北海道調理新聞

発行所（一社）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―一三二六
FAX〇一一―五一一―一三五一
発行人　渡邊孝行
誌代　一部二〇〇円

公益社団法人日本調理師会
創立50周年記念大会にて

●日本調理師会を代表して渡辺理事長がパネラーとして参加。
●調理師の資質の向上と支部の活動に尽力された会員へ会長表彰・感謝状が授与。北全調からは、会長表彰受賞者6名、感謝状授与者10名の会員が表彰。

「調理師の取り組み」で渡邊理事長がパネラーとして出席

平成30年2月6日（火）、横浜ベイホテル東急にて、全国から会員300名程が出席し（公社）日本調理師会設立50周年記念大会が開催されました。

冒頭、石川東功会長（代読）から、日本の食文化の担い手として日々精進されている調理師の方への感謝と未来に向けて新たに挑戦を続けて行く力強い決意が表明されました。

また、今後の活動方針として、創立50周年記念大会スローガン『・日本調理師会は国民の食の安全と安心を推進します。・調理師の技術をもって未病の啓発と食育の推進に貢献します。・調理現場には調理師の配置を推進します』が満場一致で採択されました。

引き続き記念事業として、厚生労働省道野氏による「厚生労働省におけるHACCP制度化に関する検討状況について」の基調講演と「調理師の取り組み」についてのパネルディスカッションが行われました。

パネラーは・厚生労働省・消費者代表・食品衛生協会役員・日本調理師会を代表して渡辺理事（北全調理事長）の各界代表の4名で白熱した議論が展開されました。

渡邊孝行理事からはHACCPの制度化に向けての中小飲食店の現状と導入に向けた様々な問題点についての提起がありました。

今後、中小飲食店に対しHACCP制度化（知識）への理解促進と安全で食中毒を出さない衛生管理などの「見える化」を推進していくことになりました。

最後に表彰式が執り行われ、調理師の資質の向上と支部の活動に尽力された会員へ会長表彰・感謝状が授与されました。

北全調からは、会長表彰受賞者6名 感謝状被授与者10名の会員が表彰されました。

記念大会に出席した、日本調理師会会長表彰受賞者を受けた緒方氏と紺野氏、理事長と副理事長

日本調理師会会長表彰（6名）
- 藤田彰（浦河）・田島幸明（小樽）
- 阿部勤（士別）・工藤一幸（帯広）
- 緒方昭彦（札幌）・紺野志朗（札幌）

日本調理師会永年功労表彰（1名）
- 須藤正利（釧路）

日本調理師会感謝状（10名）
- 坂本勝彦（函館）・山田伸一（士別）
- 井澤厚（美唄）・矢内弘子（札幌）
- 上原芳昭（中標津）・斎藤正明（網走）
- 大懸信司（留萌）・菅原壽志（室蘭）
- 西川剛弘（名寄）・高橋宏通（札幌）

各研修会の報告

第9ブロック研修会　中標津・根室・釧路　2017・10・23

知識・実技研修：「食材の安全安心と地産地消」
「地元食材を使ったフランス料理」

「秋鮭の燻製風味ソテー　釧路パプリカのソース」
「道東産豚バラ肉と白いんげん豆の煮込み（カスレ）」
「きたあかりのグラタン　ドフィノア風」

講師／舟崎一馬（「イオマンテ」オーナー）

後援：サッポロウエシマコーヒー株式会社
協力：株式会社ギャバン、モンテ物産株式会社、カゴメ株式会社、北海道日高乳業株式会社、マリンフード株式会社

平成29年10月23日（月）第9ブロック研修会がANAクラウンプラザホテル釧路において、会員43名の参加にて行われました。

舟崎氏と商社6社の事業の方達と食材についてのディスカッションが行われ、冷凍食品と乾物とスパイスの数が多くなったことなどが話題になりました。

今回は、台風があり、短大の学生が休みで残念でしたが、無事終えることができました。

これからも皆様と勉強し努力して行こうと思います。

秋鮭の燻製風味ソテー　釧路パプリカソース

きたあかりのグラタン　ドフィア風

道東産豚バラ肉と白いんげん豆の煮込み（カスレ）

道東産豚バラ肉と白いんげん豆の煮込み（カスレ） 材料（4人分）22センチ程度のル・クルーゼ1台分

- 豚バラ肉300g・ベーコン50g・ソーセージ4本・白いんげん（茹で済み）300g・にんにく2片・玉ねぎ1/2個・人参1/2本
- セロリ100g・白ワイン・水・トマトピューレ200g・タイム1枚・ローリエ1本・ローズマリー1/2本・オリーブオイル・塩・黒胡椒
- パン粉少量・粉チーズ少量・イタリアンパセリ少量

①ル・クルーゼ（または厚手の鍋）にオリーブオイルを入れ、潰したにんにくを弱火て熱して香りを出し、1㎝角程度にカットした玉ねぎ、人参、セロリを加え、軽くソテーする。
②豚バラ肉を2㎝角程度にカットし、強めに塩胡椒で下味を付け、ベーコンと共に鍋に加え、中火程度で少し色づく程度にソテーする。
③白ワインを加え、その水分とアルコールを十分に飛ばした後に、トマトピューレ、水、白いんげん豆を加える。少し混ぜたらハーブ類を束ねて蓋をし、弱火で30分煮込む。
④ハーブ類を取り除き、塩胡椒で味を整え、ソーセージを入れて、パン粉を振りかけ160℃のオーブンで20分ほどかけ鍋ごと焼き上げる（鍋の蓋はしない）⑤しっかりとした焼き色が付いたら、粉チーズとちぎったパセリ、砕いた黒胡椒をかけて完成。

（ポイント）豚の脂と煮込んだ豆が混ざり合い、濃厚な味わいになるのが特徴の料理。豚バラ肉の他、脂分の多い羊や鴨肉も美味しい。

（公社）日本調理師会
平成29年度　永年功労表彰受賞
釧路支部長　須藤氏

幅広い活動で、北海道の調理師の質の向上などにご尽力され、北全調の支えになり大きく貢献されたことが評価され受賞となりました。

平成29年（2017）11月16日（木曜日）
須藤さん　日本調理師
長年、組織発展に尽力

◀釧路新聞に紹介と掲載

＜昭和45年１月29日第３種郵便物認可＞　北海道調理新聞　平成30年３月１日（木）　第 675 号　（毎月１日発行）

調理師の声

調理師からの提言
「今も昔も基本は変わらず」

苫小牧支部　三浦 智之

私は四十三歳の調理師です。良くも悪くも十八歳から社会人になって今日まで二十五年間、調理を通じていろんな事を学びました。

坊主時代は、庖丁の使い方や礼儀作法はもちろん、お茶や生け花、英会話なども教えて頂きました。その当時は、叩かれて痛い思いをして教えて頂きました。今の時代ではダメな事ですけれども。

調理師になって十年ぐらい経った頃には人とのコミュニケーションの取り方を学びました。その他に、原価計算や衛生管理などを食材や庖丁と向き合ながら違う勉強もしました。

現在は料理長として約6年務めさせて頂いていますが、若い頃は周りの人よりも仕事を覚えるのが遅く、技術や要領が悪い為、一つ一つに時間がかかりました。しかしながら、今思えば、その時は悔しかったり、辛かったが、努力すれば何とかなる、諦めなければ努力は報われると思う様になりました。

今、十代から二十代の方達と仕事をさせて頂いています。自分の若い頃と比べてしまう事も有りますが、自分も昔は先輩達に我慢させていたんだなと日々仕事をしながら感じています。

そして「自分の時間の使い方」は、人それぞれ。

一日に何時間かは自由に使える時間は有ると思います。現在は労働時間の規制が厳しくなり、ほぼ一日8時間労働を余儀なくされており、休日も月に7回と、25年前では考えられない時代になりました。働く場所によってはそうでない所もあると思いますが、現在自分の職場では、自由に使える個人的な時間がとてもたくさんあります。十代、二十代の方々には、一日一時間、いや三十分だけでも毎日時間を作り、自分の技術レベルアップに使ってほしいと願っております。

口頭では本人達に言ってはいるのですが、やるかやらないかは自分次第だと思います。自分が二十代の頃に先輩に、「若いうちは物事を覚える吸収力があるから毎日練習をコツコツやりなさい。きっと将来の役に立つから」とよく言われました。その当時は景気が今よりも遥かに良く、周りにはお酒を飲む方がたくさん居て、お金を使う人達、お金が回る時代でした。

私の職場は名古屋の錦糸町にあり、毎日が忙しく、朝早くから深夜まで夢中で仕事をしました。疲れて仕事中に海老の皮剥きをしながら寝ていた事もよくありました。それでも朝の出勤前には、魚屋さんに行き魚を卸す練習をさせて頂いたり、市場の食材を見て廻り旬の食材をノートに取ったりしていました。又、当時の職場は上下関係が厳しく、労働時間も長く、一ヶ月も経たないうちに辞める人達がたくさんいたので、いつも坊主の仕事や雑用係をしていました。昼と夜の賄いの準備、先輩達の下駄手入れ、鍋磨き、魚の水洗いなどです。仕事が終わり寮に帰ると先輩方の服の洗濯とトイレ、玄関の掃除、冷蔵庫内チェックしてつまみとお酒の調達などでした。

今の世の中は携帯電話やコンビニエンスストアなどととても便利な時代ですが、周りには誘惑惑がたくさん有ります。

それでも自分で決めて行動すると言う事を常に考えていなければ、流されてしまうと思います。

桂剥き一つにしても、百年以上昔から
今日まで、庖丁（薄刃）を使って剥く基本は何も変わっていません。

だし巻き玉子もそうですし、魚の三枚卸しや薄造りなど、変わったやり方はあるとは思いますが、根本的な所は昔と今は何も変わってはいないと思います。

基本中の基本はこれからも長く続くことだと自分は思っています。

十代で思う事、二十代で感じる事や体験する事も、料理を通じて、仕事を通じて今も昔も変わっていないと思います。

基本を一生忘れず、時代に合わせて生き、時代に流されないように生きていきたいと思います。

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/

札幌西支部研修会　2017・9・14

実技研修：「季節の食材で簡単なおかず」
講師／小路 弘孝（札幌ベルエポック製菓調理専門学校講師）

平成29年9月14日（木）西区民センターにて、小路弘孝先生、菅野はつみ先生をお迎えして、札幌西支部研修会を行いました。

参加者は20名で季節の食材を使い簡単手軽なメニューをご紹介くださいました。

調理をしながらのご講話もあり充実あした研修となりました。

4品を正味30分程度で仕上げられたのは、レシピを簡潔にされたのもあるでしょうが、先生方の手際の良さも相まってのことだと思います。

今後の調理に活かせるよう精進したいと思います。

なめこ麻婆

①なめこは水洗いして水分を切っておく。
②長ねぎ、にんにく、生姜はみじん切り。
③フライパンに油をひき②を入れ火にかける。香りが出たら、挽肉、豆板醤を入れ、色が変わるまで炒め、なめこを入れ炒める。
④③に調味料Bを入れ強火で炒め、水溶き片栗粉を入れ混ぜ、ごま油をかけてひと混ぜする。
器に盛り、細ねぎを散らす。

材料（４人分）
なめこ…一袋　炒め油大さじ１
長ねぎ…1/2本（みじん切り）
にんにく・生姜…各１片（みじん切り）
豆板醤…小さじ１～２　挽肉…100ｇ
ごま油…小さじ１強　ほそ葱…適量
水溶き片栗粉…適量

調味料B
水100ｃｃ、中華だし小さじ１
甜麺醤大さじ２弱、オイスターソース小さじ１
醤油…小さじ２　味の素少々

室蘭支部研修会　2017・11・21

知識研修：「生活習慣病と健康づくり」
講師／三浦 恵美子（室蘭保健所企画総務課企画係主査）
実技研修：「秋の趣向弁当」
講師／渡辺 晃紀（ホテルゆもと登別料理長）

平成29年11月19日（日）室蘭支部研修会がホテルゆもと登別にて、会員22名の参加にて行われました。

知識研修は、室蘭保健所の三浦氏により生活習慣病と健康づくりについてお話していただきました。

実技研修では、ホテルゆもと登別の料理長　渡辺氏により、趣向弁当を作っていただきました。

登別豚や登別熊笹お汁粉や、熊笹塩を使うなど、地元の趣向を凝らしたもの、北海道の素材を活かしたものとなり、大変美味しく楽しく、とても参考になるものとなりました。

０１５７対策として使える、安定型次亜塩素酸ナトリウムの「ピーズガード」の紹介もあり、スプレーで使えて、無臭・無公害で口に入れても、眼に入っても安全な、植物添加物・殺菌剤として重宝しそうです。

インフルエンザウィルス・コロナウィルス・パルボウィルスだけでなく、アルコールでは死なないノロウィルスもわずか数十秒で99.9％以上除菌する効果があるとのこと。

こういった物を使い、安心安全をよりいっそう心がけたいと思いました。

▶室蘭保健所 三浦氏

▲実技研修　渡辺氏

晩秋の趣向弁当

一、煮物　登別豚と豆腐の煮物　紅葉人参　白髪葱
一、焼き物　鰤照り焼き　大根田楽焼き　日高産昆布田舎煮　公孫樹南瓜　はじかみ　獅子唐　だし巻き玉子
一、揚げ物　南瓜千草かき揚げ　蛸おかき揚げ　熊笹塩
一、食事　炙り秋刀魚寿司　旬菜寿司　エリンギ　茄子　赤蕪　自家製キャベツ漬け
一、水菓子　登別熊笹お汁粉　白玉

少しずつ多彩な味が楽しめる様に、晩秋から初冬の味覚をお詰めしました。

第4ブロック研修会　札幌中央・西・南・北・白石・手稲　2017・10・16

知識研修：「食中毒予防について」

講師／石川 貴雄（札幌市白石保健センター生活衛生係）

実技研修：「秋味三品」

講師／溝口 浩二（ぬくもりの宿「ふる川」料理長）

平成29年10月16日（月）第9ブロック研修会が炉ばたたけひろにおいて、会員32名の参加にて行われました。

司会は、第4ブロック幹事長の札幌中央支部長の髙橋氏。第4ブロック長の鹿野好治氏の開講挨拶の後、研修に入りました。

知識研修は、白石保健センターの石川氏により、食中毒予防についてスライドを使って詳しくお話していただきました。

昨年、話題になったスーパーのお惣菜の食中毒などの最新の話題にも触れながら、改めて0157の恐ろしさを知りました。

食中毒は年間を通して発生しており、札幌市では過去最高で、生鶏肉から感染するカンピロバクターや0157・0111などの腸管出血性大腸菌など、リスクの少ない食品を扱っても、正しい方法で衛生管理をしないと食中毒が起こること。

特に、厨房は細菌が増殖しやすい環境であることを認識し『つけない　ふやさない　やっつける』の徹底が必要なことを学びました。

実技研修では、ぬくもりの宿ふる川の溝口料理長が3品の料理をご紹介くださり、美味しく試食を致しました。

渡邊理事長の挨拶と閉講の挨拶は札幌白石支部長の矢内氏により、和やかな雰囲気で研修を終えることができました。

腸管出血性大腸菌O157対策を！

加熱不十分な肉や、洗浄不足の材料を用いたサラダからの感染など感染原因はさまざま。

また、感染者の嘔吐物やふん便に含まれる菌の拡散、症状の出ていない菌の保持者などからの感染など、感染経路を理解して予防を！

猛毒のベロ毒素、感染力が強い、乳幼児・高齢者は重症化しやすい、発生するまでの期間が長い（3～8日）

感染を拡大させないために（家族が感染してしまったときの注意点）

お風呂に入るとき

感染した人は「一番最後」に入るか「シャワーのみ」にしましょう！

汚染されやすい場所の消毒

トイレのレバーや便座、ドアノブ、蛇口などは逆性石けんや消毒用アルコールなどで消毒しましょう！

衣類の消毒

便で汚れた下着等は、消毒（塩素系漂白剤等でつけおきなど）をしてから、家族のものとは別に洗濯しましょう。

予防方法

中 心部までしっかり加熱！

0157を逆さから読んで「75（℃）1（分以上）でOK」と覚えましょう！

・腸管出血性大腸菌は熱に弱いので、中心部まで75℃で1分以上加熱すると安心です。

※生肉をさわる箸と、焼いた肉を食べる箸は分けましょう。

手 洗いは念入りに！

・石けんと流水で手をよく洗いましょう。
・トイレやおむつ交換の後は特に念入りに！
・患者の便等の処理をする場合は、下痢便に直接触れないように使い捨て手袋を使い、処理が終わった後は、手をよく洗いましょう。

基本の手洗いのタイミング

調 理器具の洗浄・消毒 ～洗い残しに注意しましょう～

・調理器具は使用のつど洗剤でよく洗い、熱湯や塩素系漂白剤で消毒しましょう。

野 菜もていねいに洗おう！

・野菜は流水でこすり洗いしましょう。
・レタス、キャベツ、白菜などは一枚ずつばらばらにしてから洗いましょう。
・汚れが残りやすい部分を特によく洗いましょう。
・購入したカット済み野菜も食べる前にもう一度洗いましょう。

キッチンメールNo.33　2013年3月発行　編集/発行　札幌市保健所　食の安全推進課

海老芋万頭木の子あんかけ（えびいもまんじゅうきのこあんかけ）

・海老芋1.5kg（蒸して裏ごしした物）
・ぶぶあられ　・白玉粉　・木の子（えのき筍、しめじ）各3パック
・辛子（チューブ）1本　・豚バラブロック700～800g
調味料：濃口醤油・酒・水　各1/4カップ　砂糖大さじ4

海老芋万頭木ノ子あんかけ

①海老芋は、皮をむき、米のとぎ汁で竹串がスッと入るくらいまで湯がき、水でさらした後、下味（塩、砂糖）をつけさまして味を入れる。
②①を再度温めてザルに上げて熱いうちに裏ごしをかけ、白玉粉を加え合わせ冷ましておく。
③豚ブロックは、4cm角にきり、皮目にしっかりと焼き目をつけ、残りの面は軽く焼き、サッと湯でザルに上げて、上記の調味料とともに圧力鍋で18～20分加圧し急凍する。
④ふたを開け、煮汁が半分くらいになるまで煮詰め冷ましておく。
⑤②をスプーンでとり、平らにして中心に④を乗せ包み、ぶぶあられを周りにつけ、170度の油で揚げる。
⑥えのき筍は、1.5cmくらいに切り、しめじを細かく包丁し冷凍する。
⑦出汁12、濃口1、味醂1の割合で合わせた出汁を鍋に入れ、⑥を凍ったまま入れ、沸いてきたら水溶き片栗粉でとろみをつける。
⑧⑦を蒸し、⑤を盛って、上に辛子を添える。

蟹村雨玉子　しめ鯖菊花寿司

蟹村雨玉子は、蟹の淡いピンクと白と黄色の玉子にとんぶりやセルフィーユがトッピング。見て美しく、年齢問わず食べられそうと思いました。

しめ鯖菊花寿司は、しっかりしめた鯖をかまぼこ状に乗せたもの。とても綺麗な切り口で、酢の効き具合が菊と胡麻ととても合い、ボリュームもありました。

海老芋饅頭は、饅頭の中に豚バラが入っているアイディアのもの。あっさりとしていながら深みのある味付けで、上からかけたきのこのあんかけが食欲をそそるものでした。

貴重な体験となりました。（白石支部　松田留美子）

体感する美味しさ、香る。
GF-350 新発売
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

高級料理の必需品
天下の名品
関ヶ原たまり
醸造元　関ヶ原醸造株式会社
岐阜県関ヶ原町〈〒五八四-〇〇〇五〉
■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
賜　宮内庁御用
道内の特約店
国分㈱北海道支社　札幌市清田区平岡一条二丁目一の三　電話八八九-二三〇一
㊅桑原商店　札幌市中央区南二東一　電話二三一-〇五五九
松吉商店　小樽市稲穂町七丁目　電話㉒八一四五
高瀬物産㈱函館店　函館市石川町七七の一四　電話四七-〇一〇〇
珍味店酒店でお求め下さい

北全調俳句部

ここ1年、調理師の世界をテーマとした俳句を掲載して参りました。
皆さんの心に響く句がありますように。

今月の一句

板前も子供に還る雛ちらし

昔ながらの雛ちらしや海鮮をトッピングした豪華なちらしも、華やかに春を彩ります。健やかな子供たちの成長を願うと共に子供の頃に思い馳せる料理です。

4月の一句

かもめ呼ぶにしんの群来に腕が鳴る

江差町のかもめ島で群来（産卵）が104年ぶりに確認。にしんの豊漁の期待に調理師の腕も鳴り、心躍るニュースです。

5月の一句

蝦夷桜笑顔そろえてジンギスカン

花見の時にジンギスカンをする北海道の風習は、全国的にも珍しいこと。おおらかな北海道ならではの様です。

6月の一句

お雛子を遠くに聞きて蝦をむく

初夏の北海道、各地でお祭りが開催されるころ。日本一の漁獲を誇る甘エビが獲れる季節でもあります。

7月の一句

蝦夷繁る声すずやかに氷鉢

氷鉢は、あらいや素麺などの冷たい料理を盛る、氷の塊を鉢形に彫ったうつわのこと。緑深き暑くて短い北海道の夏を、美しく盛りつけ振る舞う！

8月の一句

カクテルや西瓜色して大花火

道内各地で花火大会が盛んに行われ、夜空を彩ります。夏、花火のような切り口の西瓜。西瓜色の美しいカクテルを楽しんでいただくのも一興です。

9月の一句

トントントンチョップドサラダ秋のいろ

今、流行っているニューヨーク発のチョップドサラダ。メインディッシュとして楽しむのがトレンドです。夏野菜、秋野菜をたくさんチョップドして（刻んで）アレンジを。

10月の一句

中華麺ゆげの向こうの月見かな

寒くなってくるこの季節、温かな麺類が恋しくなります。「進化系ラーメン」が色々と出てきていますが、老舗の長く愛される味もやっぱり美味しい。

11月の一句

板前の皿にこぼしてイクラ盛る

寿司屋さんでも各店舗で、目玉商品として様々にメニューに工夫が。新鮮なネタをたっぷりこぼれる様に盛り付けるサービスもあり、北海道らしさを印象付けるパフォーマンスになっています。

12月の一句

晦日そば包丁の音軽やかに

ゆく年を思いながらの年越しそば。様々に生活スタイルは変わっても、日本人としての風習は大切にしたいもの。厄除けの意味もあることから年を越す前に食すものとされています。

1月の一句

花板の箸先おどる締め飾り

板場の要となる花板。新年の気持ちを新たに、熟練した技術が冴え渡ります。お客様に喜んでいただけることが未来に繋がることを信じて。

2月の一句

粉雪やフォンダンショコラの焼く匂ひ

粉雪が舞うバレンタイン。フォンダンショコラを焼き上げる。温めると中からチョコソースがとろりと出てくるケーキ。どんなドラマが生まれるのでしょうか。

今、話題の俳句。ぜひ、俳句をお寄せ下さい。
テーマは自由。仕事のことでも、ふと感じた日常の中からでもOKです。年間を通して優秀者には、プリントしてフレームに入れてプレゼント致します。

俳句とは、季語を入れた五・七・五音の短い詩です。

ファックスでもメールでも受付致します。
hokuzentyou-kouhou@chorus.ocn.ne.jp
広報担当　佐々木まで

そば処　連合登録商標
東家寿楽
〒〇六四－〇八二一　札幌市中央区北一条西二十七丁目
電話　六一一局八六五九番

金寿司
今井　努
札幌市中央区北2条東7丁目
電話　二二一局二八〇八番

北全調「会員バッジ」申し込み承ります。
会員のバッジは、各支部へお申込みを。
お問合わせは北全調事務局まで。1個800円

一般社団法人北海道全調理師会
「理事長表彰」「理事長感謝表彰」について

永年にわたり組織の発展の功労のあった会員を顕彰する「理事長表彰」、「理事長感謝」表彰。

表彰規定に基いて支部より推薦され、毎年5月に開催される「定期総会」時に表彰致します。

これを受けることにより、秋の大会での知事表彰（社会貢献賞）に繋がり、また、厚生労働大臣賞表彰にも繋がります。

平成30年度の推薦書提出期日　平成30年4月9日（月）

1. 理事長表彰

（1）推薦基準：北全調の会員で、次の各号の一つに該当する者

①調理業務従事15年以上で、永年組織の発展向上及び調理技術者の育成等に尽力し、食生活の改善向上に貢献した事績が顕著な者。

②調理業務従事15年以上で、永年調理技術の研鑽及び後進の指導に努め、他の調理師の模範となる者で、非営業者である者

（2）推薦枠：支部の正会員数に応じ、次の区分によるものとする

正会員数	29名以下	30～49名	50～99名	100名以上
推薦数（以内）	1名	2名	3名	4名

2. 理事長感謝

ぜひ、積極的なご推薦を！

（1）推薦基準

①会員役職功労者

北全調の会員で、次に該当する者

本会役員（理事、監事）又は「支部長」を努め、その功績が特に顕著であって、退任後、本会役員（理事、監事）または「支部長」の職にない者

②会員外功労者

会員外で、本会組織の発展向上に協力し、その功績が特に顕著である個人又は団体で「支部長」の推薦があった者。

ただし、指導監督の立場（行政機関等）にある個人及び団体は除く

（2）推薦枠

①会員役職功労者　　該当する者全員

②会員外功労者　　北海道全調理師会「支部」において1名

3. 表彰等の時期

本会定期総会において行う