

「介護食士」認定規程

(目 的)

第1条 この「介護食士」の認定規程（以下「認定規程」という。）は、高齢者及び障害者の介護食に従事しようとする者に、必要な知識及び技能を開発し、現代の高齢化社会に職業人として、最も有為な「介護食士」の育成を図り、高齢者並びに障害者の福祉に役立つことを目的として資格認定を行う。

(名 称)

第2条 この認定規程に基づいて、登録する名称は「介護食士」とする。

(認 定)

第3条 この認定規程について「介護食士」とは、次の各号に該当する者に対し、公益社団法人全国調理職業訓練協会（以下「協会」という。）が認めた者とする。

- 2 協会の会員施設において、3級の規定教科（別に定める）を習得し、評価テストで合格と認めた者は「介護食士3級」とする。
- 3 介護食士3級の資格取得者が、協会の会員施設において実施する2級の規定教科（別に定める）を習得し、評価テストで合格と認めた者は「介護食士2級」とする。
- 4 介護食士2級の資格取得者で、資格取得後2年以上介護食調理の実務に従事した者（年齢25歳以上であること。）が、協会の会員施設において実施する1級の規定教科（別に定める）を取得し、評価テストで合格と認めた者は「介護食士1級」とする。

(認定施設)

第4条 「介護食士」の認定施設は、協会の正会員施設及び関連する附属施設並びに介護食士教育訓練の実施を希望する任意の施設であつて、協会が指定した施設とする。

- 2 施設の認定のための条件については、別に定める。
- 3 施設の認定のための費用は、会員と非会員で異なることとし、額については、別に定める。
- 4 認定申請のための書式については、別に定める。

(認定証種類)

第5条 介護食士認定証は、1級、2級及び3級とする。

(認定申請)

第6条 「介護食士」の認定申請は、協会指定の認定施設の長が認めた者に対して行うものとする。

(審 査)

第7条 「介護食士」の審査は、前条の申請に基づき協会の資格認定委員会が行う者とする。

(認定者登録台帳)

第8条 協会は、前条の審査の結果に基づき、申請関係事項を認定者登録台帳に登録するものとする。

- 2 認定証登録番号には、申請地の都道府県番号を冠する。
- 3 都道府県番号は、別に定めるところによる。

(登録事項)

第9条 認定者登録台帳に登録する事項は、次のとおりとする。

- (1) 登録番号及び登録年月日
- (2) 認定申請施設名及び交付年月日
- (3) 認定登録証の取消し、書換交付、再交付に関する事項

(認定証の交付)

第10条 協会は、前2条の登録を完了したときは、「介護食士認定証及び認定証明証(携帯用)」を交付するものとする。

- 2 認定証の書式については、別に定める。

(登録事項の訂正・書換及び認定証の再交付)

第11条 認定証の交付を受けた介護食士が、登録された事項に変更を生じたときは、最初に申請した施設の長を経由して、訂正・書換の事実を証明する書類を添えて、協会に申請するものとする。

- 2 協会は、登録事項の訂正・書換交付の申請があったときは、認定者登録台帳にその理由及び年月日を登録し、書換認定証を交付するものとする。
- 3 協会は、認定証の再交付申請があったときは、認定者登録台帳にその理由及び年月日を登録し、認定証を再交付するものとする。

(登録及び申請料)

第12条 「介護食士」の認定登録等申請にかかる費用は、別に定める。

(その他の事項)

第13条 この規程の実施について必要な事項は、協会の理事会で定める。

第14条 「介護食士」規定教科については、別に定める。

第15条 認定施設の教職員等に関する介護食士受講資格については、別に定める。

第16条 受講者の履修免除については、別に定める。

(規程の改正)

第17条 この規程の改正については、理事会の議決を経て定める。

附則

この規程は、一般社団法人及び一般財団法人に関する法律及び公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律の施行に伴う関係法律の整備等に関する法律(以下「整備法」という。)第106条第1項に定める公益社団法人の設立の登記の日から施行する。

「介護食士」認定資格

公益社団法人全国調理職業訓練協会

認定の対象となる者		認定の範囲
1	介護食士2級の資格取得者で、資格取得後2年以上介護食調理の実務に従事した者（年齢25歳以上であること。）が、1級の規定教科を習得し、評価テストに合格した者	協会の指定施設が実施する講習の履修 「 介護食士1級 」付与
2	介護食士3級の資格取得者が、2級の規定教科を習得し、評価テストに合格した者	協会の指定施設が実施する講習の履修 「 介護食士2級 」付与
3	3級の規定教科を習得し、評価テストに合格した者	協会の指定施設が実施する講習の履修 「 介護食士3級 」付与

「介護食士」認定規程施設認定基準

会員校以外の施設において介護食士資格事業を実施するに当たっては、下記の基準を全てクリアすること。

1. 認定の条件

- (1) 厚生労働省が示す調理師養成のための施設の基準（別紙）をクリアしていること。
- (2) 認定された施設は、実施する年度には施設認定料として、25万円を当協会に収めること。

（注：施設認定料は、協会正会員が入会する初年度収める、入会金15万円と年会費10万円の合わせた額 実施しない年度は、納付する必要はない。）

2. 実施に当たっては、「介護食士」認定規程、「介護食士」認定実施要領及び「介護食士」認定規程実施細則に則って行うこと。
3. 必ず、施設指定を受けること。
4. 認定講座実施計画書を、毎年講座開始計画の2ヶ月前までに必ず提出し、承認を受けること。
5. 担当教員は、2名以上とすること。
6. 担当教員については、次の要件を満たしている者とすること。
 - (1) 調理士（師）、栄養士のいずれかの資格取得後、5年以上介護食調理に従事した者又は介護食に関する教育研究に従事した者。
 - (2) 職業訓練指導員、調理技能士、専門調理師及び管理栄養士のいずれかの資格取得後、3年以上介護食調理に従事した者又は介護食に関する教育研究に従事した者。
7. 担当教員は、できれば、認定講座を実施する前に、既に実施している会員校において「介護食士認定講座」3級を受講済みであること。
8. 担当教員は、当協会主催の教育者研修（2日間）に参加すること。

9. 教育者研修を修了した担当教員は、翌年度実施の指導者研修（2日間）に参加し、指導員の資格を取得すること。
10. 指導員は、原則として、5年以内に指導者研修に参加すること。

附則

この基準は、一般社団法人及び一般財団法人に関する法律及び公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律の施行に伴う関係法律の整備等に関する法律（以下「整備法」という。）第106条第1項に定める公益社団法人の設立の登記の日から施行する。

別紙

下記に示す要件を整えていること。

1 施設の各室の用途及び面積

	室名	用途	専用・共用の別	面積 (m ²)	収容人員	備考
1	事務室			17.5		
2	教員室			25.5		
3	医務室			10.0		
4	更衣室 (男女別)	受講者用		37.0	120	
5	図書室	受講者用		16.5		
6	普通教室 (1)	講義用	専用	82.5	40	
7	普通教室 (2)	講義用	専用	82.5	40	
8	普通教室 (3)	講義用	専用	82.5	40	
9	調理実習室	実習用	専用	82.5	40	
10	準備室			28.0		
11	集団給食調理実習室	実習用	専用	66.1		
12	ホール			102.15		
13	倉庫			12.0		
14	その他			88.0		

2 設備の状況

(1) 普通教室

品名	数量			備考
	普通教室 (1)	普通教室 (2)	普通教室 (3)	
生徒用 机	40	40	40	1人用
生徒用 いす	40	40	40	1人用

(2) 調理実習室

品名	数量	品名	数量
冷凍冷蔵庫	1	調理台	10
電子レンジ	5	まな板	10
炊飯器	5		

(注) ここで示す機器類の規格は、「3」の準備すべき食器・機器等で示す。

3 上記のほかに準備すべき食器・機器等

品目	数量	規格の標準その他
調理台	10	調理台 150×90×85 cm 流し及び引出付(引出別も可)
示範台	1	示範台 90×90×85 cm 流し及び引出付(引出別も可)
厨房レンジ	10	2 口 50×90×85 cm オープン付(オープン別も可) 3 口 100×90×85 cm オープン付(オープン別も可)
まな板	10	合成樹脂製が望ましい
示範用まな板	1	合成樹脂製が望ましい
冷凍冷蔵庫	1	
顕微鏡	1	600 倍
湯わかし器	1	ガス式
炊飯器	5	自動でもよい
中華なべ	10 組	上海なべ、北京なべ、ザリエン他
和食用なべ	10 組	大、中、小(片手なべ、両耳なべ)、土なべ他
卵焼器	10	
ソースパン	10	
シチューパン	10	
ミルクパン	10	
ソトワール	10	
フライパン	10 組	中、小
寸銅	2	
シノア	10	
トースター	5	
ジューサーミキサー	5	
ミキサー	1	
電子レンジ	5	
アイスフリーザー	1	
焼物器	1	電気式またはガス式
バット、ボール	10 組	各大、中、小
せいろう	10	径40 cm
包丁	2 組	洋刃、出刃、刺身包丁、ペティナイフ、中華包丁
すり鉢	10	すりこぎを含む
麵棒	10	
うらごし器	10	
おろし金	10	

品目	数量	規格の標準その他
鉄杓子	10	
鉄ベラ	10	
網杓子	10	
骨抜き	10	
こけ引き	10	
缶切り	5	
ボンザル	10	
まきす	10	
金串	50	
料理用はけ	10	
木杓子	10組	竹製、木製
流し箱	10	
ゴムベラ	10	
泡立器	10	
レードル	10	
穴あきレードル	10	
横レードル	10	
フライ返し	10	
油こし	10	
さいばし	30	
日本料理食器セット	10 以上	本膳、会席膳、小付皿、刺身皿、焼物皿、煮物皿、揚物皿
西洋料理食器セット	10 以上	スープ皿、ミート皿、フィッシュ皿、パン皿、ティーカップ、ティースプーン、スプーン、ナイフ、フォーク、バターナイフ、フィンガーボール、ウォーターグラス、白ブドウ酒グラス、赤ブドウ酒グラス、コーヒー器具他
中国料理食器セット	10 以上	大皿、中皿、小判皿、大碗、麵用丼、受皿、小皿、レンゲ、スープ用小鉢、玉杓子他
計量カップ	20	

品目	数量	規格の標準その他
計量スプーン	20 組	大、中、小
調理実験器具類	10 組	温度計、糖度計、粘度計、試験管、試験管立て、試験管はさみ、るつぼ、るつぼはさみ他
ストップウォッチ	2	1 分計
上皿自動はかり	5	1 kg
上皿自動はかり	2	4 kg
上皿自動はかり	2	500 g
上皿天秤	1 組	
食品標本類	1 組	植物性食品、動物性食品、加工食品、強化食品、スパイス
試食用テーブル、いす		
器具戸だな	1	180×180×45 cm
食器戸だな	1	180×180×45 cm
食品戸だな	1	180×180×45 cm
資料標本戸だな	1	180×180×45 cm
パンラック	1	180×180×60 cm
黒板	1	
砥石	10 組	荒砥石、中砥石、仕上砥石
換気扇	1	
洗たく機	1	
急速冷凍器	1	
ビデオモニターシステム	1 式	示範台上の鏡でも可
万能調理器	1	替え刃、肉ひき器付き
米びつ	1	
洗米機	1	
食器洗浄機	1	
食器消毒保管器	1	電気又はガス式
作業台	1	150×90×85 cm
調理台	1	150×90×85 cm
盛り付け台	1	150×90×85 cm
流し	2	120×60×85 cm 水切付き
	20	180×60×85 cm 三層流し
解凍機器	1	電子レンジでも可

資料 1

令和 年 月 日

介護食士認定施設申請書

公益社団法人全国調理職業訓練協会
会 長 遠 山 巍 様

(学校番号) ー
施設名

施設長 印

公益社団法人全国調理職業訓練協会の介護食士認定規程により、本校は介護食士認定に必要な協会が定める教科科目を教育する施設でありますので、介護食士認定施設として指定されますよう申請します。

記

1. 資格 会員校・任意校
(専門学校)

2. 添付書類

- (1) 介護食士認定講座実施計画書 (一式) 1部
- (2) 調理師養成のための施設の基準 (一式) 1部

資料2

令和 年 月 日

介護食士認定講座実施計画書

公益社団法人全国調理職業訓練協会

会長 遠山 巍 様

学校番号 ー

施設名

設立者名

印

令和 年度介護食士認定講座を別紙計画書のとおり実施することとしたので、関係

書類を添えてお届けいたします。

別紙関係書類

1. 介護食士認定講座年間計画書

(添付資料)

2. 日程表

3. 授業内容

(シラバス等で内容が把握できるように、該当科目、該当内容が判るようにご提示ください)

4. 担当講師(資格)一覧

(介護食士1級取得の有無も書き添えてください)

資料3 調理師養成のための施設の基準

下記に示す要件をすべて整えていること。

1 施設の各室の用途及び面積

	室名	用途	専用・共用の別	面積 (m ²)	収容人員	申請 クリアしていないところは実際の面積数を記入
1	事務室			17.5		
2	教員室			25.5		
3	医務室			10.0		
4	更衣室 (男女別)	受講者用		37.0	120	
5	図書室	受講者用		16.5		
6	普通教室 (1)	講義用	専用	82.5	40	
7	普通教室 (2)	講義用	専用	82.5	40	
8	普通教室 (3)	講義用	専用	82.5	40	
9	調理実習室	実習用	専用	82.5	40	
10	準備室			28.0		
11	集団給食調理実習室	実習用	専用	66.1		
12	ホール			102.15		
13	倉庫			12.0		
14	その他			88.0		

2 設備の状況

(1) 普通教室

品名	数量			申請		
	普通教室 (1)	普通教室 (2)	普通教室 (3)	クリアしているか実数を記入		
				(1)	(2)	(3)
生徒用 机	40	40	40			
生徒用 イス	40	40	40			

(2) 調理実習室

品名	数量	実数を記入	品名	数量	実数を記入
冷凍冷蔵庫	1	「3」の準備すべき食器・機器等で記入。	調理台	10	「3」の準備すべき食器・機器等で記入。
電子レンジ	5		まな板	10	
炊飯器	5				

(注) ここで示す機器類の規格は次の「3」の準備すべき食器・機器等で示す。

3 上記のほかに準備すべき食器・機器等（これらのものをすべて確保しているか）

品目	数量	規格の標準その他	実数を記入
調理台	10	調理台 150×90×85 cm 流し及び引出付（引出別も可）	
示範台	1	示範台 90×90×85 cm 流し及び引出付（引出別も可）	
厨房レンジ	10	2 口 50×90×85 cm オーブン付（オーブン別も可） 3 口 100×90×85 cm オーブン付（オーブン別も可）	
まな板	10	合成樹脂製が望ましい	
示範用まな板	1	合成樹脂製が望ましい	
冷凍冷蔵庫	1		
顕微鏡	1	600 倍	
湯わかし器	1	ガス式	
炊飯器	5	自動でもよい	
中華なべ	10 組	上海なべ、北京なべ、ザリエン他	
和食用なべ	10 組	大、中、 10 小（片手なべ、両耳なべ）、土なべ他	
卵焼器			
ソースパン	10		
シチューパン	10		
ミルクパン	10		
ソトワール	10		
フライパン	10 組	中、小	
寸銅	2		
シノア	10		
トースター	5		
ジューサーミキサー	5		

品目	数量	規格の標準その他	実数を記入
ミキサー	1		
電子レンジ	5		
アイスフリーザー	1		
焼物器	1	電気式またはガス式	
バット、ボール	10組	各大、中、小	
せいろう	10	径40cm	
包丁	2組	洋刃、出刃、刺身包丁、 ペティナイフ、中華包丁	
すり鉢	10	すりこぎを含む	
麺棒	10		
うらごし器	10		
おろし金	10		
鉄杓子	10		
鉄ベラ	10		
網杓子	10		
骨抜き	10		
こけ引き	10		
缶切り	5		
ボンザル	10		
まきす	10		
金串	50		
料理用はけ	10		
木杓子	10組	竹製、木製	
流し箱	10		
ゴムベラ	10		
泡立器	10		
レードル	10		
穴あきレードル	10		
横レードル	10		
フライ返し	10		
油こし	10		
さいばし	30		
日本料理食器セット	10	本膳、会席膳、小付皿、刺身皿、 焼物皿、煮物皿、揚物皿	
	以上		

品目	数量	規格の標準その他	実数を記入
西洋料理食器セット	10 以上	スープ皿、ミート皿、 フィッシュ皿、パン皿、 ティーカップ、ティースプーン、 スプーン、ナイフ、フォーク、 バターナイフ、フィンガーボール、 ウォーターグラス、 白ブドウ酒グラス、 赤ブドウ酒グラス、コーヒー器具他	
中国料理食器セット	10 以上	大皿、中皿、小判皿、大碗、 麵用丼、受皿、小皿、レンゲ、 スープ用小鉢、玉杓子他	
計量カップ	20	大、中、小	
計量スプーン	20 組		
調理実験器具類	10 組	温度計、糖度計、粘度計、試験管、 試験管立て、試験管はさみ、 るつぼ、るつぼはさみ他	
ストップウォッチ	2	1 分計	
上皿自動はかり	5	1 kg	
上皿自動はかり	2	4 kg	
上皿自動はかり	2	500 g	
上皿天秤	1 組		
食品標本類	1 組	植物性食品、動物性食品、 加工食品、強化食品、スパイス	
試食用テーブル、いす	1		
器具戸だな	1	180×180×45 cm	
食器戸だな	1	180×180×45 cm	
食品戸だな	1	180×180×45 cm	
資料標本戸だな	1	180×180×45 cm	
パンラック	1	180×180×60 cm	
黒板	1		
砥石	10 組	荒砥石、中砥石、仕上砥石	

品目	数量	規格の標準その他	実数を記入
換気扇	1		
洗たく機	1		
急速冷凍器	1		
ビデオモニターシステム	1 式	示範台上の鏡でも可	
万能調理器	1	替え刃、肉ひき器付き	
米びつ	1		
洗米機	1		
食器洗浄機	1	電気又はガス式	
食器消毒保管器	1		
作業台	1	150×90×85 cm	
調理台	1	150×90×85 cm	
盛り付け台	1	150×90×85 cm	
流し	2	120×60×85 cm 水切付き	
	20	180×60×85 cm 三層流し	
解凍機器	1	電子レンジでも可	