

公益法人関連事業評価書（委託・推薦等に係る事務・事業）

平成 1 8 年 9 月

評価対象（事業名）	調理技術に関する審査	
担当部局・課	主管部局・課	健康局生活習慣病対策室
	関係部局・課	

1. 事業の内容

(1) 関連する政策体系の施策目標

	番号	
基本目標	1	安心・信頼してかけられる医療の確保と国民の健康づくりを推進すること
施策目標	1 2	妊産婦・児童から高齢者に至るまでの幅広い年齢層において、地域・職場などの様々な場所で、国民的な健康づくりを推進すること
	II	国民の心身の健康の維持増進を図ること

(2) 事業の概要

事業内容（委託・推薦）
調理師法等に基づき、厚生労働大臣は、調理師について調理技術に関する審査を行い、試験科目に応じた専門調理師の名称を称することができる認定証書を交付することができることとされている。 また、同法において、当該審査に係る事務を、厚生労働大臣が指定する団体に委託することができることとなっている。
関連公益法人名
(社) 調理技術技能センター

2. 評価

必要性、効率性、有効性等の分析
近年、外食する者が増加しており、食生活の向上及び国民の健康増進の観点から、安全な食事に加え、健康に配慮した食事の提供が求められている。そのためには、調理師の資質の向上を図り、それぞれの専門分野において知識・技術を有する専門調理師を育成することが必要であることから、調理の実技と学科に関する審査を行い、専門調理師の認定を行っているところである。 当該審査事務については、高い公益性が求められるため、本来的には国が行うことが望ましいが、これをすべて国が実施することは相当程度の負担が伴い、行政の効率化に反することから、公益性が高く、人員や組織の面で一定の要件を満たす法人を厚生労働大臣が指定して当該事務を委託することにより、効率的な運営が図られているところである。

<参考>

○調理技術審査・技能検定試験 年度別受験者数及び合格者

・すし料理

	H13	H14	H15	H16	H17
受験者数	35	42	25	43	31
合格者数	17	31	11	33	24

・中国料理

	H13	H14	H15	H16	H17
受験者数	144	240	173	188	154
合格者数	86	186	125	120	113

・給食用特殊料理

	H13	H14	H15	H16	H17
受験者数	915	890	812	910	844
合格者数	437	588	495	491	523

・日本料理

	H13	H14	H15	H16	H17
受験者数	534	492	501	419	375
合格者数	390	324	363	311	258

・西洋料理

	H13	H14	H15	H16	H17
受験者数	257	204	254	259	247
合格者数	181	116	176	180	178

・麺料理

	H13	H14	H15	H16	H17
受験者数	24	13	17	17	21
合格者数	18	7	13	7	13

評価結果（事務・事業の必要性）

本審査は、食生活の向上及び国民の健康増進のために必要なものであることから、引き続き実施するとともに、当該審査事務を効率的に運営する観点から、厚生労働大臣が指定する団体へ委託することとする。

3. 特記事項

--