



専門調理師・調理技能士等によって進める食育と、 第5次食育推進基本計画作成に向けて

公益社団法人調理技術技能センター理事

一般社団法人日本技能調理士協会会長

百谷 正喜



専門調理食育推進員認定講座

講座内容

食育推進の背景

食育基本法の考え方

食育推進基本計画の内容

目標と課題

食育推進体制

実践の環

食育活動のために知るべきこと

食育活動のために成すべきこと

調理の専門職としての食育

具体的事例（開催地元の食育活動）

講師

田中弘之氏（北海道文教大学教授）

鈴木章生氏（学校法人服部学園理事）

福島久美子氏（一般社団法人K A A S O代表理事）

開催都道府県等行政関係者

など

実施

年1～2回

定員100人程度



● 専門調理師・調理技能士等が行う食育

専門調理師・調理技能士等は、次のことを踏まえて実践的に食育を進めている。

何を調理するのか

食材選別

どのように調理するのか

技術、技能

料理としてどう提供するのか

接客、マナー



● 食の専門家としての食育活動

専門調理師・調理技能士等は、食の専門家として調理を通して食育活動を行っています。

食育活動の場

小・中学校等での出張授業



食育白書に一部実例掲載

一般消費者への調理実演

国、都道府県等が実施する食育活動事業



● 食の専門家としての食育活動

専門調理師・調理技能士等は、調理を通して行う食育活動の中で、次のようなことを伝えています。

食に興味を持つ

食材の選別から、調理、
食事への関心

食を楽しむ

調理すること、食べること

食から学ぶ

いただきます ごちそうさま
美味しさ
豊かさ
日本の和食など伝統
親から子へ、先達から若者へ

感謝
幸福
満足
食文化
継承



● 専門調理師・調理技能士等の食育の場

学校

座学

基礎知識習得

新情報獲得



実習

技術・技能

礼儀、作法

創作



職場（調理を行う全ての場所）

食材調達

食材選別(目利き) 安心安全、栄養と美味しさ

生産者交流、生産地連携

地産地消

食糧自給

食品ロス削減





技術、技能

礼儀、作法

伝統料理

季節料理

地域料理

栄養と美味しさ



接客、集客、マナー

メニユー(健康)





● 文化継承のための活動支援

調理を通じて学び、熟練を重ね、専門資格取得へと向上を目指している。

そして、自らが会得したものを次世代に伝えている。

熟練、向上

実務経験・経歴

調理師としてのスキルアップ

資格取得

社会貢献（食育活動など）

次世代の育成

職場での指導

技法の伝承



● 第5次食育推進基本計画作成に向けて

国民に食育活動を知ってもらう



- ・ **広報の充実**
- ・ **体験的実践の拡大**
- ・ **多職種連携の強化**