

調理師の養成のあり方等に関する検討会開催要綱

1. 趣旨

調理師の資質を確保するため、調理師養成施設の教科科目等の指定基準が調理師法施行規則に定められている。

平成 9 年には、調理師の資質の向上を図り、ゆとりある教育と学校の独自性を活かした教育を実施できるよう、調理師養成施設の指定基準等が改正されている。この改正から 15 年が経過し、急速に進む高齢化、生活習慣病の増大、食の安全・安心を脅かす問題など食生活を取り巻く社会環境とともに、厨房機器の多様化、衛生管理システムの導入等調理を巡る環境も変化してきていることから、時代に即した専門的知識・技術を有する調理師が求められている。

そこで、調理師養成施設における教科内容の見直しなど、調理師の養成のあり方等についての検討を行う。

2. 主な検討事項

○調理師養成施設における教科内容等の見直しについて

○教科内容等の見直しに伴う各種措置について

○その他

3. 構成員

検討会の構成員は、別紙のとおりとする。ただし、必要に応じ、関係者の出席を求めることができる。

4. 運営

検討会は、原則として公開とする。

本検討会の庶務は、厚生労働省健康局がん対策・健康増進課が行う。

調理師の養成のあり方等に関する検討会の構成員

岡部	伸雄	がん感染症センター都立駒込病院
斉藤	隆士	熊本ホテルキャッスル 代表取締役
佐藤	月彦	服部栄養専門学校 主席教授
平良	久子	日本学校調理師会 理事長
田中	祐司	辻調理師専門学校 事務局長
田中	幸雄	京都調理師専門学校 校長
中村	丁次	神奈川県立保健福祉大学 学長
廣瀬	喜久子	東京誠心調理師専門学校 理事長
政安	静子	社会福祉法人 いくり苑那珂福祉施設長
山中	一男	中国料理 古月 料理長
吉田	龍一	東京都飲食業生活衛生同業組合 副理事長

(50 音順・敬称略)