

平成21年度事業計画（自 平成21年4月1日 至 平成22年3月31日）

平成21年度は、各委員会において、次の事業を計画し、実施する。

1. 財務委員会

- ① 会費収入並びに寄付金収入等に基づいて、協会事業運営の円滑化を図る。
- ② 会計事務処理のIT化の充実を図る。

2. 食育推進委員会

- ① 食育推進事業を行う。平成17年に「食育基本法」が制定され、食育に携わった有識者の方々を迎え、全国的に食育を推進指導する。
- ② 最近の横道にそれた食育を原点に戻し、恒久的な本物の食育を行う。

3. 国際局

- ① 昨年の通常総会で承認を受けている国際局を制定して、世界司厨士協会連盟（WACS）加盟国の団体として、本格的に世界の食文化と日本の食文化の交流に努め、アジア地域の要となりたい。
- ② 2008年のドバイ会議で、新たに加入した国と地域は81カ国である。
- ③ タイ・バンコクで開催される第12回アジア・フォーラムに出席予定である。
- ④ 来年チリで開催されるWACS世界会議に参加予定である。

4. 国際交流委員会

- ① 国の中央職業能力開発協会主催の「技能五輪全国大会」の運営（専務）と主査を務める。
- ② 今年の9月1日から9月6日まで、カナダのカルガリーで開催される「技能五輪国際大会」のために、前国際ジャッジの見目清次氏をエキスパートとして派遣する。
- ③ 今後も、全国大会（国内予選）の担当を任される。

5. 教育指導委員会

- ① 国内交流事業費に基づく調理技術、栄養及び衛生に関する講習会を各地方本部単位に全国で実施することとし、本年度においても食事バランスガイド等の活用を促進し、料理講習会の開催を引き続き実施していく。
また、全国規模の料理コンテストとしては、「トック・ドール料理コンテスト」、「ミステリーボックス料理コンテスト」等について開催する予定である。
- ② 国内でのあらゆる料理コンテスト開催を指導。

6. 渉外啓蒙委員会

協会内での各種渉外に対して、外部との連絡交渉をし問題解決に努め、会員に知識を与え、指導していく。

昭和57年度から実施されている調理技術技能評価試験は、調理師の社会的地位向上の重要なものとして制定されたもので、その合格者は専門調理師として優秀な調理技術者のあかしとなるものである。

また、この試験実施日程について会報に掲載する等、広く会員に知らせるとともに、本年度も引き続き該当者の多数受験を期待し事業を推進する。

食品関連業者と健康に配慮したメニュー、食に関するわかりやすい情報等を提供し、食育にお

いて高度な調理技術を備えた専門調理師の活用を図ることとする。

また、外部との連絡・交渉など、渉外活動を行う。

7. 広報委員会

- ① 広報に関する事業を行う。
- ② 他のシェフ協会にない、ここ5年間の社団法人全日本司厨士協会の国際交流の目覚ましい発展をPRする。
- ③ 社団法人全日本司厨士協会はシェフを主軸として、広報活動を行う。

8. 会報編集委員会

- ① 会報誌『月刊西洋料理』の発行

毎月1回発行の『月刊西洋料理』は、新しい料理のレシピの紹介、各種の料理コンテストのお知らせと結果報告、調理師として必要な衛生知識、関連官庁からの通達、業界のニュース、新しい食材や食に関する新刊書籍の紹介、地方本部・府県本部・支部の活動報告（ボランティア活動、料理講習会等）などを掲載する。

また、読者の要望を採り上げながら、鋭意努力して、『月刊西洋料理』を作成する。

＜会報発行予定部数＞ 月 15,200部

- ② 創立50周年記念誌の発行

9. 組織強化委員会

渉外啓蒙委員会とタイアップし、組織強化活動を行う。会員増加活動に努める。

10. 氷彫委員会

社団法人全日本司厨士協会と全日本氷彫創美会合同の氷彫刻大会を開催する。

世界氷彫刻大会を基に考え、N I C A (NATIONAL ICE CARVING ASSOCIATION) の上位を目指す。他団体と合同で、AJCA ICE CARVINGとして世界大会に出場したい。

11. 叙勲、褒章及び表彰選考委員会

「叙勲、褒章及び表彰選考委員会規程」に基づき、各種表彰を行う。

協会関係だけでなく、賛助会員の方、各地推薦の方も表彰の対象とする。