

調理師の三大目標

1. 調理師の身分確立のための、組織の強化拡充をはかろう。
2. 調理師の社会的評価を高めるため、技術研修と資質の向上をはかろう。
3. 公益法人としての自覚の上に立ち、社会に奉仕する精神を養おう。



編集と発行

津市中央1丁目5-25
 一般社団法人 滋賀県調理師会
 TEL・FAX 077-572-6623
 https://shiga-cook.jimdo.com
 e-mail shiga-chorishikai@sweet.ocn.ne.jp
 小林 晃
 印刷 谷口印刷株式会社

会長挨拶



一般社団法人滋賀県調理師会
 会長 小林 晃

令和二年度五月における滋賀県調理師会の総会は役員改選時期にあたりおりましたが、コロナ禍ということでも書面総会とさせていただきます。今期は現体制のままでもう一期との選考と決議をいただきまして、浅学非才を顧みず再度就任させていただきます。

令和二年度はコロナ禍で十分な活動はできない中、五月にコロナ感染症第一波に対応すべき緊急事態発生ということでも全員にマスクを配布させていただきました。感染予防に取り組んだ次第です。各支部もコロナ感染症第二波、第三波という中で新しい取り組みをされ、いままでも経験をしたことのない体制（三密を避ける、マスクの着用、手洗い、手指の消毒の実施、ソーシャルディスタンス、定期的な除菌、換気の実施など）にて実施していただきました。この会報で各支部報告が部長様からあると思いますが、コロナ禍で部活動が制限される中、大変努力していただいた事にお礼申し上げます。（一社）滋賀県調理師会も持続化給付金、新しい生活・産業様式確立支援事業助成金、家賃支援給付金を申請させていただきました。ありがとうございました。

さて、当会の会員様ははじめ各事業所もコロナ禍で大変苦戦をされている中ですが、滋賀県調理師会が運営しております滋賀県調理師短期大学が令和三年に創立三十周年を迎えます。何か記念事業が出来ればと思うところで、大変厳しい経済下であります。冬が過ぎれば必ず春がきます。ピッチをチャンスととらえて会員の皆様と知恵を出し合い一致団結を

年頭のごあいさつ



滋賀県知事 三日月 大造

滋賀県調理師会の皆様、新年あけましておめでとうございます。皆様には健康やかに新年を迎えることとお喜び申し上げます。

皆様には、日頃から調理業務を通じて、県民の皆様の健康増進と食生活・食文化の発展にご尽力いただき、深く感謝を申し上げます。

昨年は新型コロナウイルス感染症の広がりを受け、緊急事態措置に伴う休業要請や外出自粛要請など、感染拡大防止対策を講じた結果、皆様方におかれましては、業務や営業面で多大な影響が及び、様々なご負担をおかけしたと存じます。皆様

のご理解と感染拡大防止のご協力に心よりお礼申し上げます。新型コロナウイルスの影響により、在宅勤務やWebを活用した会議、オンライン教育、遠隔でのスポーツ観戦や文化芸術の鑑賞など、新たな生活様式への適応を求められるようになってきています。食生活の面では、家庭での調理や食事を増やす機会が増えるなどの変化がみられ、食への興味や関心がより高まっているのではないのでしょうか。

こうした変化の中、本県では、ウィズコロナ・ポストコロナ社会を見据えて、改めてこれからの暮らしや生き方を見つめ直し、「ひとの健康」、「社会の健康」、

厚生労働大臣表彰受章

おめでとうございます



雲 晴康氏 (甲賀調理師会)



前川 為夫氏 (高島調理師会)

十一月二十六日甲賀調理師会雲晴康氏が調理業務功労者として、十月十六日高島調理師会前川為夫氏が生活衛生功労者として、十一月十三日職業能力開発関係団体として滋賀県日本調理技能士会が厚生労働大臣表彰を受章されました。心よりお祝い申し上げます。

調理師会って、どんな団体？

私たち調理師会は、調理技術の向上や食文化の継承と創造に力を注ぐと共に、食の安全・食育・社会福祉事業などに一貫して取り組んでいます。



知事表彰



西村 伊作雄氏 (八幡)



西村 元陽氏 (八日市)



三好 良二氏 (甲賀)

会長表彰

(敬称略)

「役員表彰」

伊藤 博 (大津)
 瀬海 悠一朗 (八幡)
 海藤 久貴 (高島)

「一般表彰」

福嶋 正子 (大津)
 杉本 治 (甲賀)
 苗村 香代子 (八幡)

「永年勤続表彰」

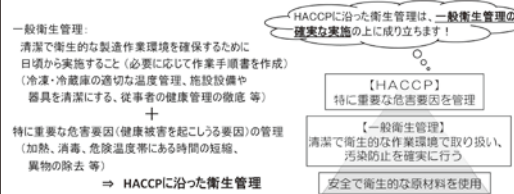
坪田 保彦 (大津)
 澤 はるゑ (高島)

HACCPに沿った衛生管理が制度化されました！

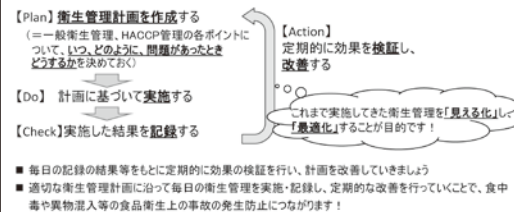
滋賀県健康福祉部生活衛生課の安全推進室

- 平成30年6月に公布された改正食品衛生法でHACCPに沿った衛生管理が制度化され、全ての食品等事業所(製造・加工、調理、販売等)は一般衛生管理とHACCPによる衛生管理のための「衛生管理計画」を作成する必要があります。(令和3年6月1日施行)
- 従事者50人未満の事業場や食品の調理を行う事業者等は、各業界団体が作成した厚生労働省が確認した手引書を参考に実施することが可能です。(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

★HACCPと一般衛生管理



★「HACCPに沿った衛生管理」で実施すること



会席料理・仕出し

みよし赤甫亭

甲賀市土山町土山2175 ☎(0748)67-0121

お膳処 つる家

甲賀市甲南町深川 TEL 0748-86-2036

御料理 今う浅仙

TEL 62-1916