

第19回 創造ものづくり教育フェアinえちご

「あなたのためのおべんとう」コンクール 新潟県予選大会実施要項

- 1 目的 ○中学校技術・家庭科での学習を生かし、お弁当づくりを行う。その結果の発表を通して知識や技能の向上を図りよりよい食生活を目指そうとする意欲を育てる。
○食べていただく相手のことを考えたお弁当づくりを通して、身近な人とかかわりの大切さや「食」の重要性を知る。
○コンクールを通して、参加者が互いの工夫点や技能を学び合い交流の場とする。
- 2 特別共催 新潟調理師専門学校
- 3 実施期日 令和元年 9月28日(土) 新潟調理師専門学校(8時45分開場)
及び会場 (早すぎますと会場が開いていませんので、集合時刻に合わせてご来場ください。)
- 4 主な日程 受付 9:00～9:30
開会式 9:30～9:45
デモンストレーション 9:45～10:00 (基本的な包丁の扱い方について)
準備・説明 10:00～10:30
競技開始 10:30～12:00
審査 12:00～12:30
閉会・表彰 13:00～13:15
終了予定 13:30
(後日、参加決定チーム(所属中学校)へ競技日程の詳細をお送りいたします。)
- 5 参加資格 新潟県中学校に在籍する生徒で、所属中学校長が参加を認めた者
(同一校の3人1チームとする。場合によっては2人1チームでも可)
- 6 参加申込締め切り **令和元年9月2日(月) 正午(12時) 必着** (厳守でお願いします。)
新潟市立亀田西中学校 教諭 大矢 文絵 宛
TEL 025-382-7446 FAX 025-382-7445
e-mail j406kame-w-j@city-niigata.ed.jp
①参加申込書兼応募書
様式は新潟県技術・家庭科研究会 Website からダウンロードして使用すること
様式入手先(新潟県技家研 HP <http://niigata-gika.jp/>)
②おべんとうレポート1部・おべんとう材料表1部をカラーコピーして提出 (原本を送らない。)
様式は全国大会のものをダウンロードして使用すること
様式入手先(全日中 Web ページ <http://ajgika.ne.jp/>)
※書類審査により上位10チーム以内が県大会への出場資格を得る。書類審査の結果については県大会1週間前までには、学校を通じて連絡をする。県大会出場チームは参加費として500円が必要である。

- 7 審査項目・審査手順、基準等について
(第20回全国中学生創造ものづくり教育フェア「あなたのためのおべんとう」コンクール実施要項に準ずる。)

(1) 審査項目

計画	食材・献立	食材・献立が対象者にふさわしいか。
	栄養バランス	対象者の食事摂取基準や食品群別摂取量のめやすに準じ、栄養バランスが取れているか。
	規定課題	「魚を使った調理」を主菜とする。 「魚」を主菜として効果的に調理し、おべんとうに適した献立になっているか。(魚は切り身やすり身、干物、缶詰、冷凍等でも構わない。) 甲殻類(海老・イカ・カニ)は規定課題とはみなさない。
技能	手順	調理の手順や作業は能率的に行われているか。
	調理方法	おべんとうに適した調理方法が工夫されているか。
	盛りつけ	彩りや配置を工夫して盛りつけているか。
	味	個々の食材の味を生かし、おべんとうに適した味付けとなっているか。

	安全な作業	用具を適切に扱い、安全に配慮して作業を行っているか。
	環境への配慮	環境に配慮して調理を行っているか。(食材、水、熱源、器、洗剤 等)
表現	完成	時間内に完成することができたか。(後片付けも含めて90分間)
	*テーマ	テーマや構想がレポートやプレゼンテーションに反映されているか。

*テーマについては新潟県予選大会では審査対象としない。

(2) 競技時間：片付けも含めて90分以内ですべて終了するものとする。

- ① 競技開始の前に、30分の準備時間をとる。(コンロや流し等の使い方の説明も含む) 乾物のもどし・豆腐の水切り・用具や材料を並べる等を行う。※必要量を取り分けたり、包丁を使って切り分けたりすることはできない。
- ② 審査用のおべんとう(ふたをした状態)を1つ提出する。
- ③ 調理台について、使用器具は競技開始前の状態にする。
- ④ 流し台の中もゴミが無い状態にする。
 - ・生徒が『終了』を宣告しても、審査員が見て不備があれば最後まできれいにさせる。きれいになった段階で、『終了』となる。
 - ・規定競技時間を超えた場合は、超えた時点で-1点、5分ごとに審査の合計点から-1点。

(3) 盛りつけについては次のように審査する。

〈盛りつけ〉・・・彩りや配置を工夫して盛りつけている。

- ①審査用のお弁当が全部そろっているところで審査をする。
- ②レポートの写真と違っている箇所は-1点とする。

(4) 用具について

- ・お弁当・小物は各自で選び持参する。(色・形・大きさについては食べてもらう相手に合った物を使用する。)
- ※お弁当として持ち運べる容器を使用する。皿等の食器への盛り付けは認めない。
- ・用具は全て調理師専門学校の用具を借用させて頂く。ただし、特別な用具は各自持参してもよい。(布巾の用意もあるが、多く使用する場合持参しても良い。但し、包丁は安全面を考慮して持ち込まない。)

(5) 服装について

エプロン・三角巾・上履き(かかとがあり脱げないもの)・マスクは各自持参する。

(6) 審査の手順について

- ①上記7(1)~(3)の項目を合計する。
- ②審査員が試食をして上記(1)~(3)に加えて判定を出す。

(7) 審査基準

- ・概ねできている：3
- ・基準以上は4(非常に良い)
- ・以下なら2または1

8 結果について

- ・最優秀賞1チーム、優秀賞2チームを決定し、最優秀賞チームが全国大会書類審査出場権を得る。(何らかの事情により最優秀賞チームが出場できなかった場合、優秀賞チームが出場となる。)
- ・上位3チームに賞状が授与される。

9 注意事項

- ・2群については、各食品の重量で表記する。(牛乳に換算しない)
- ・主食がごはんの場合、米の重量なのか、ご飯の重量なのかを明記する。
- ・調味料は全て各学校で準備する。ただし、あらかじめ量って小分けにしない。(例：50ml 必要時に50ml で持参しない。その場で計量する。)
- ・持参する食品、調味料等は小分けにせず持参すること。(例：大根1/2本やピーマン1個で用意。)
- ・おべんとうの材料費は1人分850円以内とする。(人数分×850円)
- ・調理台の上に市販用ラック等を使い、用具を置くスペースを増やすことはしない。
- ・クッキングペーパーなどの大量使用をしない。(手や調理台を拭くのに使用したりしない。)(減点対象となる。)