

# 第16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。  
○食べてもらう相手のことを考えたお弁当づくりを通して、身近な人との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 主催 新潟県技術・家庭科研究会

3 共催 新潟調理師専門学校

4 実施期日 及び会場 平成28年10月1日（土曜日） 新潟調理師専門学校

5 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	10:00～10:20
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

6 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。  
（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。）

7 参加申込 平成27年9月5日（月）正午（12時）必着（厳守でお願いします）  
締め切り 新潟市立白新中学校 教諭 佐藤 真理 宛  
TEL025-266-2136 FAX025-266-2137

① 参加申込書兼応諾書

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チーム以内が出場資格を得る。書類審査の結果について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。

8 審査項目・審査手順、基準等について

（第17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。)
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。(甲殻類：海老・イカ・カニは規定課題とはみなさない。)
	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： 90分以内ですべて終了するものとする。

- ① 審査用のお弁当(ふたをした状態)を1つ提出する。
- ② 調理台について、使用器具は競技開始前の状態にする。
- ③ 流し台の中もゴミがない状態にする。
  - ・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

- ・おべんとう・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。
  - ・全て調理師専門学校の用具を借用させて頂く。
- (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)・マスクを各自持参する。

(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 審査員全員で試食をして上記(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もしくは5(非常に良い)
- ・以下なら2または1

## 9 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出来なかった場合、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。

## 10 注意事項

- ・2群については、各食品の重量で表記する。
- ・主食がごはんの場合、米の重量を明記する。
- ・基本調味料は会場にあるものを使用する。特殊な調味料が必要な場合、あらかじめ量って、小分けで持参しない。(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800円以内とする。
- ・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。)