

提出先

札幌市、函館市、旭川市または小樽市に住所を有する方はその市の保健所（札幌市においては各区保健センターを含む）その他の市町村に住所を有する方は、最寄りの保健所または支所へ。

試験科目

食文化概論、公衆衛生学、栄養学、食品学、食品衛生学および調理理論について筆記試験

受験手数料

6,900円に相当する額面の北海道収入証紙を調理師試験受験願書に所定の欄に貼り付け、印章または署名により消印

合格発表

平成31年10月10日（木）午前9時から
健康保全局地域保健課、保健所および支所に掲示。
また、北海道庁のホームページに掲載。

★提出書類など、詳細については、各所にお問合わせください。

自分のレベルを把握するために、都道府県が主催する講習会への参加もおすすめ！特に、独学で勉強して調理師免許の取得を目指す方。

北海道での講習会の開催日時の情報など、詳しくは下記でご確認ください。

【一般社団法人 北海道全調理師会】

<http://www.hokuzentyou.jp/chef.html>

※北海道調理師試験問題・解答（通称：過去問）を販売中。
ご希望の方は北全調事務局までご連絡ください。

「2019年版 調理師読本」1,700（税別）

「2019年版 調理師試験問題と解答」1,500（税別）

おすすめ！

4月末
発売予定！

調理師免許

平成31年度「調理師試験」の日時が決定しました。

忘れがちなので
ご注意ください！

「31年度北海道調理師試験」を受験される方は、決められた期日まで願書提出をお願いいたします。

受付期間

平成31年5月13日（月）～24日（金）

郵送の場合は、31年5月24（金）までの消印のあるものに限り受け付ける。

試験日

平成31年8月21日水曜日
午後1時30分～午後4時まで

試験地

札幌市、函館市、旭川市、室蘭市、釧路市、帯広市、北見市、岩見沢市、苫小牧市、稚内市、滝川市（11）
★各市町村に住所を有すること。

受験資格

多数人に対して飲食物を調理して供与する寄宿舍、学校、病院などの施設または、食品衛生法施行令に掲げる営業において2年以上調理の業務に従事したもの。

第7ブロック研修会 2018・10・9



知識研修「土別市環境ゴミ処理施設の見学および説明」
講師／河口光輝（土別市環境センター所長）
実技研修「地場産品を活用して秋の料理三品」
白菜とキノコの蟹サラダ・海老煎餅と百合根
白玉の紅葉椀・萩ご飯
講師／立石純一（土別イン翠月調理課長）
平成30年10月9日（火）
第7ブロック研修会が土別イン翠月において行われました。

川支部長からは、次期開催支部の挨拶をいただきました。
引き続き、土別市環境処理施設見学をバスにて移動し、施設内にて環境センター／河口光輝所長より、丁寧な説明を受け、厨房（調理室）から出る、食材ロスの見直しなどのアドバイスと収納・納品ケースなど回収品のリサイクルのしくみなどのお話により、少しでも無駄をなくすことに心掛けたいものと皆賛同致しました。

引き続き、実技講習に移り、土別イン翠月調理課長立石純一氏により、土別産ななつぼし米と秋野菜などを活用した秋に向けた料理三品を、解りやすい料理説明とともに調理を。試食会は、美味しい料理に花が咲き、笑顔と笑いの絶えない試食会でした。限られた時間が迫り、名寄支部西川支部長より結びのことばをいただき、地場産食材の活用方法を声高々に発声されて、閉会となりました。

道内の特約店 高級料理の必需品 天下の名品

賜 宮内庁御用

用途 さしみ・おすし・うなぎ・天つゆ
ふぐのポン酢・鳥料理・カブト焼・中華料理
照焼・あらだき・すき焼・煮物・漬物
関ヶ原をまわり
醸造元 関ヶ原醸造株式会社
岐阜県関ヶ原町（〇五八四）
四三〇〇五

国分北海道支社
札幌市中央区南一丁目
電話八八九一三〇二
札幌市中央区南一丁目
電話三二〇五五九
松 吉 商店
小樽市稲穂町七丁目
電話 〇八二四五

珍味店酒店でお求め下さい



体感する美味しさ、香る。

金印 香る 粉わさび 日本産原料

金印物産株式会社 tel 011-642-1541

札幌支店 中央区北12条西23丁目2番5号SDC北12条ビル5F

GF-350 新発売



オリジナル本わさび香料配合



平成30年度【調理師就業届】の集計結果！

2年ごとに実施されている平成30年度「調理師就業届」も無事終了することができました。

年末年始のお忙しい中、北全調各支部・関係団体、道内各地保健所の皆様のご協力には心から感謝をいたします。

さて、改めて集計結果を分析しますと、地方都市における人口減少にともなう飲食店の減少、そして飲食店では、働く調理師の高年齢化と減少という現状が届出数の減少に繋がっています。

道では「調理師就業届け」の状況を把握することで、道民の調理師による食生活の改善や資質の向上に関する条例の制定や情報発信に活用していきます。北全調としても「調理師の社会的地位の向上」と学校給食、病院給食施設への調理師の配置義務化に向けた運動に大いに活用して参ります。

また、今回の届出業務の特徴として、ネットによる届出用紙のダウンロードにての使用や電子申請の増加が目立ちました。

次回（平成32年度）の届出業務については、周知方法、申請方法について検討していきますのでよろしくお願いいたします。

■ 平成30年度 調理師業務従事者就業届出 支部別・就業場所別一覧（確定） ■

支部名	就 業 場 所											計
	寄 宿 舎	学 校	病 院	事 業 所	社会福祉施設	老人保健施設	矯正施設	飲 食 店 営 業	魚 介 類 販 売 業	そうざい 製 造 業	そ の 他	
函館	1	46	45	23	81	62		237			1	496
渡島	0	0	0		0	0		0		0	0	0
江差		5	9	0	30	7		48	0	3	0	102
八雲（今金）	0	0	0		0	0		0		0	0	0
木古内	2	24	9	1	14	11		26				87
森	0											0
室蘭	9	9	64	9	95	46		122	3	0	9	366
苫小牧	2	45	56	7	61	32		85	1		4	293
千歳	2	57	29	28	111	10	0	24	9	96	44	410
新ひだか（静内）	2	15	8	0	7	5		45	1	0	1	84
浦河	1	17	7		14	13	1	63	2	2	3	123
小樽（余市・岩内・倶知安）	5	42	49	16	94	47		134	3	1	16	407
札幌中央（札幌東）	1	42	151	14	2	3		499		3	30	745
札幌西		5	24	0	4			59	2	11	6	111
札幌南	2	3	0	0	0	0		49				54
札幌北	2	4			5			41	0		2	54
札幌白石（札幌豊平・札幌厚別・札幌清田）		17	40	2	32	17	0	33			14	155
札幌手稲		3	16	0	8	11		26		2	3	69
石狩			7	4	5	11		0			3	30
江別	7	24	21	4	56	33		55	4	1	6	211
由仁	1	13	2	4	13	7		2	0		0	42
美唄（岩見沢）	0	6	28	1	21	16	0	46	4	2	4	128
砂川		22	51	2	20	29	0	71	0	0	14	209
滝川		22	27	10	49	14		103	2	3	9	239
深川		8	30	2	19	26		72	1	1	0	159
留萌	7	18	16		25	16		26			8	116
芦別	2	5	14	0	15	0		45	0	0	0	81
富良野	0	28	10	0	32	1		114		0	4	189
旭川（上川）	3	204	26	1	131	24		249	0	0	6	644
士別	0	9	7	5	5	27		78		4	7	142
名寄	3	20	8	1	40	4		29	1	0	6	112
稚内（天塩）	2	31	14	6	14	29		3	0	0	0	99
遠軽		24	16		33	4		11	0	0		88
紋別	3	11	4		6	4		36			1	65
北見（美幌）		86	46	0	70	27		71		2	1	303
網走		25	15	4	11	6		49		0	5	115
中標津	0	16	14	6	13	0		18		0	1	68
根室		19	8	5	19	2		85	2	5		145
釧路	1	52	19	0	49	14		107	1	1	5	249
帯広（広尾・本別・新得）	5	159	96	11	177	33	4	243	2	1	27	758
ネット申請	11	114	205	21	240	104	1	63				759
合 計	74	1,250	1,191	187	1,621	695	6	3,067	38	138	240	8,507

株式会社 黒羽商店

創業平成26年すすきのにほど近い場所にある鮮魚卸売業。
よりすぐりの鮮魚(道内外)、塩干、製品、冷凍、活魚の販売をしており、
地方発送(法人、個人)も可能です。

北海道だけではなく、築地や福岡など全国の市場から魚を仕入れて



おり、迅速に
配達しています。
自社製造の商品もあり、綺麗な店頭でご確認ください。

ホームページに
ファックスでの
申し込みフォームがあります。

【株式会社 黒羽商店】
代表取締役 / 黒羽 敦支
TEL. 011-555-0088
〒063-0801 札幌市中央区南8条西9丁目755-1



一般社団法人 北海道全調理師会

新規賛助会員のご紹介



伊那食品工業株式会社

創業昭和33年「かんてんばば」ブランドで知られる寒天メーカー。
長野県伊那市のアルプスの山間にある約3万坪の敷地内に、本社や
研究開発棟がある。寒天の可能性を常に追い求め、市場創出に取り
組むトップメーカーです。業務用に多数商品開発されています。
オンラインショップ、札幌に販売店があります。



写真の商品(第4ブロック研修会「寒天を使った料理の取り組み」より)
イナアガード:料理の可能性を広げる葛食感のセリーの素。
プチドリップ:料理の離水を抑え、とろみと艶を与え保湿。
かんてん蜂蜜:「たれない」「しみこまない」「しぼり出し可能」な蜂蜜。
保形性が高く、その他の素材と合わせたアレンジが可能です。
スープ用糸寒天:海藻の食物繊維たっぷり、スープ・味噌汁・サラダの具として手軽に。
きなこプリンの素:特別なやわらかく固まる寒天を使用。手軽にきなこプリンを。

【伊那食品工業株式会社 札幌営業所】
所長 / 久保田 寛英
TEL. 011-623-1741
〈宮の森店〉
〒064-0952 札幌市中央区宮の森2条11丁目6-28 ■ 営業時間 / 平日 9:00~17:30
土 10:00 ~ 18:00
■ 定休日: 日曜・祝祭日 ■ 駐車場: 6台
オンラインショップ <https://shop.kantenpp.co.jp/>



株式会社 吉田食販

札幌で和食の業務用食材を扱う老舗。
昭和37年に海苔専門問屋「吉田海苔店」創業。昭和63年「(株)吉田食
販」と社名を変更し、寿司・和食用食材および各地の珍味・漬物・惣
菜など総合的に卸業として取り扱っています。

海苔、海藻、わさび、かつお、漬物、先付・小鉢、前菜・八寸、オードブル、焼き物、
揚げ物、煮物・蒸し物、麩・湯葉、麺類、水産品、寿司種・刺身、農産品、畜産品、
乳製品、甘味、お茶、調味料、器・小道具、正月用食材など

ホームページで全商品が紹介されています。



社屋



海苔工場

【株式会社 吉田食販】
代表取締役社長 / 吉田 博光
TEL. 011-611-4336
〒063-0801 札幌市西区
二十四軒1条3丁目11

今月の一句

祝い膳
ふきのとう味噌
蝦夷の味

雪解けを待たずに真っ先に顔を
出す、ふきのとう。
春のものはどこかほろ苦い。そのアクの
強さは、蝦夷の強さそのものです。
祝膳に。一味唐辛子をきかせて。



ふきのとう味噌のアレンジメント
フランスパンにふきのとう味噌を塗り、モッツアレラ
チーズを乗せ、トースターでチーズが溶けるまで焼き、
イタリアンパセリを乗せて、ブルスケッタに。

ブルスケッタ:炭火であぶる(ブルスカーレ)由来

ふきのとう味噌 …作り方…

ふきのとうを綺麗
に下処理する。
(灰汁を取る場合は
大きめの鍋で茹で
水にさらし、しぼる)
みじん切りにする。
鍋に油を熱し、砂
糖、みりん、味噌
で好みの味付けに
する。
水分が飛ぶまでじ
っくり炒め好みの
硬さに。

中西印刷は、 創業103年

魅力的な印刷物、心のこもった製品をお届けするために、
これからもお客様のニーズにお応えします。



NAKANISHI PRINTING CO.,LTD.
中西印刷株式会社
〒007-0823 札幌市東区東雁来3条1丁目1番34号
TEL(011)781-7501 FAX(011)781-7516
<http://www.nakanishi-printing.co.jp/>

まごころ、きかせる

カネク

カネクはこれからも愛され続ける
製品を作り続けます



カネク株式会社 札幌支店

〒063-0831 札幌市西区発寒11条3-5-39 TEL011-661-3461

「ハイミー」は心強いお店の味方。



味の素株式会社