして初めて顔を合わせることから、各メンバーによる本チーム参加への抱負を含めた自己紹介が行われた。メンバーの経歴等については次のとおりである（敬称略）。



養成施設関係者

田中誠二〈チーム長〉

学校法人大和学園理事長。京都生まれ京都市育ち、高校3年生から大学院まで海外留学、大学院の専門は公益法人のマーケティング。

濱田剛

大和青藍高等学校校長、野球部監督。大学卒業後大和青藍高等学校に入社、理科の教師から調理科へ。現在調理科は定員を超える入学希望者が出るほど人気。

宇山巖太郎

広島酔心調理製菓専門学校企画広報。博多生まれ長崎育ち、大学卒業後日本総合研究所、ローソンチケット企画営業職を経て現職。学校では広告代理店に頼らず手作りの広報を実施。

業界関係者

高橋英樹

一般社団法人日本飲食団体連合会専務理事。15歳から板前として活躍、調理師免許保有、広島、東京、シンガポールで飲食店を経営。官公庁ともパイプを作っている。

河野竜兵

LINEヤフー株式会社パーティカル統括本部パートナーセールス1チームリーダー。広島県出身、大学卒業後LINEに入社、飲食店のサポート支援を行う。

有識者

野倉早奈恵

読売新聞東京本社編集局生活部記者、水戸支局時代に中川会長と会う。料理研究家や飲食店のレシピ取材、昨今はコメ不足問題も記事にしている。

原口征則

株式会社LDH JAPAN執行役員ミュージック本部本部長代理。マーケティングやPRを担当、日本だけでなく世界に広く音楽を広めていく活動をしている。

TOPICS

広報PRの課題

自己紹介の後、この日の会議の本題として、全調協の広報的な課題についてそれぞれの立場から意見を求め、調理師の定義や魅力のPR、キャリアパスの多様化、親世代と子世代へのアプローチの差別化など、次のようにさまざまな意見が出された。

- 全調協の広報は、内部へのPRを強化することでグルメピックのような素晴らしい大会への参加者を増やせる可能性がある。Instagramのフォロワー数についても、各学校の協力を仰げばすぐに目標達成できるのではない。
- そもそも調理師という職業にどのような魅力があるのかを考え直さないとならない。
- 調理師は「インフラ系の飲食店」と「エンタメ系の飲食店」に分けられるが、調理師としてすべてをひとくくりにしているため、魅力が分散してしまっている。ターゲットを絞り、成功事例を具体的に示すことで、調理師のキャリアパスを明確にできる。
- 調理師を目指す人々を明確なキャリアイメージを持つ層「コア層」と漠然としたイメージを持つ「フワッと層」に分け、後者を含めて業界への興味の裾野を広げることが重要である。
- 現代の若者は一つの職に固執しない傾向にあり、調理師も、調理技術だけでなくマーケティングやビジネススキルも学ぶべき。外国からの観光客が増える中で、料理の質だけでなく、PR戦略も養成施設で学べることをアピールすべきである。

- 一般の人々は、調理師免許がなくても飲食店を開業できることや、有名店の料理人が免許を持っていない可能性があることを知らない。調理師免許があると何ができるのかという根本的な情報について、親世代を含め広く伝えることが必要である。
- 保護者に対しては、調理師養成施設がビジネススキルを教え、将来安定して稼げることを強調すべきであり、学生・生徒に対しては、選択肢を広げて不安を軽減するメッセージを伝えるなど、それぞれ異なるアプローチが必要である。
- 外食産業への参入障壁が低いという問題に加え、調理師の多様なキャリアパスがうまく情報として伝わっていない。成功事例を具体的に示し、大手企業でのマネジメント職や海外留学制度など、さまざまな選択肢を可視化することが重要である。
- 調理師の名称が「料理人」や「調理スタッフ」など、統一されていない現状から、認知度向上と魅力発信のためには名称を統一すべきではないか。
- 栄養士のように調理師にも配置義務を設けるなど、法制度の整備を通じて調理師の必要性を高めることが名称の認知度向上につながるのではないか。

以上のように、調理師の多様なキャリアパスが十分に知られていないという課題や、学生・生徒だけでなく親世代へのアプローチの必要性等を確認した。今後、学生・生徒や親などターゲットをセグメント化し、それぞれに合ったメッセージを整理していくこととした。

TOPICS

第41回グルメピック情報 ⑦

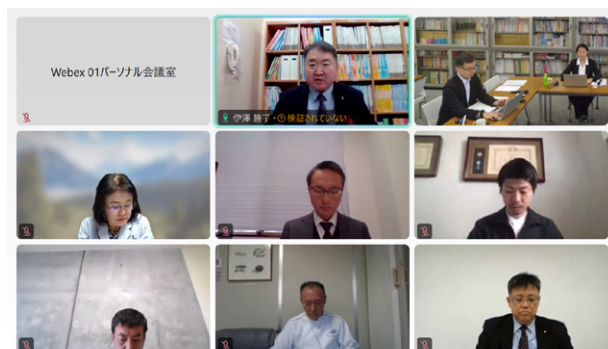
コンクール実行委員会開催

コックコートには特別協賛企業のロゴ

協会は、去る10月29日に第3回コンクール実行委員会を開催した。

まず、今年度41回大会について、申請状況の報告が行われ、半数以上の地区で参加校数、申請者数が昨年より増えたものの、一昨年の参加校数、申請者数を上回ってはいないことを確認した。

また、今年度の大会は、GMO OMAKASE(株)と(株)LDH JAPANの2社より特別協賛の申し出を受けていることから、全国大会での選手着用コックコートに2社のロゴマークを印刷することを決定した。



来年度大会の実施内容を検討

今年度大会に関する報告確認等の後、来年度のごグルメピックの実施内容について検討を行った。

グルメピックは、公平・公明性、経費負担の軽減等を目的として、コロナ禍以降の37回大会からは、それまでの自由課題から統一課題に切り替えるとともに味見審査の導入を実施している。

一方でグルメピックは、協会事業の中でも調理師養成教育の質の高さ等を対外的にアピールできる事業であることから、ニュースリリースやSNSの発信を積極的に行ってきたものの、統一課題は、対外的には訴求力に欠ける。

協会としては、グルメピックは調理技術の適正な評価を大前提としながらも、参加校や会場校の負担軽減や各地区での自由度、グルメピックというコンテンツを通じた入学者対策等を考慮し、コンクール実行委員会だけでなく、事業部会や三役会議でも、来年度の実施内容の見直しを図ってきた。

今回のコンクール委員会での検討による大会変更内容は次のとおり。

〈地区大会〉

- 地区大会の開催時期は原則として10月～11月だが、各地区からの全国大会出場者数の公表が10月以降となる条件で、地区の事情において10月以前に当該地区大会を開催しても差し支えないこととする。
- 課題は、原則現行どおりとするが、魚の三枚おろしについては、地区の裁量で実施の有無を決めることができる。
- 現行の課題の他に、地区として必要と思われる課題があれば、地区の裁量で追加できる。

〈全国大会〉

- 各料理部門において、指定する食材、盛付容器、調理法(例：焼き物、煮物等)の規定の中で選手が考えた作品を仕上げる。なお、味見審査は従前どおり行う。
- 選手の創作性も重要であることから、事前に作品のPRポイントを提出し、審査委員の参考資料とする。

来年度の大会については、さらなる検討を行い、全調協ニュースで随時詳細を紹介していく。

TOPICS

令和8年度春入学生用教育教材図書頒布案内を送付



令和8年度春入学生に向けて、教育教材図書の頒布案内を、11月4日付公全調発第58号をもって各調理師養成施設長宛にメール添付にて送付した。

「新調理師養成教育全書〈必修編〉」を改訂

今回案内した教育教材図書のうち、『新調理師養成教育全書〈必修編〉』は、最新の統計データの更新、ページレイアウト、可視性の高いフォントへの変更等の見直しを行った第6版を発刊する。同書は12月に完成本を各養成施設に贈呈する予定としている。この機会に、まだ採用されていない養成施設もぜひ検討いただきたい。

なお、現状価格や割引率を維持するため、原材料等高騰対応策として、これまで7冊をまとめて梱包資材で梱包していた新調理師教育全書セット販売を、セット組にせず、納品（価格は現状どおりセット割引対応）することとしている。

上記改訂に連動して内容見直しを行った『新調理師養成教育全書必修問題集（第6版対応）』を2月に発刊する。すでに昨年必修編教科書（第5版）を購入、使用している養成施設は、同教科書に連動している『新調理師養成教育全書必修問題集（第5版対応）』の購入を推奨している。

さらに、『新調理実習ノート』は、資料編をなくし、調理基本技術編のページ数を増やした。

頒布価格は据え置き

令和8年度春入学生用教育教材図書の取扱品目及びその頒布価格は次ページのとおりで、価格は据え置きとした。会員校は25%引き、梱包・送料がサービスとなっている。一般販売は定価頒布だが、申し込み部数（セット数）が1アイテム30部（セット）以上の注文については、梱包・送料がサービスとなる。

返本は来年5月29日（必着）まで

今回案内した教育教材図書の頒布については、令和8年1月9日（金）より受け付けを開始し、2月下旬から順次発送することとしているが、配送手配の都合上、受け付け後、図書の到着まで7日程度（土日祝日を除く）必要となるので、希望納期に時間の余裕を持った早めの申し込みが望まれる。

なお、返本は、未使用本のみの対応とし、令和8年5月29日（金）まで可能（契約店を通して購入する場合も同様）となっている。また、『新調理師養成教育全書〈必修編〉』をセットで申し込んだ場合は、セットでの返本は可能だが、分冊での返本は受け付けることができないので、各調理師養成施設発注担当者の注意が望まれる。返本の際は、倉庫会社への直送をお願いする場合があるため、書籍名、冊数等を事前にお知らせいただきたい。

教材返本等の手数料は養成施設負担

教材代等の誤入金や過剰入金の返金、教材返本時の返金の振込手数料等は、これまで協会が負担していたが、昨今の金融機関の手数料の値上げにより、合算すると大きな額となってきたことから、令和7年7月より養成施設負担とし、手数料は返金金額より差し引くこととしている。ご理解とご協力をお願いしたい。

令和8年度用教育教材図書頒布価格表

(税込み・円)

区 分			定 価	会 員 校 特別価格	備 考
新調理師 養成教育全書	必修編	セット（全6巻＋別冊）	10,650	7,990	改訂
		第1巻 食生活と健康	1,230	920	改訂
		第2巻 食品と栄養の特性	1,900	1,430	改訂
		第3巻 食品の安全と衛生	1,900	1,430	改訂
		第4巻 調理理論と食文化概論	2,010	1,510	改訂
		第5巻 調理実習	1,680	1,270	改訂
		第6巻 総合調理実習	1,450	1,090	改訂
		別冊 調理実習必携レシピ集	1,570	1,180	改訂
	選択編	フードビジネス	1,520	1,140	
		レストランサービス	1,520	1,140	
		フードマーケティング	1,630	1,220	
		フードランゲージ英語	1,960	1,470	
		フードランゲージ中国語	2,060	1,545	
		フードランゲージフランス語	2,480	1,860	
最新 食品標準成分表（八訂）			1,210	910	
新調理実習ノート			450	340	改訂
オールフォト食材図鑑（普及版）			5,640	4,240	
新調理師養成教育全書必携問題集（第5版対応）			1,140	860	
新調理師養成教育全書必携問題集（第6版対応）			1,140	860	改訂
総合調理用語辞典			8,750	6,560	
食育インストラクター教本			1,730	1,300	
何を食べる？誰と食べる？どう食べる？－食育の実践に向けて－			410	－	

(注) 1 頒布価格は、消費税込みの価格です。

2 梱包・送料は、会員校サービス、非会員校実費を申し受けます。ただし、非会員校につきましても、申し込み部数（セット数）が1アイテム30部（セット）以上となる注文については、サービスとさせていただきます。

TOPICS

春季技術考査は令和8年1月15日に実施

受付期間は11月28日(金)まで〈必着〉

令和7年度春季技術考査は、令和8年3月卒業見込み者を対象として、令和8年1月15日(木)に実施することとしており、協会は、令和7年10月1日付公全調発第45号をもって、その実施委託案内を各調理師養成施設長宛に送付した。

委託受付期間は、10月14日(火)から11月28日(金)まで。厚生労働省への実施計画届を技術考査実施日の1カ月前までに提出しなければならないこと等から、締め切り日を過ぎた場合は受け付けることができないため、委託申請する調理師養成施設は、提出期限に遅れることのないよう十分留意することが必要である。

また、技術考査成績活用事業についても、その実施案内を令和7年10月1日付公全調発第47号をもって、各調理師養成施設長宛に案内している。

養成施設卒業者のみの特典

技術考査の合格者は、養成施設を卒業して実務経験6年を経た後、専門調理師・調理技能士の称号取得のための調理技術技能評価試験での学科試験の全部が免除される。

これは、調理師養成施設卒業者のみの特典であることから、各養成施設における学生・生徒に対する積極的な受験指導が望まれる。

提出書類は5点

協会に技術考査を委託申請する際に必要な書類は、

- ①技術考査実施委託書(別紙様式1・A4判)
- ②技術考査受験申込書(別紙様式2・A4判)
- ③技術考査受験者名簿(別紙様式3・A4判)
- ④指定養成施設技術考査事務管理責任者等の氏名及び職名(別紙様式4・A4判)
- ⑤手数料振込通知書の写し

となっている。

なお、別紙様式は、下記「協会サイト」からダウン

ロードして活用していただきたい。

<https://www.jatcc.or.jp/works/technique/>

試験問題及び解答用紙は前日午後到着

試験問題及び解答用紙は、試験日前日の午後に到着するように送付することとなっているので、技術考査管理責任者は、十分留意し、確実に受領されることが望まれる。

合格証書の発行は3月中旬予定

合格証書は、技術考査終了後に、(公社)調理技術技能センターが実施する「技術考査委員会」において、合否判定結果の審査を行うこととなっているため、3月中旬頃に送付することとなる。

このため、多くの委託申請校の受験者がすでに養成施設を卒業した後に技術考査合格証書を発行することとなることから、事前に発送の準備をする等の対応をお願いしたい。

なお、今年も協会サイトにて合格速報を掲載することになっており、詳細については、各委託申請校に案内することとしている。

ポスター及びチラシを作成、配布

協会は、技術考査の周知徹底を図り、各養成施設が学生・生徒に対し受験指導をする際の資料として活用できるよう、ポスター及びチラシを作成した。

ポスターは、令和7年10月1日付公全調発第46号をもって送付し、学生・生徒用のチラシ及び申込書については、協会サイトからダウンロードできるようになっている。

各養成施設はポスターを校内に掲示するとともに、チラシを協会サイトからダウンロードして配布する等、積極的に技術考査を受験するよう学生・生徒を指導することが望まれる。

TOPICS



各校へ配布している春季技術考査ポスター

チラシ

https://www.jatcc.or.jp/upload_files/0828_2025sp_gijyutu.pdf

令和7年度 春季 技術考査
令和8年1月15日[木] 13:30-15:30
 受験場所: 在学している調理師養成施設 受験資格者: 令和8年3月卒業見込み者

技術考査に合格すると「専門調理師・調理技能士」試験の学科試験が免除 になります

技術考査とは
 技術考査に合格した者は、下記の調理師養成施設試験のうち、学科試験の全部が免除となります。これは、調理師養成施設卒業見込み者として認められることとなります。
 技術考査に合格して調理師養成施設を卒業後、実習経験が1年以上、調理師試験を合格した者として、下記の実習試験を免除し、これに合格すれば、「専門調理師・調理技能士」となります。
 (技術考査合格者は、実習試験受験に必要知識となりますので、大切に保管することが必要となります)

調理師技能評価試験
 調理師は、調理師免許を取得した後も、自ら職人として調理に必要な知識を深め、調理技術の発展に努めることが求められます。
 調理師技能評価試験は、調理師免許を取得した者、技能-技能の発展を促すことにより、高度な調理技術の習得を目的として、調理師の地位向上を図ることを目的とした試験です。
 この試験の科目区分は、日本料理、西洋料理、和食料理、中国料理、すし料理、給食用特種料理の区分で、試験は、学科と実技が行われ、合格すると、厚生労働大臣より「専門調理師・調理技能士」の称号が与えられます。

専門調理師・調理技能士試験の流れ

技術考査受験要領

受験資格
 令和8年3月卒業見込み調理師養成施設卒業見込み者
 ※以下に該当する場合は受験できません。
 ①すでに調理師養成施設を卒業した者。
 ②調理師養成施設として認定を受けていない学校で学習中の者。
 ③調理師養成施設を卒業した者。

試験内容
 ①食品の加工と調理
 ②食品の安全と衛生
 ③調理器具の使い方と衛生
 ④調理実習(食品の調理実習)

試験方法
 マーケット 実技

受験申請
 申請書類
 ①技術考査受験申請書(受験者用紙)
 ②受験手数料(1,500円)
 ③写真(2枚、2015年以降の撮影したもの)
 ④実習経験書(1)実習経験が1年以上あることを証明する書類(2)実習経験が1年以上あることを証明する書類

提出先
 在学している調理師養成施設

合格発表
 技術考査合格者は、調理師養成施設長から、技術考査合格通知書(合格者用紙)を交付されます。
 (合格通知書の交付は、合格者用紙の交付と同時に行われます)

厚生労働省指定技術考査実施機関
 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 <https://www.jatcc.or.jp/>

サイトからダウンロードできるチラシ表・裏

技術考査成績活用事業

技術考査成績活用事業は、技術考査の成績を、調理師養成施設の全国的な評価、各教科科目の評価及び各学生・生徒の学習評価等を参考資料として活用できるようにしたものである。

具体的には、技術考査の成績について各教科科目毎に満点を100点に換算した上で、次の2種類の資料を提供している。

①「調理師養成施設別技術考査成績活用表」

全国の最高、最低、平均及び当該調理師養成施設の最高、最低、平均を記載している。

②「生徒別技術考査成績活用表」

当該調理師養成施設の学生・生徒それぞれの教科科目別成績を記載している。

なお、技術考査成績活用表は、上記のとおり、技術考査の得点を表記したものではない(得点は非公表)ので、注意していただきたい。

また、同事業への申請は、技術考査を申請するすべての養成施設が申請しなくてはならないものではなく、任意となっている。

TOPICS

食育インストラクター受験申請受付中

受験申請締切日は11月28日(土)

協会は、令和8年3月卒業見込み者及び既卒者を対象とした食育インストラクター認定試験を来年1月17日(土)に実施することとし、その実施案内を令和7年10月2日付公全調発第49号をもって、各調理師養成施設長宛に送付した。

受験申請の締め切りは、11月28日(金)必着で、技術考査の申請締切日と同日となっている。

なお、学生・生徒用のチラシ及び申込書は、協会サイトからダウンロードできるようになっている。

チラシ

https://www.jatcc.or.jp/upload_files/0828_2025_sp_instructor.pdf

申込書

https://www.jatcc.or.jp/upload_files/instructor_moushikomi_2025_A.xlsx



チラシ(表)

申込書

認定試験受験資格は認定講習修了者

同試験の受験資格は、令和8年3月卒業見込み者及び既卒者であって、各養成施設が実施する認定講習を修了した者となっている。

ただし、いくつかの講習項目に関しては調理師養成教育における規定の教科科目と互換できるようになっていることから、それらを除くと、食育実習を含めた計6時間の講習を実施すればよいこととなる。

『食育インストラクター教本』から出題

同試験の試験問題は、食育インストラクター認定登録実施要綱に掲げた講習内容を学習するために作成した『食育インストラクター教本』から出題され、正誤法で50問となっている。

同認定試験受験申請校には、**試験日の前日(1月16日)の午後**に、試験問題、解答用紙を送付する。

当日は、それぞれの受験申請校が実施会場となり、13時30分から試験を開始し、試験時間は1時間となっている。

採点は、実施養成施設が、試験実施日の翌週の月曜日に協会が公開する問題解答と照合して行い、満点の7割以上が正答だった者を合格者とし、1月26日(月)〈必着〉までに事務局に報告してもらうこととなっている。

合格者には認定証とバッジ

合格者は、食育インストラクターとして認定登録され、養成施設を経由して認定登録証及びバッジが交付される。



NPO日本食育インストラクター協会と提携

食育インストラクター認定登録者は、NPO日本食育インストラクター協会が行うNPO食育インストラクター2級の受験資格を得られることとなった。

同2級に合格すると、さらに上位の食育インストラクター1級の資格を目指すことができ、また、同協会の会員になると、定期的に行われる研修会やイベントに参加可能になることから、ぜひ積極的に活用してほしい。

詳細については、NPO日本食育インストラクター協会 <https://www.npo-shokuiku.com/>へ。

PICK UP

いまを知る

地域の課題と生徒の成長をつなぐプロジェクト

調理師養成施設は、料理を通して地域と連携を図ることも多く、地域に根差したさまざまな活動を実施している養成施設も多いのではないだろうか。

今回は、現場で活躍する調理師と調理師養成施設がタッグを組んで地域の課題に向き合い、これから調理師にも必要と思われるデジタルツールを活用し、生徒の成長を見据えながら、よりよい社会の実現に向けて活動している事例を紹介する。

“もったいない”を“ご馳走”に

この取り組みの発案者は、東京港区にある「伊勢すえよし」店主の田中佑樹氏と三重県立相可高校の西岡宏起氏。田中氏には、現在グルメピック審査委員を務めていただいている。



田中佑樹氏

<https://www.jatcc.or.jp/works/competition/>

コロナ感染症が広まった令和2年頃から、飲食店に通う人が減り、高級食材をはじめとする多くの食材が行き場を失っていた。そこで、それらの食材を利用して何かできることはないかと考えた田中氏は、物販商品の開発・販売を始めた。



西岡宏起氏

その取り組みをしている際に、地元である三重の漁師から「他にも活用できていない未利用魚や低利用魚がたくさんある」という話を聞いた。よく聞くと、これらの魚は、名が知られていないだけで実においしいということが分かり、料理人として、この“もったいない”を“ご馳走”へと変える仕組みを作ろうと考えた。

ちょうどその頃、相可高校でも、クラブ活動として経営しているレストラン「まごの店」（西岡氏も同クラブ第1期生とのこと）がコロナ禍により休店せ

ざるを得ず、担当の西岡氏は、生徒たちに何の活動をさせようかと考えていた。また、学校内部でも前任者から西岡先生への世代交代のタイミングと重なり、生徒に生産現場の課題をもっと深く知ってもらえたらと思い、フィールドワークとして漁港へ出向いて漁師の話を聞いた際に、日によっては漁獲した魚のうち1トン以上が、値段が付かない未利用・低利用の魚だと知った。

そのようなことから、以前から交流のあった両氏が意気投合し、生徒とともに地域の課題を学びながら解決策を模索しようと動き出した。

未利用魚1トンご馳走化チャレンジ！

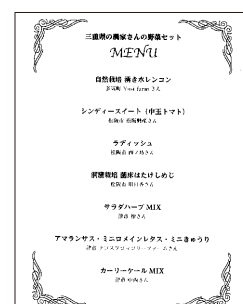
翌年1月頃から活動を始め、アヒージョやパスタソースなどの開発や、イベントでの提供を行った。しかし、生徒が手を動かしての取り組みであり、生徒の本業もあるため、物量的には限界があった。そこで、企業とコラボして、生徒が商品開発することで、より大きな課題解決につながるのではということになった。プロジェクト名は「未利用魚1トンご馳走化チャレンジ」。

開発の過程では、生徒も漁港に行って未利用魚の実態を見て、漁師の話を聞き、地元の課題の深刻さを実感した。さまざまな試行錯誤を繰り返し、地元で生産されているかつお節にヒントを得て、未利用の鰹を鰹節に加工し、それを粉末にしてドレッシングに加えて付加価値を付けた「鰹わいドレッシング」を作り上げた。



<https://camp-fire.jp/projects/818323/view>

食事後は生徒も各テーブルを回り、直接お客様に説明するなど、大変充実した機会となったようだ。



PICK UP



西岡氏は、「これまでは学校でも料理を作るだけで、生徒は食材の廃棄や地域の課題にあまり触れることがなかったが、実際に未利用・低利用の魚を実際に見て大変驚き、なんとかしなければならぬと強く感じていた。このプロジェクトを通じて、SDGsや社会課題解決という側面に向き合うことができたことで、視野が広がり、プロの料理人としてさまざまな発想ができてくると思う。ゆくゆくは地元で店を構え、全国に発信できる調理師となってくれることを期待したい」と語った。



今後の展望

現在、「まごの店」は「サステナブルキッチン」として活動しており、「サステナブル＝持続可能な」を冠していることから、10年20年のスパンで続けていきたいという。地域には海の課題、山の課題、田んぼや畑、さまざまな課題が転がっているので、それらをゆっくりしっかり確実にプロジェクトとして積み重ねていって成果が上がると、いろいろな人から「これ困っているんだけど、どうにかならないかな」と声を掛けてもらえると考えているそうだ。

続けていくと生徒が育ち、彼らが「サステナブルキッチンまごの店」のプロジェクトを担う先生として参加してもらうことも展望として見据えている。複数の調理師が参画すれば、いくつかのプロジェクトを並行して進めることもできるようになるかもしれない。

生産者が続けていけなければ、料理人もまた続けていくことができなくなる。プロボノ（社会的・公共的な目的のために、職業上の経験やスキルを生かして取り組む社会貢献活動）的なものになるか、ビジネス的なものになるのかは分からないけれど、そういう課題感を持ち、二人三脚で進みたいと思ってくれる調理師を増やし、一緒に調理師の世直しチームを作りたいという。

調理師養成施設ができること

最後に、田中氏から寄せられた調理師学校に向けたメッセージを紹介する。

「調理技術を教えるだけでも大仕事だと承知しています。一方で食材があつてはじめて料理人は立てるという原点を、学生・生徒自身の体験で腑に落とせる機会を作れると良いのではないかと考えています。ただ、大人数の見学では「連れて来られた」受け身になりがちなのも発生するでしょう。アウトプットのスケジュールを決めておき、インプットする機会を作るといふ順番が良いのではないかとというのが私の意見です。例えば少人数の班で農業・漁業・加工の現場に入り、実際にそこで丸一日以上体験をしてもらう。そこで得た気づきを元に一皿を設計するというような課題があつても良いかもしれません。そこでお世話になった生産者さんを招待して食事会を開催できたらなおのこと。

想いや哲学を自由に料理で表現し、SNSで自由に発信できる今は、まさに「料理人がヒーローになれる」時代だと思います。学生・生徒たちにそういった希望を見せられると、芯のある調理師が育っていくのではないかと考えています」

PICK UP

👉 気になる!?

東京味わいフェスタ JA東京中央会×駒場学園キッチンカー



去る10月24～26日、「東京味わいフェスタ2025 TASTE of TOKYO」(主催：東京都、東京味わいフェスタ2025実行委員会)が、丸の内、有楽町、日比谷、豊洲の4エリアを会場に、東京産の食材を使った料理を味わうイベントが開催された。このイベントに、駒場学園高等学校(東京都)が参加する様子を取材した。

ジビエと江戸東京野菜のコラボ

駒場学園高等学校は、東京都世田谷区にある高等学校。普通科と食物調理科の二つの科を設けている。

同校では、卒業生であり、長野県茅野市のレストラン、オーベルジュ・エスポワールのシェフである藤木徳彦氏が、毎年ジビエを通して食育の授業を行っている。藤木氏は日本ジビエ振興協会代表理事でもあり、これまでも調理師養成施設の教員や学生等を対象とした「ジビエ料理セミナー」を開催してきた。

毎年行っている駒場学園高等学校での食育授業は9月25日に行われ、普段見ることのできない鹿肉丸ごとを解体し部位ごとに分ける作業や、ジビエの現



状を知ること、自然からいただいた命をどう生かしていくかを学ぶ。藤木氏の「ジビエ料理セミナー」については、全調協ニュースで取材している。

http://www.jatcc.or.jp/upload_files/news_202201.pdf

今年はそれに加えてイベントに出展し、ジビエ料理を販売することとなった。ここでは東京産食材を使った料理を味わい体験することで、「農」や「食」の多彩な魅力を発見するイベントとしているので、販売する料理は、江戸東京野菜とジビエをコラボさせたものを創作した。メニューは以下のとおり。

【鹿肉の赤ワイン煮込み(治助イモと鹿のシチューパイ)】

鹿肉をじっくりと煮込み、やわらかく仕上げた赤ワイン煮



と、治助イモのマッシュポテト、パイの相性が抜群。

【治助イモと鹿ポロネーゼのクロケット】

鹿肉でしか味わえない旨味を閉じ込めたポロネーゼと、治助イモ、チーズを合わせたクロケット。衣にもハーブとチーズを使用している。



PICK UP

【鹿肉&鶏肉唐揚げの 食べ比べセットと治助イモフ ライ】

定番の鶏唐揚げと鹿肉の唐揚げを食べ比べられるようセットに。素朴な甘味が特徴の治助イモのフライドポテトも添えた一品。



※「治助イモ」は、東京都奥多摩町で栽培されている、江戸時代に日本に伝わった原種に近いジャガイモ。会場では、このイモを使用したJA東京中央会主催「都内高校生料理コンテスト」入賞作品も販売。

<https://www.tokyo-ja.or.jp/wp/archives/2022>

メニュー開発から販売まで



同校の部活の一つに食品研究部があり、所有するキッチンカーも使いながら、商品開発、販売戦略、創造性といった、経営に関わる一連のメソッドを実践的に学び、キャリアアップにつながる能力を養う。また農園で自家栽培を行い野菜の成長についても学んでいる。今回のイベントもこの部に所属する生徒たちによって、メニューを開発するところから、調理、そして販売までを担った。

メニュー開発は夏前からスタートし、試行錯誤しながら進めたとのこと。部員は50人あまりいるそうだが、取材した当日はイベント初日の平日だったため、選抜された生徒たちが朝から準備に取り組んでいた。食品研究部顧問の保延宏美先生の引率の下、初めての場所で勝手が分からない中準備に追われる。

料理は仕込みを済ませた状態で持ち込み、会場では仕上げだけですぐ提供できるようにするため、仕込み作業が何日もかかり、当日を迎えるまでも大変

だったそうだ。顧問の山下結己先生と共に搬入された商品を、提供できるよう準備を進める。



販売開始を前に部員の皆さんに話を聞くと、仕込みも大変だったけれど、それでもやはり一番苦労したの

はメニュー開発とのこと。おいしいだけではなく、イベントで食べやすく、提供可能な調理工程かどうかも重要で、さらにいくらで提供するかも難しい。

苦労して迎えた当日だが、秋を飛び越え冬を思わせる寒い雨の週末となってしまった。準備に準備を重ね



ても、天気ばかりは思うようにいかない。

顧問の平野功司先生は、「今回のプロジェクトでは、ジビエ食育授業を通して学んだ環境問題や江戸東京野菜という地域の食材を使用することで、その魅力と持続可能な食文化を継承していく大切さを生徒たちはあらためて学んだのではないかと思います。今後はこの経験を生かし、さらに多くのことに興味関心を持ち、成長していった欲しいです。」と述べる。

調理師養成施設では、自校に併設したレストランで、実際にお客様に提供する実習や、文化祭やオープンキャンパスで、企画から販売までを担うことも多い。今回のイベントのように、さらに学校から飛び出して、自分たちの作ったものがどのように受け入れられるかにチャレンジすることは、これから社会に出る学生たちにとって、大きな経験になる。

取材中集まった人の反応を見ると、『調理師学校の学生が作ったジビエ料理』に対して、「おいしそう」「ジビエを食べられるんだって」と好評で、さらに、「がんばって」と声をかけられる様子が見られ、飛び出したかいが感じられるイベントであった。

PICK UP

地区協議会より

研修会だより 東北地区協議会

こども食堂の現状を知る ～身近にあるのに意外と知らない こども食堂の活動～

宮城調理製菓専門学校 大橋 誠

9月25日、東北地区協議会の定例会及び研修会が、山形市の山形国際ホテルを会場に、会員校7校・21名に加え、全調協より中川会長はじめ古畑専務理事、松下事務局長、大矢広報主任代理に参加をいただき、総勢25名で開催されました。

定例会では代表幹事である宮城調理製菓専門学校理事長・校長の伊澤勝平先生より東北地区のさらなる団結・会員校の参加について、声掛けされるようお願いがありました。

定例会後に中川会長より、調理師養成施設の今後の在り方と全調協の方向性、そして新たなプロジェクトチームの役割、学校教育法改正の大枠などについてお話をいただきました。会長が東北地区協議会に参加されたのは約10年ぶりとのことで、貴重な機会となりました。



研修会は、認定NPO法人 全国こども食堂支援センター・むすびえのディレクターの渋谷正人氏より「『ひとりの明日を変える、こども食堂』～誰も取り残さずに日本の発展を可能にする日本型のSDGsモデル～」と題し、こども食堂の成り立ちから現状と課題について講演をいただきました。

冒頭で、全国のこども食堂の開設数が1万カ所を超えることが説明され、東北各県にもこども食堂がある現状、実は身近に多くのこども食堂があることに参加者は驚いていました。

平成24年に誕生したこども食堂ですが、参加者はどちらかというと貧困家庭の子が行く場所とイメージしており、一般的に多くの人がそのようなイメージを持っていることが多いと説明されました。しかし、実は地域に広く開放されており、少子化が進む現在だと一人暮らしの高齢者等の安否確認にも役立っており、個々の問題を速やかに感じ取り、関係機関につなぐ役割を担っていることを知ることができました。また、災害発生時に被災者の受け入れボランティアとして活動する状況が説明され、こども食堂と災害の親和性の高さに認識を新たにすることができました。

現在こども食堂は多くの団体や企業からさまざまな賛同・後援を得て活動しているものの、それでも活動には多くの経費が掛かっており、NPO法人としての活動の中で資金の確保というジレンマがあることも語られ、昨今の物価高という現状の中、多くの課題があることも知ることができ、会員一同深い学びを得ることができました。

最後に渋谷氏から、「あなたはこども食堂の活動にどのように関わられますか？」との問いを投げかけられたのを受け、調理師養成施設として何か寄与できることはないか、あるいは活動の一端を担えないかと、参加者が渋谷氏と意見交換をする様子が見られ、有意義な研修会であったことを実感できました。



PICK UP

 賛助会員紹介 石丸産業株式会社

オンラインショップ ユニフォームいしまる



調理師学校制服通販サイト 大好評営業中



特価コック服等
多数掲載中

飲食店制服 : <http://food-wear.shop/>楽天市場店 : <http://www.rakuten.co.jp/ishimaru-u/>

ユニフォームを変えませんか？

大阪中央区日本橋

43 年続く歴史ある弊社にお任せ下さい！

キャリアあるスタッフがなんでもご相談をお受けいたします。

作業服・コックコート・事務服・クリニック・スーツなど
など…あらゆるジャンルのアイテムを揃えています。

プリント・刺繍対応もすぐにさせて頂きます。

まずは HP・お電話・メールにてお問合せ下さい。



飲食 いしまる

オシャレで高品質な
ユニフォームを
お求めやすいお値段で



オンラインショップ

- ✿ 飲食店ユニフォーム
- ✿ 作業服・安全靴
- ✿ 医療白衣
- ✿ 事務服
- ✿ 介護ユニフォーム
- ✿ エステユニフォーム

ユニフォーム販売・通販
ユニフォームいしまる

☎ 06-6643-4568

PICK UP

賛助会員紹介 株式会社出雲保険

保険のフロとして、皆様の学校を守るお手伝いをいたします。



資産（財産・財物）の
減少・減失リスクに備える



火災 落雷 破裂など
台風 洪水 風水雪害

自動車使用
リスクに備える



自動車事故

その他のリスクに備える



営業継続
事業承継

労働災害の
リスクに備える



労災事故
福利厚生
教職員役員の退職金

賠償責任の
リスクに備える



賠償事故（PL・施設）
役員賠償
個人情報漏えい

同好会・趣味の会
各社団体向けの保険



レクリエーション保険
マラソン保険
イベント保険

リスクを分析し、最適な手法とコストに基づいたご提案を差し上げます。
なんでもご相談ください。

調理師養成施設総合補償制度取扱代理店 生命保険・損害保険代理店

株式会社 出雲保険

（ウェルフェア事業部 松島俊矢）

〒169-0075 東京都新宿区高田馬場1-6-16ユニオンビル5階

TEL:03(6205)9581 FAX:03(6205)9582

URL: <http://www.izumo.co.jp> E-mail: toshiya@izumo.co.jp

PICK UP

賛助会員紹介 チエルコミュニケーションブリッジ株式会社

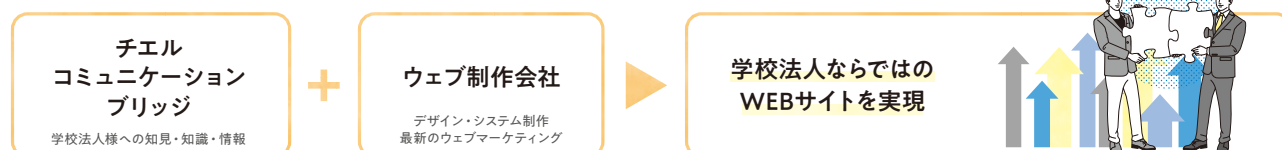
学校広報Web支援サービス

ホームページ制作・SNS広告運用代行

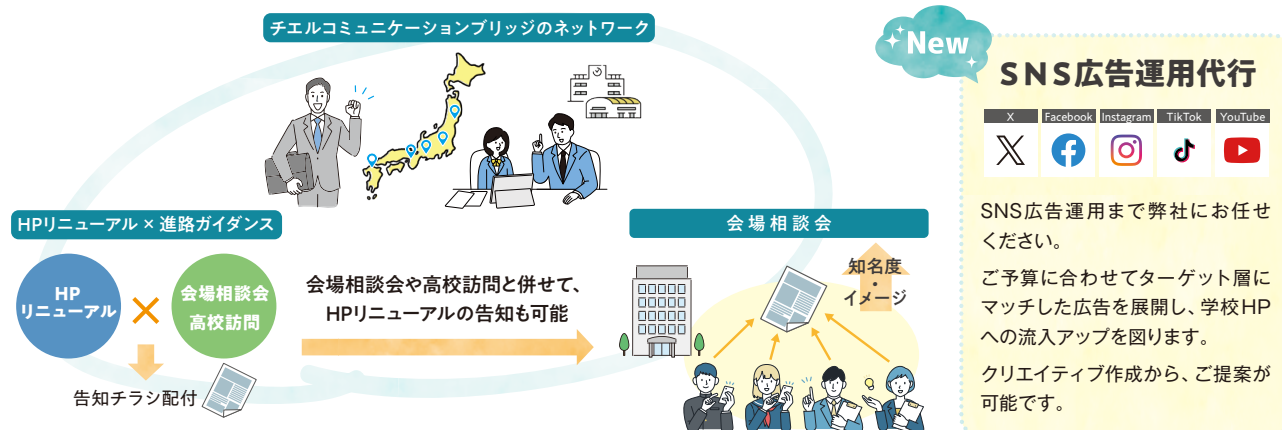
学校の顔とも言えるホームページ（HP）。学校選びもスマホでインターネット検索が当たり前の昨今には重要なツールとなっています。学生募集や学生への連絡ツールとして、伝えたい情報を分かりやすい導線にすることや、学校の特長を表現するデザイン、先生方の更新作業を軽減した分かりやすいHP構築をサポートします。

HP制作会社との共同開発による相乗効果を活用

長年、学生募集を支援してきた弊社だからこそこの視点で、HP構築をサポートします。



独自のネットワークとSNS広告などを活かした知名度向上も、リニューアルと同時に！



学校様向けホームページ制作実績

学校様ホームページ制作実績のあるチエルコミュニケーションブリッジが、ホームページ構築をお手伝いします。まずはご相談ください。

実績一覧（順不同・進行中含む）

- 新宿医療専門学校（東京） ● 香川調理製菓専門学校（東京） ● 湘南医療大学（神奈川県） ● 下田看護専門学校（静岡県） ● 東亜大学（山口） ● 下関看護専門学校（山口）
- 第一幼児教育短期大学（鹿児島） ● 石川県理容美容専門学校（石川） ● 清林館高等学校（愛知） ● 清林館中学校（愛知） ● セントラル動物専門学校※（愛知）

※2026年4月校名変更予定：[現]専門学校セントラルトリミングアカデミー

『高校生』に特化した進路調べサイト ～ 大学・短期大学・専門学校・各種学校・企業を紹介 ～

高校生のキモチ。

親しみやすいカジュアルなデザインで、高校生に学校や企業の魅力を分かりやすくご紹介します。

01 まとめて資料請求

大学・短期大学・専門学校・各種学校を、複数校同時にまとめて資料請求することで、比較もしやすく特典も得られます。

02 進路相談会のお知らせ

全国で進路相談会を開催しています。日程や場所の詳細や事前エントリーの申し込みを行います。予約が無くても参加可能です。

03 特集コンテンツや適職診断

職業の特集や適職診断など、進路をこれから考える方向けのコンテンツもあります。

高校生のキモチ。
サイトはこちらから



■受付：随時 ■基本動画：1本 ■編集：クラウド、随時更新可 ■契約期間：1年間 ■掲載料金：プランによって異なります ■掲載単位：1学校につき1紹介ページ

Chieru
チエルコミュニケーションブリッジ

PICK UP

INFORMATION

お知らせ

【(特非) 職業教育評価機構より】 学校評価ハンドブックVer.5.0 (改定版) 発行

令和6年6月の学校教育法改正により、専修学校に第三者評価が努力義務として規定され、令和8年4月から施行される。これを踏まえ、専修学校における学校評価を適切に推進するため、文科省は令和7年6月11日付で「専修学校における学校評価ガイドライン」を改正し公表した。

同機構では、同ガイドラインに準拠した、『専修学校のための学校評価ハンドブック』の改訂版を発行した。1冊5,000円で販売し、同機構会員校には1冊無料で配布している。

<https://www.hyouka.or.jp/>

【消費者庁食品表示課より】 消費者庁職員による 令和8年度食品表示制度の出前講義開催校募集

消費者庁では、令和5年度に開催した食品表示懇談会での「消費者が自主的かつ合理的な選択のために食品表示を正しく活用できるよう、学生への教育を含め世代に応じたアプローチで制度の周知普及を行う必要がある」との取りまとめを受け、学生（専門学校、大学等）を中心に幅広い層への普及啓発に注力していくため、消費者庁職員による食品表示制度の出前講義について、下記要領で幅広く募集する。

問合せ先・詳細は下記PDFへ。

〈対象〉 全国の調理師養成施設（左記以外にも幅広く対応可能）
〈テーマ〉

直近の食品表示制度を巡る事情に触れながら、制度全般、関心事項に特化したものなど、講義ごとに要望に応じてカスタマイズ可能。

〈募集期間〉 令和8年4月1日（水）～令和9年3月31日（水）

〈講師派遣費用〉

会場までの交通費については、負担をお願いしている（負担が困難な場合は早めにご相談を）。

https://www.jatcc.or.jp/upload_files/R8shouhishacho.pdf

【(公社) 日本食品衛生協会より】 ノロウイルス食中毒予防強化月間

ノロウイルスによる食中毒は年間を通して発生しており、特に秋～冬期に多発する。ノロウイルスによる食中毒を未然に防止し、消費者の食への不安を解消するため、日本食品衛

生協会は11月から2月までの4カ月間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」とし、手洗い教室や講演会、リーフレットの頒布等、ノロウイルス食中毒予防に関する普及啓発活動を実施している。

今年は例年を大きく上回る流行が確認されているので、より一層の周知と予防対策の徹底が求められている。

https://www.n-shokuei.jp/topics/nv_yobou/index.html

イベント情報

【イベント】 第14回ACCI Gusto2025

イタリア料理業界向けの展示商談会。食材、飲料、厨房機器、食器・カトラリーなどさまざまな展示がある。有名シェフらによるデモンストレーションやセミナーも開催。

〈日にち〉 令和7年11月26日（水）・27日（木）

〈場所〉 東京都産業貿易センター浜松町館（東京都港区）

〈主催〉 (一社) 日本イタリア料理協会

<https://www.a-c-c-i.com/gusto/>

【出展校募集】 2026日本留学・就職・地域活性フェア in インドネシア

日本への留学・就職を志すインドネシアの方を対象としたフェアで、出展する学校等を募集している。

〈日にち〉 令和8年7月25日（土）・26日（日）

〈場所〉 ジャカルタ国際コンベンションセンター

〈締め切り〉 令和8年6月26日（金）

〈主催〉 (一社) 国際人流振興協会 等

<https://giaip.jp/ipesa/news20251003/>

■編集後記

全調協事務局では流行っていませんが、身内、友人にコロナ感染などの体調不良者が出ており、人と会う予定がキャンセルになることが増えています。とにかく免疫力を高めて乗り切っていきたいところです。(◎)

2026年 学会員募集



第6回学術大会風景

★ 学会員のメリット

CTE

調理技術・科学、養成教育の
指導方法などの情報が収集
できる



オンラインセミナーに無料で
参加することができる



学会誌を無料で読める

学会誌に論文、研究発表を無料
で掲載することができる
オンラインジャーナルにも掲載



学会サイト会員専用ページは
論文公開、分科会活動成果報告、
セミナーアーカイブ、行政情報
など、学会員だけの特典



学会員相互の交流ができる

【学会費】

種別	調理師養成施設	調理師養成施設以外
個人会員	5,000円	7,000円
学生会員	1,500円	3,000円
団体会員	一口30,000円	一口50,000円

※調理師養成施設団体会員は、学術大会には教職員7名まで参加可能です。

※調理師養成施設卒業生は、調理師養成施設個人会員となります。

※学会費は前納とし、原則年末までに翌年次学会費を納入していただきます。

第7回学術大会は
8月7日 静岡にて開催

お申し込みは、学会サイト (<https://www.cte-jatcc.jp>) より



会員募集

参加費
無料※

CTE 調理技術教育学会

植物性食材研究 分科会

和洋中における植物性食材利用の研究
～持続可能な食供給に向けて～

分科会長：山中 一男（株式会社山中 代表取締役）

活動期間：2026年1月～12月

（2028年12月まで延長可能）

参加資格：調理技術教育学会員

活動：

- ・分科会長の指導の下に、メンバーで研究を進めます
- ・年3回以上の研究会(オンライン)等の活動を実施します
- ・毎年開催される学術大会で経過報告、研究発表を行います

SDGsを踏まえた植物性食材による料理の将来的需要や、各料理分野における未利用食材や新食材の和洋中横断的な料理研究、調理師養成における植物性食材に特化した教育の可能性等、植物性食材の新たな展開を模索します。

- 1 和(精進料理)・洋(ビーガン料理)・中(素菜)における歴史的背景や概念等の比較調査
- 2 食材研究(栄養学的分析、調理技法等)
- 3 各料理分野の技術的交流
- 4 植物性食材利用の新たな展開

こんな方に！

- 食文化概論の授業を担当する方
- 調理実習担当で食材について深く学びたい方
- ジャンルを問わず料理に関わる方・研究されている方
- 飲食店に関わる企業・団体の方
- 食品開発に携わる方

※分科会参加費は無料ですが、学会費はかかります。学会費詳細は表面をご確認ください。

お問い合わせ・お申し込み

調理技術教育学会 事務局

URL： <https://www.cte-jatcc.jp/>

MAIL： gakkai@jatcc.or.jp

TEL：03-3374-5381

