

飲食店や給食施設などで調理業務に  
従事している調理師は

# 調理師業務従事者届 を出しましょう

平成30年12月31日

現在の状況を

平成31年1月15日までに  
各都道府県名を記入に届け出

飲食店や給食施設などで調理業務に従事している調理師は、調理師法第5条の2に基づき、氏名、住所その他厚生労働省令で定める事項を、2年ごとにその就業地の都道府県知事に届け出ることが義務づけられています

厚生労働省

●照会先：各都道府県名を記入

## 取組事例 1

### 千葉県の取組

#### ー 調理師による県民の食生活の向上に関する条例の制定 ー

##### <就業届出の状況>

- ・ 就業調理師数 26,758 名 (平成 26 年度)
- ・ 年次推移では、着実に増加  
18,104 名 (平成 8 年度) → 26,758 名 (平成 26 年度)

##### <取組の概要>

調理師による県民の食生活向上に関する条例を平成 28 年 4 月 1 日に施行した。この条例は、県内の飲食店や給食施設の調理師の調理技術や知識を一層向上させることにより、県民の食生活の向上を図ることを目的とし、制定された。

この背景として、食の外部化の進展や高齢化率の上昇といった社会変化、食の安全性の確保といった食への関心の高まりにより、外食産業等における健康へ配慮した食事、高齢者の低栄養状態を予防・改善できる食事、安心・安全な食事等が求められており、調理師が県民の食生活に果たす役割が大きくなっていることがあげられる。

##### 条例の主な内容 (別添参照)

○ 食の外部化が進み、飲食店や給食施設における調理師が果たす役割が大きくなっています。飲食店営業者・給食施設設置者の皆様は、食に関する最新の調理、栄養、衛生の専門知識を持つ「調理師」の有資格者をお店や施設に設置するよう努めなければなりません。

(第 4 条)

多数人に対して飲食物を調理して供与する寄宿舍、学校、病院等の施設又は食品衛生法施行令 (昭和 28 年政令第 229 号) 第 35 条第 1 号、第 14 号若しくは第 32 号に掲げる営業 (県内の施設又は営業に限る。以下「飲食店営業等」という。) の設置者又は営業者は、当該飲食店営業等における調理の業務を行わせるため、当該飲食店営業等の施設ごとに、調理師を置くよう努めなければならない。

○ 県内の飲食店等や給食施設において調理業務に従事する調理師の皆様は、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、知事が指定する講習を 5 年に 1 度受講するよう努めなければなりません。

(第 5 条)

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 5 年ごとに受けるよう努めなければならない。

この条例の普及を通して、飲食店や給食施設で、食に関する最新の調理、栄養、衛生の専門知識を持つ調理師による食事提供が進み、県民の食生活の向上を図ることを目指している。

# 千葉県



千葉県マスコット  
キャラクター  
「チーバくん」

# 「調理師」による 県民の食生活の向上に関する条例

平成28年4月1日施行

## 条例の主な内容

### 飲食店営業者・給食施設設置者の皆様へ

#### お店または施設に、調理師を設置するよう努めましょう!

食の外部化が進み、飲食店や給食施設における調理師が果たす役割が大きくなっています。飲食店営業者・給食施設設置者の皆様は、食に関する最新の調理、栄養、衛生の専門知識を持つ「調理師」の有資格者をお店や施設に設置するよう努めなければなりません。

(第4条)

多数人に対して飲食物を調理して供与する寄宿舍、学校、病院等の施設又は食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第35条第1号、第14号若しくは第32号に掲げる営業(県内の施設又は営業に限る。以下「飲食店営業等」という。)の設置者又は営業者は、当該飲食店営業等における調理の業務を行わせるため、当該飲食店営業等の施設ごとに、調理師を置くよう努めなければならない。

### 調理師の皆様へ

#### 資質の向上のため、知事が指定する講習を 5年ごとに受けるよう努めましょう!

県内の飲食店等や給食施設において調理業務に従事する調理師の皆様は、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、知事が指定する講習※を5年に1度受講するよう努めなければなりません。

(第5条)

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5年ごとに受けるよう努めなければならない。

※「知事が指定する講習」の詳細については、裏面をご覧ください。



# 千葉県調理師講習会を 受講しましょう!



## ● 知事が指定する講習とは

県が実施する「千葉県調理師講習会」のことです。

## ● 対象者

県内の飲食店等(※1)や給食施設(※2)において調理業務に従事する調理師

※1 飲食店等…食品衛生法による営業施設のうち、飲食店営業、魚介類販売業、そうざい製造業の飲食物を調理して供与する施設

※2 給食施設…寄宿舍、学校、病院、保育所、特別養護老人ホーム、介護老人保健施設等、多数人に対して飲食物を調理して供与する施設

## ● 講習カリキュラム

### 千葉県調理師講習会カリキュラム

科目	形式	内容例※
栄養と健康	講義	<ul style="list-style-type: none"><li>● 生活習慣病予防と食生活、「医食同源」</li><li>● 栄養素の働き</li><li>● 栄養価計算と表示方法</li></ul>
食品衛生	講義	<ul style="list-style-type: none"><li>● 食品の衛生管理</li><li>● 最新の食中毒情報</li></ul>
食文化	講義	<ul style="list-style-type: none"><li>● 本県の伝統料理・郷土料理</li><li>● 日本と世界の食文化・料理の特性</li><li>● 多様な食文化・食習慣を有する外国人等への対応</li></ul>
調理学	実習または講義	<ul style="list-style-type: none"><li>● 本県の伝統料理・郷土料理</li><li>● 世界の料理～その道のプロが教える料理法～</li><li>● 塩分控えめの料理法(うまみ、コクの出し方等)</li><li>● 野菜の「旨さ」を知る</li></ul>

※内容例は一例です。具体的な内容は各講習会の案内をご確認ください。

## ● 講習時間

半日(4時間程度)

## ● 開催場所・日程

県ホームページ(下記URL参照)に掲載します。

## ● 受講料

無料(※調理実習を実施する講習会においては、食材料費等を徴収する場合があります。)

### この条例についてのお問い合わせ先

千葉県健康福祉部健康づくり支援課 ☎ 043-223-2667 FAX 043-225-0322

条例の条文など、詳細については、県ホームページをご覧ください。

〈県ホームページ～調理師による県民の食生活の向上に関する条例～〉

<http://www.pref.chiba.lg.jp/kenzu/eiyou/chourishijourei.html>

## 取組事例 2

### 群馬県の実組

#### － 就業届出を活用した調理師の資質向上のための研修会の開催 －

##### <就業届出の状況>

- ・ 就業調理師数 5,474 名 (平成 26 年度)
- ・ 年次推移では、社会福祉施設と老人保健施設で増加  
社会福祉施設： 806 名 (平成 8 年度) → 1,219 名 (平成 26 年度)  
老人保健施設： 42 名 (平成 8 年度) → 211 名 (平成 26 年度)

##### <取組の概要>

県民の食生活の向上を図ることを目的とし、飲食店や給食施設で調理業務に従事する調理師を対象に、研修会を開催している。

この背景として、近年県民の健康に関する意識や食の安全・安心に対する関心が高くなっているため、調理業務に従事する調理師が食の専門家として、食の安全や栄養バランスのとれた食事の提供、食文化の継承の一層の推進の観点から、これまで以上に果たす役割が大きくなっていることがあげられる。

##### 研修内容 (別添参照)

- ・ テーマ別調理実習と講義を行う
- ・ 平成 27 年度研修内容

1	講義「最近の食中毒発生状況及び食中毒予防について ～ノロウイルスとカンピロバクター～」 調理実習「ヨーロッパの食文化からの展開」
2	講義「最近の食中毒発生状況及び食中毒予防について ～ノロウイルスとカンピロバクター～」 調理実習「うま味を引き出す減塩食～日本料理から」

- ・ 平成 27 年度対象者  
(1) 調理師免許を有し、飲食店や給食施設等において調理の業務に従事している者  
(2) 平成 26 年度調理師就業届出で研修会の受講を希望している調理師  
※就業届出の機会を活用して研修会の参加者を募集
- ・ 研修会受講者には、今後受講を希望する研修内容などについてアンケートを実施し、次回以降の研修企画に活かしている。

調理師就業届出を活用した研修会の開催を通して、就業場所別の特性に対応した研修を行うことで、健康づくりや食の安全の確保に向けた食環境の整備を図ることを目指している。

# 調理師就業届出制度と調理師研修会の実施 －研修会受講者アンケート調査結果－

○齊藤 朋子（利根沼田保健福祉事務所：元群馬県衛生食品課）  
阿部 絹子（群馬県衛生食品課） 神保 裕子（群馬県保健予防課）

## 【緒言】

調理師法による調理師就業届出制度の目的として、飲食店や給食施設に就業する調理師の資質向上を図るための研修の機会を提供することが掲げられている。

群馬県では、平成20年度の調理師就業届出の機会を活用して、調理師研修会参加者の募集を行い、研修会を実施したのでその概要を報告する。（図1参照）

また、受講者へのアンケート調査結果から今後の研修会の課題について考察したので報告する。

## 【研修会の概要】

### 1. 目的

外食や調理済み食品の利用が多くみられる現状では、給食施設や飲食店等において、安全な食事の提供はもちろんのこと、栄養バランスがとれる食事の提供や栄養成分の表示を推進することが求められ、食の安全及び健康づくり、生活習慣病予防のための役割を調理師が担っている。そこで、就業している調理師を対象に、健康的で安心な食事の提供のために必要とされる知識、技能について研修会を実施した。

### 2. 内容

主催：衛生食品課

時期・回数：平成21年2月・3回

プログラム：表1のとおり

応募・参加者数：113名（表2参照）

事業評価：アンケート調査を実施

表2 研修会への応募・受講者の状況

	応募	決定者数	決定率	受講者数	受講率
1回(西洋料理)	55	40	72.7	36	90.0
2回(日本料理)	69	40	58.0	39	97.5
3回(中国料理)	39	39	100.0	38	97.4
合計	163	119	73.0	113	95.0

表1 調理師研修会プログラム

科目・講師	内容	時間
【講義】 調理師のための食品衛生 講師：県衛生食品課職員	・国や県の食品衛生対策の現状 ・食中毒とその予防と最新情報	60分
【講義】 健康づくりと調理師の役割 ～喜ばれる健康情報の提供を～ 講師：県保健予防課職員	・国や県の生活習慣病等の現状 ・国や県の健康づくり施策と調理師の役割 ・メタボリックシンドロームについて ・料理別の栄養表示方法 ・食事バランスガイドの活用方法	60分
【調理実習】 素材の特徴を活かしたヘルシーメニュー ～美味しさと健康の調和～ 講師：調理師専門学校専門調理師	・食品の特徴、野菜の使用、油や食塩等 調味料の使用を工夫したヘルシーメニュー の作成(西洋料理・日本料理・中国料理)	180分

## 【結果】

### 1. 調理師就業届出による研修希望と実際の受講（表3参照）

就業届出様式に「研修案内の希望の有無」の項目を加えた。その結果、就業場所別では届出数最も多い飲食店営業の希望数が一番多く、次いで社会福祉施設であった。

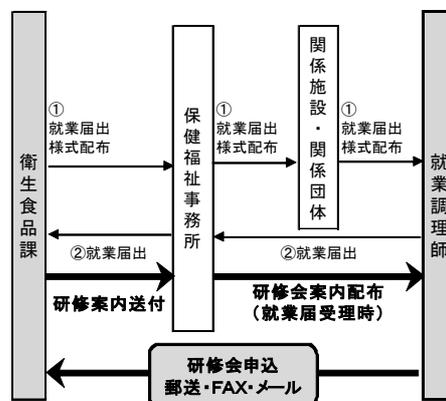
届出数に対する希望率は全体で19.1%で、介護老人保健施設が30.6%と高く、次いで社会福祉施設が24.6%で、飲食店営業は16.7%と就業場所により差が見られた。

アンケート調査による就業場所から受講率を見ると、寄宿舎を除き届出数に対する希望率とほぼ同じ順位であった。しかし、飲食店営業、そうざい製造業の外食や調理済み食品を担う調理師の受講率が希望率に比べ大きく低下していた。

表3 平成20年度調理師就業届出結果と研修会希望者及び受講者の状況(就業場所別)

	就業場所														計							
	寄宿舎		学校		病院		事業所		社会福祉施設		介護老人保健施設		飲食店営業			魚介類販売業		そうざい製造業		その他		
	人	%	人	%	人	%	人	%	人	%	人	%	人	%		人	%	人	%	人	%	
届出数	23	0.4	772	12.0	699	10.8	249	3.9	1,119	17.4	160	2.5	3,103	48.2	172	2.7	74	1.1	72	1.1	6,443	100.0
研修希望	1	0.1	121	9.8	165	13.4	41	3.3	275	22.4	49	4.0	518	42.1	22	1.8	18	1.5	19	1.5	1,229	100.0
届出数に対する希望率%	4.3		15.7		23.6		16.5		24.6		30.6		16.7		12.8		24.3		26.4		19.1	
研修受講	1	0.9	5	4.7	28	26.4	4	3.8	36	34.0	13	12.3	17	16.0	0	0.0	0	0.0	2	1.9	106	100.0
研修希望数に対する受講率%	100.0		4.1		17.0		9.8		13.1		26.5		3.3		0.0		0.0		10.5		8.6	

図1 調理師就業届出及び調理師研修会申込みの流れ



2. アンケート調査の結果（事業評価）（有効回答 106 回収率 93.8 %）

1) 回答者の属性による区分（表4参照）

就業場所別の参加者には偏りがあり、研修内容も調理種別（和洋中）で就業場所別とは関連がなかったため、従事年数別に「新人・中堅・熟練」の3つに区分した。10年未満の新人が約半数であったが、約1/3が50歳以上であった。（表4）

2) 研修会の理解度（表5・6・7参照）

研修内容別の理解度は、各内容とも「理解できない」はいないが、「あまり理解できない」が新人と中堅で数名いた。

「よく理解できた」と回答した割合を3区分で比較すると「食品衛生」と「健康づくり」は新人が有意に高く（ $P<0.5$ ）、「調理実習」は熟練が有意に高かった。（ $P<0.5$ ）

3) 調理業務での重視事項と今後の実践意欲（表8・9参照）

普段重視していたことと、研修受講後に特に実践したいことの選択割合は、普段から重視している割合の高い「手洗い」「加熱調理」を除く、全ての項目が増加していた。（表8）

また、今後の調理業務で特に実践したことを3区分で比較すると、10年未満の新人が「健康情報の提供」「エネルギー控えめ料理の提供」「調理技術の向上」の項目で他の区分より有意に高く、「塩分控えめ料理の提供」は熟練が高かった。また、「野菜たっぷり料理の提供」は各区分とも約半数が実践意欲を示していた。

表4 アンケート調査回答者の属性

	新人		中堅		熟練		計	
	10年未満	10-19年	10-19年	20年以上	10年未満	10-19年	20年以上	計
n=106	人	%	人	%	人	%	人	%
20歳代	24	22.6	0	0	0	0	24	22.6
30歳代	8	7.6	15	14.2	2	1.9	25	23.6
40歳代	10	9.4	1	0.9	9	8.5	20	18.9
50歳以上	10	9.4	9	8.5	18	16.9	37	34.9
計	52	49.1	25	23.6	29	27.4	106	100.0

表5 研修会の理解度（食品衛生）

	新人		中堅		熟練		計	
	10年未満	10-19年	10-19年	20年以上	10年未満	10-19年	20年以上	計
n=106	人	%	人	%	人	%	人	%
よく理解できた	26	50.0	7	28.0	14	48.3	47	44.3
ほぼ理解できた	23	44.2	17	68.0	15	51.7	55	51.9
あまり理解できなかった	3	5.8	1	4.0	0	0.0	4	3.8
理解できなかった	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
計	52	100.0	25	100.0	29	100.0	106	100.0

表8 調理業務での重視事項と今後の実践

n=106 (100%)	今後	
	普段	今後
	%	%
従事者の健康管理	47.6	71.7
清潔な身だしなみ	13.6	32.1
ていねいな手洗い	75.7	67.9
食器・器具の清潔、使い分け	33.0	56.6
食品の保管	5.8	38.7
十分な加熱調理	69.9	64.2
健康情報の提供	7.6	27.4
野菜たっぷりな料理の提供	24.8	48.1
塩分控えめな料理の提供	21.0	32.1
エネルギー控えめな料理の提供	1.9	15.1

表6 研修会の理解度（健康づくり）

	新人		中堅		熟練		計	
	10年未満	10-19年	10-19年	20年以上	10年未満	10-19年	20年以上	計
n=106	人	%	人	%	人	%	人	%
よく理解できた	23	44.2	6	24.0	11	37.9	40	37.7
ほぼ理解できた	28	53.8	18	72.0	18	62.1	64	60.4
あまり理解できなかった	1	1.9	1	4.0	0	0.0	2	1.9
理解できなかった	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
計	52	100.0	25	100.0	29	100.0	106	100.0

表7 研修会の理解度（調理実習）

	新人		中堅		熟練		計	
	10年未満	10-19年	10-19年	20年以上	10年未満	10-19年	20年以上	計
n=106	人	%	人	%	人	%	人	%
よく理解できた	23	44.2	9	36.0	16	55.2	48	45.3
ほぼ理解できた	28	53.8	15	60.0	13	44.8	56	52.8
あまり理解できなかった	1	1.9	1	4.0	0	0.0	2	1.9
理解できなかった	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
計	52	100.0	25	100.0	29	100.0	106	100.0

【考察及びまとめ】

平成6年度から隔年で実施している調理師就業届出制度の活用がなかなか図られなかったが、平成20年度から調理師研修会との連動を試みた。

就業場所別には参加者の偏りがあったが、応募状況やアンケート調査結果からある程度の成果は得られたと評価している。

今回は、調理種別（和洋中）の研修であったが、今後は、研修希望の多い就業場所別に対応した内容や研修希望は多いが参加者の少ない飲食店営業、そうざい製造業等に適した魅力ある内容及び研修時間、日程等を検討することが必要と考える。

また、生活習慣病予防の観点からの「食環境整備」の推進を図ることが重要であり、実際の調理業務に従事する調理師の理解と実践は、益々不可欠なものとなる。今回の研修会に参加した従事10年未満の調理師が研修への理解度及び今後の実践意欲も高かったこと等を踏まえ、本当に実践意欲のある「新人」の育成も今後の課題であると考えます。

【謝辞】

終わりに、今回の調理師研修会の実施に御協力いただいた関係者の方々に感謝申し上げます。

表9 今後実践したいこと（複数回答）

	新人		中堅		熟練		計	
	10年未満	10-19年	10-19年	20年以上	10年未満	10-19年	20年以上	計
	n=52 (100%)	n=25 (100%)	n=25 (100%)	n=29 (100%)	n=52 (100%)	n=25 (100%)	n=29 (100%)	n=106 (100%)
	人	%	人	%	人	%	人	%
健康情報の提供	17	32.7	8	32.0	6	20.7	31	29.2
野菜たっぷり料理の提供	26	50.0	12	48.0	13	44.8	51	48.1
塩分控えめな料理の提供	17	32.7	6	24.0	11	37.9	34	32.1
エネルギー控えめな料理の提供	11	21.2	2	8.0	3	10.3	16	15.1
ヘルシーメニューの提供	19	36.5	9	36.0	13	44.8	41	38.7
調理技術の向上	30	57.7	14	56.0	9	31.0	53	50.0

\* $P<0.5$  \*\* $P<0.1$