

令和6年度

事業計画書

令和6年4月1日から

令和7年3月31日まで

公益社団法人 全国食肉学校

## I. 基本方針

長期化するロシアとウクライナとの戦争、イスラエルとハマスの戦闘、紅海での海上輸送の妨害など世界が混とんとするなか、中国の不動産不況、アメリカの大統領選挙など、世界は先が読みづらい状況となっています。

一方わが国では、個人消費は弱いものの、30年以上続いたデフレからの脱却が見えてきて、日銀によるマイナス金利の解除も視野に入ってきました。しかし、少子高齢化による人出不足が深刻化しており、それを補うと期待される外国人の確保が大きな課題となっているなか、外国人技能実習制度を発展的に解消して新たな制度「育成就労（仮称）」の導入が検討されています。

全国食肉学校は食肉の職業能力開発校として体制強化を図り、若手人材の育成を柱に、外国人材の育成・評価、和牛食肉処理技術の海外普及などをおして、食肉産業界の負託に応えるため、以下の取り組みを実施します。

1. 学生・研修生・受検生の確保
2. 企業提携研修の推進
3. 海外における和食文化及び和牛の普及への協力
4. 外国人技能実習評価試験の実施
5. 新制度「育成就労（仮称）」に関する情報収集
6. 食品衛生管理者登録講習会の実施
7. お肉検定の実施
8. 専任講師の育成
9. 経営基盤の確立
10. 食品安全マネジメントシステムの維持・向上

## Ⅱ. 事業重点実施事項

### 1. 教育訓練事業

- (1) 学科・技術指導内容の拡充
  - ア. 学生・社会のニーズを反映した講座の拡充
- (2) 個別指導の実施
  - ア. 学生の個性・能力・習得状況に応じた指導の実施
  - イ. 資格取得・進路指導の実施
- (3) 実践教育の充実
  - ア. 学生の希望と適性を考慮した校外実習の実施とフォローアップ
  - イ. 外部講師の充実
- (4) 心豊かな人間性の指導
  - ア. 生活実践努力目標の指導
- (5) 学生募集
  - ア. 新規企業・団体への推進
  - イ. 同窓会活動での募集
  - ウ. 一般の学生募集の取組

### 2. 教育研修事業

- (1) FMAセミナー受講生募集
  - ア. 業界紙への広告・宣伝
  - イ. 企業の自己啓発冊子への掲載
- (2) 企業提携研修の拡充
  - ア. 新規企業への推進
- (3) 海外における和食文化及び和牛の普及への協力
  - ア. 日本畜産物輸出促進協会との連携
  - イ. 食肉輸出企業との連携
- (4) ポリテクセンターの生産性向上支援訓練の実施
  - ア. 全国のポリテクセンターへの推進
- (5) 厚生労働省の「高校生ものづくりマイスター事業」への協力

### 3. 通信教育事業

- (1) 食肉関連企業・団体への推進
- (2) Eラーニングの新規立ち上げ

#### 4. 資格認証事業

- (1) 食肉処理製造技術資格の普及
  - ア. 部分肉製造マイスター・1級・2級資格の推進
- (2) 食肉販売技術管理士資格の普及
- (3) 外国人技能実習評価試験の実施
  - ア. 「牛豚部分肉製造作業」評価試験の実施
  - イ. 「牛豚精肉商品製造作業」の追加認定と評価試験の実施
  - ウ. 試験監督官の拡充
- (4) 新制度「育成就労（仮称）」に関する情報収集
  - ア. 行政機関、団体との連携
- (5) 食品衛生管理者登録講習会の実施
- (6) お肉検定の実施
  - ア. 全肉連・日本食肉協会との連携、推進
- (7) 企業版資格制度の実施

#### 5. 書籍販売事業

- (1) 書籍の適時改善・更新

#### 6. 食肉製品等加工・製造・販売事業

- (1) 玉村町ふるさと納税返礼品
- (2) 肉の駅、JA佐波伊勢崎他
- (3) 玉村町学校給食センター

### Ⅲ. 運営重点実施策

#### 1. 教育指導体制・組織運営体制

- (1) 教務部体制の強化
  - ア. 業務経験者・新卒の採用
  - イ. 専任講師の育成
  - ウ. 指導内容の充実
- (2) 総務部体制の強化
  - ア. 総務部担当の公益事業（外国人技能実習評価試験、お肉検定、食品衛生管理者登録講習会）の一層の効率化
  - イ. 必要とされる専門知識の習得と資格取得

## 2. 経営基盤の確立

### (1) 収益の拡大

ア. 学生・受講生・受検生確保のための営業推進

イ. 適切な債券の運用

### (2) 費用の削減

ア. 光熱費の節約

### (3) 経営管理の徹底

ア. 収支相償・公益事業比率・遊休財産保有限度額の遵守

イ. 入会預り金の適正管理

ウ. 公益法人会計の適正運用

## 3. 施設管理の徹底と有効活用

### (1) 学習・生活環境の改善

ア. 教育機器・実習機器の導入、更新、維持管理

## 4. 食品安全マネジメントシステムの維持・向上

### (1) SQF 認証維持と管理の徹底（食肉製品）

### (2) HACCP に基づく管理の徹底（食肉、惣菜）

## 5. 情報発信力の強化

### (1) 行政機関との連携

### (2) マスコミとの連携

### (3) 業界紙への寄稿

### (4) SNS の活用

## 6. 地元社会への食育貢献

### (1) 実習済原材料のフードバンク・こども食堂への寄付

### (2) 玉村町小中学校給食時の食育出前授業の実施

### (3) 夏休み食育体験の継続実施

## 令和6年度学校主要行事計画

月	日	事 項
4	1	令和7年度学生募集開始
	9	総合養成科第60期生・食肉販売科第35期生入学式
5	1	令和7年度入学願書受付開始
6	30	食肉販売科第35期生卒業記念感謝祭
7	5	食肉販売科第35期生卒業式
9	22	総合養成科第60期前期コース卒業記念感謝祭
	27	総合養成科第60期前期コース卒業式
10	1	校外実習開始(12月28日まで)
11	28	創立記念日(創立51年)
12	28	校外実習終了
1	14~23	食肉販売技術管理士講習会
	24	食肉販売技術管理士資格認定試験
	30	技能照査試験
2	2~7	修学研修旅行
	23	総合養成科第60期生卒業記念感謝祭
	28	総合養成科第60期生卒業式

# 令和6年度研修事業実施計画

コース		研修内容	受講対象者	実施月	日数	定員	備考
基礎	1	食肉加工品の基礎知識半日セミナー	食肉加工品の基礎知識を講義で学ぶ	6月 9月	各半日	20 50	東京都内 オンライン
	2	食肉の基礎知識半日セミナー	食肉の基礎知識、衛生管理を講義で学ぶ	6月 9月	各半日	20 50	東京都内 オンライン
	3	食肉の原価計数基礎から応用セミナー	食肉の部分肉部位別原価を講義と演習で学ぶ	6月 10月	各1	各20	東京都内
	4	食肉基礎セミナーⅠ《牛肉編》	牛肉製造の基礎を実習と講義で学ぶ	8月 10月	各3	各20	
	5	食肉基礎セミナーⅡ《加工品編》	加工品製造(単味品・ソーセージ)の基礎技術を演習と講義で学ぶ	8月	3	20	
	6	食肉基礎セミナーⅢ《豚肉編》	豚肉製造の基礎を実習と講義で学ぶ	8月	3	20	
	7	食肉基礎セミナーⅤ《食鳥肉編》	食鳥肉製造の基礎を実習と講義で学ぶ	10月	1	20	
	8	食肉プロモーション基礎《輸入と国産の比較》	牛・豚肉の輸入規格と国産規格の比較を通して商品づくりと用途知識を実習と講義で学ぶ	10月	2	20	
公開授業	9	豚部分肉加工技術者研修	豚部分肉製造を体系的に実習と講義で学ぶ	5月	11	5	
	10	牛部分肉加工技術者研修	牛部分肉製造を体系的に実習と講義で学ぶ	9月	4	5	
	11	加工品技術者研修	加工品の製造工程を実習と講義で体系的に学ぶ	9月	3	5	
技能検定	12	ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受検準備研修会【1級】	要素試験概要解説と作業試験を中心にデモと実習で学ぶ	10月	1	20	
	13	ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受検準備研修会【2級】		10月	1	20	
資格	14	食肉販売技術管理士技能講習会(公開講座)	本校独自の資格「食肉販売技術管理士」資格取得に向けての講習会	1月	9	5	食肉販売技術管理士受検予定者
宿泊	15	食肉業界人育成研修	食肉業界人としての基礎知識を講義と実習で体系的に学ぶ(学生寮宿泊)	3月	5	20	食肉関連企業新規入社社員等