

令和元年度

定期総会開催

一般社団法人北海道全調理師会 2019・5・13
京王プラザホテル札幌

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 〇一一五二一一三三六
FAX 〇一一五二一一三五五
渡邊 孝行
一部 二〇〇円

北海道保健福祉部健康安全局長
竹縄維章(たけなわこれあき)様山口伸矢幹事による
監査報告

令和元年度北海道全調理師会
会は、司会の舟橋裕司氏に
より物故会員への黙祷が告
げられ、全員起立し黙祷を
行った後、富井副理事長が
開会を宣言し始めました。
次に、三森事務局長より
「定款では総会員数1,097
名(4月1日現在)6分の1
以上182名で総会成立規
定されており、本日354
名(内委任状315名、定
款の規定により本総会は成
立」と報告がありました。
理事長挨拶の後、ご来賓
として出席された北海道保
健福祉部健康安全局長、竹
縄維章様よりご挨拶があ
りました。
議長として副理事長の袴
田利春(滝川支部)、副議長
に副理事長の葛西利男(札
中支部)の両名により議案
に沿って審議に入りました。



渡邊理事長から表彰状を受け取る受賞者の方

北海道全調理師会功績者表彰

一般社団法人北海道全調理師会 理事長表彰受賞者
令和元年度 正会員

若林 潤(函館支部)	金村 珠美(帯広支部)	後藤 孝子(美唄支部)
菊池 隆大(函館支部)	牧野 宏文(帯広支部)	成田 靖幸(美唄支部)
西村 修(函館支部)	漆原 稔育(帯広支部)	牧島 圭子(美唄支部)
木村 正人(函館支部)	山内 亘(帯広支部)	油谷 ととき子(美唄支部)
白戸 光(函館支部)	近藤 正次(帯広支部)	藤島 啓子(美唄支部)
秋田谷 真一(函館支部)	馬淵 善範(帯広支部)	久恒 晴雄(美唄支部)
小野寺 淑恵(函館支部)	八木澤 正雄(北見支部)	米森 正仁(美唄支部)
橋本 雪子(函館支部)	佐藤 弘幸(北見支部)	的場 吉彦(美唄支部)
久保 英隆(函館支部)	黒川 昭市(北見支部)	浦 岬(美唄支部)
吉田 郁雄(札幌中央支部)	高橋 昌志(北見支部)	菅原 秀世(滝川支部)
菅原 康宏(札幌中央支部)	小林 英樹(富良野支部)	鈴木 浩之(滝川支部)
金子 厚(札幌中央支部)	安達 貴祐(富良野支部)	丸田 恭照(滝川支部)
佐藤 伸裕(札幌中央支部)	森本 毅(富良野支部)	佐久間 泰弘(釧路支部)
渡邊 準一(札幌中央支部)	堀田 雅浩(富良野支部)	西村 紀幸(釧路支部)
佐藤 佑樹(札幌中央支部)	石平 清美(富良野支部)	佐藤 唯史(釧路支部)
杉田 敦裕(札幌中央支部)	中村 竜二(富良野支部)	浅沼 広(釧路支部)
大野 昭彦(札幌中央支部)	太田 茂(中標津支部)	星野 敦生(釧路支部)
加川 幸夫(札幌中央支部)	阿部 俊博(中標津支部)	山副 孝(釧路支部)
岩本 隆(札幌中央支部)	坂本 久子(旭川支部)	不川 順詞(苫小牧支部)
大野 静男(札幌中央支部)	架田 勇人(旭川支部)	三浦 智之(苫小牧支部)
佐々木 昌夫(札幌中央支部)	渡辺 淳(旭川支部)	福井 美津夫(根室支部)
橋本 毅(札幌中央支部)	砂長谷 洋子(美唄支部)	方波見 徹也(根室支部)
根本 亜衣(札幌中央支部)	井澤 厚(美唄支部)	中村 和雄(根室支部)
鈴木 英二(札幌中央支部)	工藤 アサ子(美唄支部)	遠藤 輝宣(根室支部)
秋山 誠(札幌南支部)	中川 まり子(美唄支部)	大滝 清士(根室支部)
白崎 直樹(札幌南支部)	砂長谷 真弓(美唄支部)	馬蝶 山太郎(根室支部)
白戸 富美子(札幌西支部)	井澤 久仁子(美唄支部)	筑田 篤(根室支部)
鳥井 ととき子(札幌白石支部)	千野 孝子(美唄支部)	
田中 直美(帯広支部)	浅野 和之(美唄支部)	

一般社団法人北海道全調理師会 理事長感謝状受賞者
令和元年度 会員役職功労者

佐藤 公二男(札幌中央支部) 江本 浩司(札幌中央支部) 矢内 弘子(札幌白石支部)
寺林 茂(美唄支部) 木村 勝治(釧路支部) 三笠 哲男(釧路支部)
小林 信保(釧路支部) 小泉 俊一(釧路支部) 中村 敏和(富良野支部)
松谷 都生(富良野支部) 畔田 幸子(富良野支部) 本間 美代子(富良野支部)

一般社団法人北海道全調理師会 理事長感謝状受賞者
令和元年度 会員外功労者

清尚学院高等学校(函館支部)
あさり伊藤精肉店(函館支部)
ホテル函館ロイヤル(函館支部)
(株)吉田食販 代表取締役社長 吉田 博光(札幌中央支部)
アサヒフードクリエイト(株)北海道事業所(札幌中央支部)
(株)デンシヨク(札幌中央支部)
(株)桐越(札幌中央支部)
(有)ホテル北洋閣 重里 英史(札幌南支部)
悠久の宿 白糸 角川 光俊(札幌南支部)
(有)角屋 代表取締役社長 高橋 和美(美唄支部)
山加リス食品(株) 松田 茂生(釧路支部)

受賞者代表謝辞
鳥井 ととき子氏議長の袴田利春副理事長、副議
長の葛西利男副理事長

①研修事業の開催
支部研修 13支部
ブロック研修 9ブロック
②全道研修大会 技能
コンクール
10月28日(日)市内3会
場
③平成30年度事業報告
決算報告・平成30年度
事業計画
収支予算・役員改選
理事長表彰受賞者29
名 理事長感謝状受賞
者 会員役職功労者3名
理事長感謝状受賞者
(会員外功労者)7名
④会議の開催
理事会第1回7月12日
第2回3月28日
事業計画・収支予算案
大会運営委員会9月
5日

⑤給食施設
(病院・学校)等に調理
師を配置する取り組みの
推進
⑥表彰事業
厚生労働大臣表彰 調
理師制度功労者 山崎
幸雄(札幌)、近藤正二
(北見)
調理業務功労者 佐藤
元治(札幌)、橋本敏
幸(札幌)、工藤高夫
(旭川)、藤田恵二(苫
小牧)
⑦広報活動の推進
「北海道調理新聞」
毎月2,200部発行
ホームページによる情
報発信の充実
⑧幹旋物
調理師読本 288冊
問題集 208冊
過去問題集 119冊
⑨調理師試験準備講

習会への支援
1ブロック 9支部に
て実施
⑩調理師業務従事者
届出受理業務(道費
委託業務)
平成30年度調理師業
務従事者届出業務を
実施した。
(※定期総会資料を参照)

令和元年度 事業計画
事業活動方針
関係当局と連携を密に
し、また関係団体等の
協力を得て道民の健康
と食の安全・安心に寄
与する事業を行う。
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。
②支部研修会
支部会員の調理知識
及び技術技能の向上を
図る。
③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。
④大会事業
令和元年度調理師全
道大会
10月27日(金)
札幌グランドホテル

令和元年度 事業報告
収支決算書、収支決
算内訳(収入、支出)を
報告
平成30年度監査報告
(※定期総会資料を参照)
令和元年度 事業計画
事業活動方針
関係当局と連携を密に
し、また関係団体等の
協力を得て道民の健康
と食の安全・安心に寄
与する事業を行う。
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。
②支部研修会
支部会員の調理知識
及び技術技能の向上を
図る。
③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。
④大会事業
令和元年度調理師全
道大会
10月27日(金)
札幌グランドホテル

令和元年度 事業報告
収支決算書、収支決
算内訳(収入、支出)を
報告
平成30年度監査報告
(※定期総会資料を参照)
令和元年度 事業計画
事業活動方針
関係当局と連携を密に
し、また関係団体等の
協力を得て道民の健康
と食の安全・安心に寄
与する事業を行う。
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。
②支部研修会
支部会員の調理知識
及び技術技能の向上を
図る。
③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。
④大会事業
令和元年度調理師全
道大会
10月27日(金)
札幌グランドホテル

令和元年度 事業報告
収支決算書、収支決
算内訳(収入、支出)を
報告
平成30年度監査報告
(※定期総会資料を参照)
令和元年度 事業計画
事業活動方針
関係当局と連携を密に
し、また関係団体等の
協力を得て道民の健康
と食の安全・安心に寄
与する事業を行う。
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。
②支部研修会
支部会員の調理知識
及び技術技能の向上を
図る。
③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。
④大会事業
令和元年度調理師全
道大会
10月27日(金)
札幌グランドホテル

令和元年度 事業報告
収支決算書、収支決
算内訳(収入、支出)を
報告
平成30年度監査報告
(※定期総会資料を参照)
令和元年度 事業計画
事業活動方針
関係当局と連携を密に
し、また関係団体等の
協力を得て道民の健康
と食の安全・安心に寄
与する事業を行う。
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。
②支部研修会
支部会員の調理知識
及び技術技能の向上を
図る。
③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。
④大会事業
令和元年度調理師全
道大会
10月27日(金)
札幌グランドホテル

令和元年度 事業報告
収支決算書、収支決
算内訳(収入、支出)を
報告
平成30年度監査報告
(※定期総会資料を参照)
令和元年度 事業計画
事業活動方針
関係当局と連携を密に
し、また関係団体等の
協力を得て道民の健康
と食の安全・安心に寄
与する事業を行う。
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。
②支部研修会
支部会員の調理知識
及び技術技能の向上を
図る。
③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。
④大会事業
令和元年度調理師全
道大会
10月27日(金)
札幌グランドホテル

令和元年度 事業報告
収支決算書、収支決
算内訳(収入、支出)を
報告
平成30年度監査報告
(※定期総会資料を参照)
令和元年度 事業計画
事業活動方針
関係当局と連携を密に
し、また関係団体等の
協力を得て道民の健康
と食の安全・安心に寄
与する事業を行う。
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。
②支部研修会
支部会員の調理知識
及び技術技能の向上を
図る。
③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。
④大会事業
令和元年度調理師全
道大会
10月27日(金)
札幌グランドホテル

令和元年度 事業報告
収支決算書、収支決
算内訳(収入、支出)を
報告
平成30年度監査報告
(※定期総会資料を参照)
令和元年度 事業計画
事業活動方針
関係当局と連携を密に
し、また関係団体等の
協力を得て道民の健康
と食の安全・安心に寄
与する事業を行う。
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。
②支部研修会
支部会員の調理知識
及び技術技能の向上を
図る。
③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。
④大会事業
令和元年度調理師全
道大会
10月27日(金)
札幌グランドホテル

令和元年度 事業報告
収支決算書、収支決
算内訳(収入、支出)を
報告
平成30年度監査報告
(※定期総会資料を参照)
令和元年度 事業計画
事業活動方針
関係当局と連携を密に
し、また関係団体等の
協力を得て道民の健康
と食の安全・安心に寄
与する事業を行う。
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。
②支部研修会
支部会員の調理知識
及び技術技能の向上を
図る。
③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。
④大会事業
令和元年度調理師全
道大会
10月27日(金)
札幌グランドホテル

ホームページや調理新聞など。

●**広報活動事業**
新聞、機関紙「北海道調理新聞」毎月1日2200部発行。ホームページによる情報発信の強化。会員以外の一般人に対する情報提供の強化。

●**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**

●**表彰事業**
（一社）北海道全調理師会理事長表彰（令和元年5月、通常総会にて）
●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）
●令和元年春の叙勲（令和2年5月）

●**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。

●**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。

●**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

【委員会】調理師技能コンクール運営委員会
令和元年9月市民活動プラザ星園会議室
ブロック長支部長会議7月上旬市民活動プラザ星園会議室

●**第23版北全調役員名簿の発刊（60周年記念誌を含む）**
役員改選にともない、年内に発刊予定

●**第四号議案**
令和元年度 収支予算計画（詳細は総会資料を参照ください）

●**第五号議案**
役員改選に関する件
臨時理事会を開催し、渡邊孝行理事の理事長再任が決定しました。

●**第六号議案**
その他に関する件
次年度の定期総会を本年と同じ、札幌市内で開催したい旨と令和元年全道研修大会を10月27日開催を決議。以上をもって令和元年度の議案はすべて報告承認されました。



再任した渡邊理事長



パネラー：安藤勝広氏（中華）、舟橋裕司氏（洋食）、本間勇司氏（和食）

北全調 創立60周年記念事業として「講演&パネルディスカッション」が行われました。

お客様の「食への満足追求」が加速的に進化する現代の最新型“食ビジネス”マネジメント

第一部：基調講演：食ビジネスで活躍する人たち「2種類の未来」

A. 会社員として上級幹部になるか？ B. オーナー社長になるか？

第二部：パネルディスカッション：食ビジネスにおける消費行動。こんな時、どうする？

① 購入する本は、料理の本や、料理の月刊誌がほとんど

② 国内・海外を問わず、有名料理人の料理写真を「ネットで検索」し「自分のスマホに保存する」ことが好きだ（笑）

③ 料理や接客サービスの業界人や食品メーカー・食材業者や食器調理器具・厨房機器の販売担当者以外にあまり仲間がいない（笑）

④ 一人で、マックスバリュや生協のようなスーパーマーケットには、あまり行かない

⑤ 一人で、イオンなどの大型複合商業施設には、あまり行かない

⑥ 行列が出来ているような、世間で盛り上がっているお店に並んだことが少ない

⑦ サイゼリヤ・ガスト・ロイホ・ヴィクトリア・ココスなどのファミレスには、あまり行かない

⑧ 吉野家・すき家・なか卯・九亀製麺・大戸屋・やよい軒などにはあまり行かない

⑨ マクドナルド・ロッテリアなどには、あまり行かない

いくつ当てはまりますか？

⑩ コンビニの、弁当棚・麺棚・サラダ棚などをじっくり観ることあまりない

⑪ コンビニ・ほとんどもって、弁当・麺・サラダなど買って食べることもあまりない

⑫ 「どんぐり」で、パンを買ったことがない

⑬ 自分の仕事の、競合となり得るようなお店に行って自腹で食べることはあまりない（いわゆる視察）

⑭ 仕事をしている日は「まかない」や「社員食堂」で食べることが多い

⑮ 仕事を離れると、奥さんやお母さん（または自炊）などの自宅ごはんが中心だ

⑯ 上司や先輩から教えられる業界の知識だけではなく会社の費用負担ではない自腹を切って商売の勉強をしたことがない（ネット教室やセミナーへの自腹参加を含む）

⑰ SNS=FacebookやInstagramでの「自分自身の投稿で「50個以上」の「いいね!」を獲得したことがない

⑱ スマホ以外に、デジタルカメラを所有していない（コンパクトデジカメ・ミラーレス一眼・一眼レフのいずれか）



基調講演&パネルディスカッション・コーディネーター：太田耕平氏

左の表は、太田氏が提案する「自己診断」チェックリスト。10個以上だとバリバリの飲食業界人。14個以上だと超バリバリの飲食業界人。と笑いと交えながら、自分の意識や現状を探る。基調講演。「彼を知り己を知れば百戦危うからず」と豪語する太田氏。成功へ導く内容が多々。

第二部のパネルディスカッションでは、パネラーの方たちのプロフェッショナルな発言に聞き入りました。

太田氏提案「自己診断」チェックリスト

内容に関しては、詳しく記念誌に掲載致します。

祝賀会

祝賀会には来賓の皆さま、理事長表彰の受賞者の皆さま、会員も多数出席。なごやかな雰囲気の中で会話が弾み、アトラクションも好評でした。来賓の方からのご挨拶では、本会への期待の声が多数寄せられました。



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

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21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レベルアップを図ります。合格を目指して、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。

会員の特典を生かして、有利に資格の取得を！



釧路支部

日時：令和元年6月29日(土)・30日(日)
 受付：8時30分
 講習：午前9時～17時(昼食時間を含む)
 会場：釧路市生涯学習センター 学習室703号室
 釧路市幣舞町4番28号 電話0154-41-8181

まずは申し込みなきゃ!



受講料：金25,000円(昼食代金2日分含む)＋調理師読本1,836円＋試験問題集1,620円
 合計28,456円を現金書留にて6月25日までに必ず郵送してください

申込み受付期間：令和元年6月1日(土)～25日(火)まで(期日厳守)
 書類手続きのため、早めにFAXでお申込みください。

※講習会受講申込み用紙は、5月14日(火)～25日(火)までに保健所窓口にてお受け取りください。

受講申込み先：北海道全調理師会釧路支部(事務局) 須藤 正利
 〒085-0821 釧路市鶴ヶ岱2丁目11番187号(大栄マンション)
 TEL. 0154-43-1050

北見支部

開催日 1回目 令和元年7月6日(土)9:00～17:00
 2回目 令和元年7月7日(日)9:00～17:00

会場：北見市民会館7号室 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(会員)＋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、レターバックライト送料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・解答を進呈致します。

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。

くうちよきばあ 北見市北5条西3丁目 TEL. 0157-24-0550 17～0時 不定休
 マルシェ 北見市北進町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 今回入会されますと、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：辻綾子管理栄養士
 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

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

旭川支部

日時：令和元年7月16日(火)、17日(水) 2日間
 9時～17時

会場：トーヨーホテル
 旭川市7条通7丁目 TEL. 0166-22-7575

受講料：20,000円(税込)
 昼食・プリント付(16日当日受付にて徴収)

持参する物：調理師読本2019年版
 筆記用具

講習科目：公衆衛生学、栄養学、食品学、食品衛生学、食文化概論、調理理論
 申込み締切り：7月1日(月)

連絡先(申込み先)：北海道旭川市6条10丁目第三庁舎保健所棟
 北全調理師会旭川支部(事務局) 秋山
 火～金曜日 午後1時～5時
 TEL. FAX. 0166-27-3766

絶対受かりたい!





体感する美味しさ、香る。

金印 香る粉わさび

日本産原料
 ※西洋わさび



GF-350 新発売

オリジナル本わさび香料配合

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

「ハイミー」は心強いお店の味方。




味の素株式会社

そば処
連合登録商標