

北海道調理新聞

発行所（社）北海道全調理師会
札幌市中央区南八条西二丁目
（市民活動プラザ星園四〇四）
電話 〇一一五一一一三三六
FAX 〇一一五一一一三五一
渡邊孝行
発行人 一部二〇〇円
誌代

平成30年度

2019・3・28

第2回理事会開催

- ★令和元年度事業計画（案）
- ★令和元年度収支予算（案）
- ★役員改選に関する件
- ★平成30年度調理師就業届出報告
- ★創立60周年記念大会について
- ★その他

60th

事業計画案

（平成31年4月1日
（令和元年3月）

1. 研修事業（道費補助対象事業）の強化

道民の食生活改善及び健康の保持増進に寄与するために調理師の資質の向上を図るとともに、会員以外の参加も奨励し、北全調の活動を周知する工夫をして加入の促進に繋げる。

お知らせ

令和元年度定期総会&創立60周年記念事業
日時：令和元年5月13日（月）14時
会場：京王プラザホテル札幌3階「扇の間」「雅の間」

支部研修会

道民の健康増進に寄与するために、支部会員の調理知識及び技術技能の向上を図る。

研修内容は、知識研修（衛生面・食品栄養分析・接客等）実技研修（調理実習と試食）

開催基準は、年1回4時間程度。

●ブロック研修会

最新の調理知識、調理技術を習得し、ブロック内支部幹部としての指導力向上と、支部研修会講師の育成を図る。

研修内容は、知識研修（衛生面・食品栄養分析・接客等）実技研修（調理実習と試食）

開催基準は、年1回4時間程度。

2. 大会事業

令和元年度調理師全道研修会
令和元年10月27日
（案）札幌グランドホテル

●第56回調理師技能コンクール

北全調会員が、それぞれの地域、職場において日常の業務を通じて習得した知識と技術を発表する場とする。参戦する会員に技術を普及し、調理師の資質の向上と道民の食生活向上に寄与する。

会場：札幌市内の調理養成施設で分散開催を予定
競技種目：日本調理、西洋調理、中国調理、給食調理、すし調理、麵調理、カクテル部門

●北海道知事表彰（社会貢献賞）式典
札幌グランドホテルにて

3. 給食施設（病院・学校）等に調理師を配置する制度の推進

調理師業界他団体と連携を図り、調理師業界として特に給食施設等に配置するとともに、調理師の資

質の向上を図り、国民の安心安全を確保するため、道議会への働きかけを推進する。

4. 調理師試験準備講習会への支援

各支部が実施する調理師を志す受験生に対する「調理師試験準備講習会」の開催についての周知徹底を図る。ホームページや調理新聞など。

5. 広報活動事業

本会活動への理解と調理師の資質の向上を図るため、「北海道調理新聞」「ホームページ」等にて会員への情報提供を強化する。

新聞、機関紙「北海道調新聞」毎月1日2,200部発行。公衆衛生知識や身近な情報提供の充実を図る。

ブロック研修・支部研修の予定や成果や地域活動への参加状況の報告、各事業の遂行状況と「食の安全」の情報を提供。

6. 幹旋物等取扱事業

●北海道限定の調理師試験過去問題集の幹旋

●調理技能コンクール作品集の幹旋

7. 表彰事業

●（社）北海道全調理師会理事長表彰（令和元年5月、通常総会時にて）創立60周年記念

事業として行う。
●日本調理師会 会長表彰（令和元年6月、日調総会にて）
●北海道知事表彰 会長表彰（令和元年10月大会にて）
●厚生労働大臣表彰（令和元年未定）
●令和元年の叙勲（令和2年5月）

8. 賛助会員の入会促進

事業推進及び組織拡充強化の一環として、賛助会員の入会促進に務める。

9. 健康増進啓発事業

受動喫煙防止対策として、積極的に分煙活動を推進し、より良い環境づくりを目指す。

10. 第23版北全調

役員名簿の発行（創立60周年記念誌を含む）
役員改選にともない、年内に発行予定
11. 会議の開催
【通常総会】令和元年5月13日（月）京王プラザホテル札幌
【理事会】第1回令和元年7月 市民活動プラザ星園会議室
第2回令和2年3月 市民活動プラザ星園会議室
【ブロック長支部長会議】令和元年7月 市民活動プラザ星園会議室



3月28日（木）市民活動プラザ星園2階大会議室において、一般社団法人北海道全調理師会「平成30年度第2回理事会」が開催されました。

渡邊孝行理事長の挨拶後、平成30年度決算経過報告、令和元年度事業計画（案）、令和元年度収支予算（案）の報告がされました。

また、2年に一度の役員改選に関する件。

平成30年度調理師就業届出の報告がされました。

5月に開催される「総会」と「創立60周年記念事業」として「理事長表彰」「講演&パネルディスカッション」「祝賀会でのフレアのアトラクション」について。

10月の「全道大会」について。

また、会の現状と課題について積極的な意見交換がありました。

今年で、北全調は創立60周年を迎えます。

先人の人々に感謝をしつつ北全調の継承と発展のために、努力をと語る渡邊理事長。

理事長表彰、理事長感謝表彰を受けることで、知事表彰（社会貢献賞）に繋がり、厚生労働大臣表彰にも繋がるといった北全調の特典を生かし、積極的に推薦をして欲しい。

今年は、60周年記念として表彰者を増やす方向でいきます。

消費税が上がるなど、今年は厳しい局面を迎えると思うが、北全調としては、飲食業界を盛り上げていく努力をしていくと語る。

60周年記念事業として総会と同日の5月13日（月）、午後4:30より、「講演&パネルディスカッション」を開催。詳細は4ページ目に！

新発売 GF-350

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

オリジナル本わさび香料配合

令和元年度 北海道調理師試験 「準備講習会」のお知らせ

令和元年度北海道調理師試験は、8月22日（水）に実施されます。北全調では、多くの方が合格できるように、今年も調理師試験「準備講習会」を開催いたします。専門の講師をお迎えしての講習会。合格を実現するために、ぜひ、ご参加ください！
地域別に開催内容を随時お知らせします。

試験の願書受付は、もうすぐ！
5月13日（月）～5月24日（金）です！

忘れがちなので
ご注意ください！

第4ブロック札幌（中央区・西区・南区・北区・白石区・手稲区）

開催日時 1回目 令和元年6月26日（水）13:30～18:40
2回目 令和元年7月3日（水）13:30～18:40
3回目 令和元年7月10日（水）13:30～19:00
※予定時間は変更されることがあります

会場：札幌市中央区南8条西2丁目市民活動プラザ星園 大会議室

受講料：本会会員 12,000 円 非会員 30,000 円

再受講料：本会会員 9,000 円 非会員 25,000 円

北全調に入会すると会員価格で受講できます。（要入会金・会費）
入会・継続については、申し込み場所にお問い合わせください。

教科書：第一出版「2019年版 調理師読本」1,836 円（消費税込）
第一出版「2019年版 調理師試験問題と解答」1,620 円（消費税込）

※講習会で使用しますので申込場所などで購入の上、
予習を十分に行ってください。

受付：令和元年6月24日（月）まで
TEL. 011-511-8633 渡辺まで（10:30～16:00）

※市内各支部で受付しています。

詳しくはホームページを！



千歳支部

開催日時 1回目 令和元年7月19日（金）9:30～17:30
2回目 令和元年7月20日（土）9:30～17:30
3回目 令和元年7月21日（日）9:30～17:00

会場：千歳市北栄町2丁目 千歳市民文化センター4F TEL. 26-1151

受講料：25,000 円

調理読本、前3年出題テキスト、3日分の昼食を用意します
本（調理読本）は買わないでください

受付：試験の申し込み終了後、下記に申し込んでください

TEL. 090-1644-5246 岡田 勝まで
千歳市清水町2丁目25 ほかほか弁当千歳店

まずは
申し込み
なきゃ！



他の支部の情報も
北全調のホームページ
にて最新情報を
掲載しています！

札幌市中央区北2条東7丁目
電話 二二二局二八〇八番

金 寿 司
今 井 努

札幌市中央区北2条西27丁目
電話 六二二局八六五九番



そば処
連合登録商標

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
四三〇〇〇五

高瀬物産(株)函館店
電話 四七二〇一〇

小樽市稲穂町七丁目
電話 〇八一四五

国分(株)北海道支社
札幌市中央区南二条一丁目
電話 八八九二二〇一

札幌市中央区南二条一丁目
電話 二二二局二八〇八番

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/

2019年度 国家試験 調理技術技能 評価試験 あらまし

前期 すし料理・中国料理・給食用特殊料理

後期 日本料理・西洋料理・麺料理

公益社団法人調理技術技能センターは、昭和57年「調理師法」並びに「職業能力開発促進法」に基づき、調理に係る技術審査試験及び技能検定試験（調理技術技能評価試験）等の実施を目的として、厚生・労働両大臣の認可を受け設立した法人です。
設立より国家試験である調理技術技能評価試験を実施しております。

調理技術技能評価試験は、調理師のステップアップのために、昭和57年に国家試験として設けられた制度です。学科試験、実技試験の両方に合格すると、厚生労働大臣から「専門調理師」「調理技術士」の称号が与えられます。また、調理師養成施設校の教員資格が取得できます。

2019年度 調理技術技能評価試験 実施日程

実施調整作業	前 期		後 期	
	すし料理 中国料理 給食用特殊料理		日本料理 西洋料理 麺料理	
受験案内 および 受験申請書 の配布期間	郵 送	2019年4月8日（月）～4月23日（火） 当日消印有効	2019年9月9日（月）～9月24日（火） 当日消印有効	
	窓 口	2019年4月8日（月）～5月10日（金）	2019年9月9日（月）～10月4日（金）	
	ホーム ページ	2019年4月8日（月）～5月10日（金）	2019年9月9日（月）～10月4日（金）	
受験申請書の受付期間		2019年4月8日（月）～5月10日（金） 当日消印有効	2019年9月9日（月）～10月4日（金） 当日消印有効	
実技試験問題公表 および受験票の発送		2019年7月10日（水）	2019年12月18日（水）	
実 技 試 験 日		2019年8月10日（土）～8月31日（土）の内で （公社）調理技術技能センターが別途指定する日	2020年1月18日（土）～2月8日（土）の内で （公社）調理技術技能センターが別途指定する日	
学 科 試 験 日		2019年8月10日（土）	2020年1月18日（日）	
合 格 発 表		2019年10月31日（水）	2020年3月31日（火）	

※前年度に合格した方が1科目のみ受験可。

試験実施場所（下記より1ヶ所選択）

すし料理：札幌市 東京都 西宮市
中国料理：札幌市 東京都 名古屋市 西宮市 広島市
給食用特殊料理：札幌市 仙台市 東京都 長崎市 名古屋市 西宮市 兵庫県上郡町 和歌山市 鹿児島市
日本料理：仙台市 東京都 金沢市 新潟市 名古屋市 大阪市 西宮市 広島市 高松市 福岡市
西洋料理：仙台市 東京都 名古屋市 大阪市 福岡市
麺料理：大阪市

1. 試験実施上の都合により、試験実施場所を変更できる場合があります。
2. 年次制及び実技試験とも受験するため、同一試験場で受験することになります。

受験資格

区 分	実務経験年数(注1)	実務経験年数のうち (注2) 調理師の免許を有していた期間
実務経験による者	8年以上	3年以上
厚生労働大臣の指定する調理師養成施設において 1年以上調理に関する学科を修めた卒業生	6年以上	3年以上
職業能力開発促進法に基づき、 調理に関し専門課程の高度職業訓練または 当道調理の普通職業訓練修了者(注3)	7年以上(注3)	3年以上

注1. 前回は2019年5月10日、後回は2019年10月4日に受験資格年数を満たしていること。
注2. 専門課程の職業訓練修了者は、「調理技術士実技試験」のことで、また普通職業訓練の修了者は、「調理師国家試験」のことで、「調理師国家試験」または「調理師国家試験」のことで、
注3. 普通職業訓練または高度職業訓練を受けた機関を含む。

詳細のお問合わせ

公益社団法人 調理技術センター

【平日の午前9時から午後5時まで】

電話 03-3667-1867 URL: www.chouri-ggc.or.jp

珍味店酒店でお求め下さい

株式会社 松原米穀

松原米穀は、創業40年余りを迎えます。

独自の視点で生産者と直接契約。安定した経済性を担保する代わりに、責任ある生産性を生産者に求め続け、提携生産者は今では約400件にまで増え、安心しておいしく食べられるお米を安定的に出荷しています。

社内には、オーダーメイドによるお米を提案する「五つ星マイスター」の有資格者も。単に流れ作業としてお米を出荷するのではなく、お客様個々にマッチングした提案性で差別化を図っています。自社配送車を用いた配送能力で、飲食店やスーパー、ホテル、給食会社などお米を使用されるあらゆるジャンルの全国の業務店様にお米を販売しております。どんな些細なことでもご相談を。

【ドリームライスのメリット】

- ①自社配送エリア(※)には送料無料で最短即日配達でお届け
- ※札幌市/石狩市/小樽市/江別市/北広島市/恵庭市/千歳市
- ②生産者さんから直接仕入れのため、低コスト・高品質
- ③炊き方に合わせて、5kg、10kg以外の規格もご用意します



契約栽培米をつくる
生産者
https://
www.dreamrice.co.
jp/producer.php

【株式会社 松原米穀】

代表取締役社長/松原 久

TEL. 011-790-3759 FAX. 011-790-3368

〒007-0031 北海道札幌市東区東雁来11条3丁目2番1号

オンラインショップhttps://shop.dreamrice.co.jp/

一般社団法人 北海道全調理師会
新規賛助会員のご紹介

----- 新規賛助会員の会社様が多数。随時ご紹介いたします -----

三本珈琲株式会社

1957年、横浜。戦後から高度経済成長へ。欧米の文化が入り、日本がより豊かな暮らしへと歩みを進めたころ、三本珈琲は誕生しました。ロースターとして、企画、製造、物流の体制も確立。現在では、コーヒー豆の焙煎・加工・販売、コーヒー関連商品の取り扱いのほか、缶飲料の企画、自動販売機のオペレーション、飲料メーカーへの原料供給、お客様のニーズに沿った食品や包材の取り扱い、カフェを始めとした店舗企画・運営など、領域が多岐にわたっています。

北海道地区本部では、年に一度、7月に「DeliciousStock」というイベントを開催。(プレミアホテルTSUBAKI札幌にて) 食材展示販売とともに、有名シェフ数名によるデモンストレーション&公開トークを行っており、飲食に関わる方たちが多数視聴に訪れる大人気イベントです。

自社製品であるコーヒー商品のみならず、その幅広いニーズに応えるために、パスタ・調味料などのあらゆる食品から、食器や資材などの関連商品まで、幅広い品を扱っており、配送まで迅速に行っています。コーヒー関連機器のご相談もぜひ。



9年連続金賞受賞
吟煎 230g



MMCオーガニックカフェ
新千歳空港



【三本珈琲株式会社北海道地区本部】
北海道地区担当取締役部長/永井 徹
TEL. 011-716-6826 FAX. 011-700-5089
〒060-0012 札幌市中央区北12条西15丁目1-5
オンラインショップhttps://mitsumoto-eshop.jp/

令和元年度 北海道調理師試験「準備講習会」のお知らせ

北見支部

開 1 回目 令和元年7月6日(土) 9:00~17:00

日 2 回目 令和元年7月7日(日) 9:00~17:00

会場：北見市民会館 北見市常盤町2丁目1-10 TEL. 0157-23-6266

講習内容：6科目 2019年版の参考書に添って行います

受講料：調理師会に入会の方 15,000円(会費)+年会費10,000円

入会しない方 27,000円(非会員)

教科書：2019年版教本代2冊 3,456円

(調理師読本1,836円・調理師試験問題集と解答1,620円)

※教本の郵送希望の方は、レターパックライト送料360円別途かかります。

※北海道調理師試験問題・解答(平成20年度~30年度)を各年度一部200円で販売しています。ご希望の方は下記の〈おもて横丁〉までご連絡ください。

受講を申込みされた方は、上記の26~30年度の問題・解答を差し上げます。

申込み期間：令和元年5月6日(月)~7月5日(金)

申込み方法：別紙、申込み用紙に必要事項を記入し、受講料・教本代を添えて下記のお店に持参か現金書留にてお申込みください。

ぐうちよきばあ 北見市北5条西3丁目 TEL. 0157-24-0550 17~0時 不定休

マルシェ 北見市北通町7丁目5-12 TEL. 0157-23-6510 11~21時 水曜休

おもて横丁 北見市北1条西2丁目 TEL. 0157-57-5099 11~22時

日曜日、第一・第三月曜日休

☆北海道全調理師会北見支部では新入会員を募集しています。

年会費10,000 今回入会されまると、受講料は15,000円です。

7月6日(土)		7月7日(日)	
時 間	教 科	時 間	教 科
9:00~9:05	受 付	9:00~9:05	受 付
9:10~12:00	食品衛生学	9:10~12:00	公衆衛生学
12:00~13:00	昼 食	12:00~13:00	昼 食
13:00~16:55	食文化概論 栄養学・食品学	13:00~16:55	調理理論

講師：辻綴子管理栄養士

会場：北見市民会館 7号室(2階) 開館午前8時55分

北見市常盤町2丁目1-10 TEL. 0157-23-6266

函館支部

日時：令和元年8月3日(土)、4日(日) 2日間

受付：各8:30~

会場：函館大妻高等学校 食物健康科棟 カフェテリア

函館市柳町14番23号 TEL. 0138-52-1892

受講料：20,000円(税込)

8月3日(土)			8月4日(日)		
時 間	教 科	担当講師	時 間	教 科	担当講師
9:00~11:30	公衆衛生学	中村	9:00~11:30	調理理論	北出
12:20~14:20	食文化概論	北出	12:20~14:20	食品学	泊谷
14:30~17:00	栄養学	泊谷	14:30~17:00	食品衛生学	中村

※準備の都合により時間割が変更になる場合があります

参考図書の販売：講習会参加者は必ず準備してください

教科書：第一出版「2019年版 調理師読本」1,836円(消費税込)

第一出版「2019年版 調理師試験問題と解答」1,620円(消費税込)

合計3,456円(消費税込)

申込先：〒040-0002 函館市柳町2-16 パークハイツ五稜郭202

函館支部 幹事長 佐々木直保

TEL. 090-8908-8194 FAX: 0138-51-4788

申込みの準備がありますので7月20日(土)までにお願ひ致します

振込先：銀行名 株式会社 ゆうちょ銀行

店名番号 948

口座番号 普通預金 0889104

口座名 ホツカイドウゼンチョウリシカイハコダテシブ

詳細につきましては、上記 幹事長 佐々木までご連絡ください

調理師試験を受験する方へ

北全調では試験勉強の参考書「調理師読本」「調理師試験問題と解答」を販売しています。ご希望の方は、北全調事務局へご連絡ください。支部でも販売しています。

「2019年版 調理師読本」1,836円(税込)

調理師養成に必要な教科目(出題科目)を完全解説。各地の調理師会や民間講習事業者が主催する準備講習会などで広く活用されている定番のテキストです。

「2019年版 調理師試験問題と解答」1,620円(税込)

「調理師読本」の姉妹書です。近年出題された全国各地の問題を厳選し、各試験科目別に掲載しました。短時間で効率よく試験勉強できる、見やすいレイアウトになっています。

「北海道調理師試験問題・解答」各300円

過去の問題集(平成21年度~)販売中。各支部で、準備講習会や支部活動にお役立てください。



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