

平成23年

あなたのためのお弁当コンクール実施要綱

1. 目的

- ・中学校技術・家庭科で学習した内容を生かし、お弁当作りを行う。その成果の発表を通して、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。
- ・食べてもらう人のことを考えたお弁当作りを通して、身近な人との関わり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あい高めあうようにし、全国大会の県予選を行う。

2. 日程

(1)事前審査(県大会出場チームの決定)

- | | | |
|------------|------|--|
| 応募書類提出締め切り | ・・・・ | 9月1日(木) 必着 様式は県HPから |
| 〃 提出先 | ・・・・ | 新潟市立小須戸中学校 伊藤裕子 |
| 事前審査 | ・・・・ | 新潟調理師専門学校の先生から、県大会出場チームを10チーム選出してもらう。 |
| 書類審査通過連絡 | ・・・・ | 9月第2週～3週の間、応募した学校へは県大会出場の可否を連絡する。
また、各チームのお弁当のよかった点などをまとめてもらい、送付。 |

(2)県大会

平成21年10月1日(土)

- | | |
|--------|---|
| 9:30～ | 受付開始 |
| 9:45～ | 開会式及びコンクール競技説明
会場使用の際の注意点、説明 |
| 10:00～ | 競技準備 洗米給水を始めてもよい 炊飯開始も可
審査員集合 審査方法(項目、内容)の確認 |
| 10:30～ | 競技開始(競技時間は後片付けも含めて90分以内)
お弁当は、2つ作ってもらいます。 |
| 12:00～ | 審査 |
| ～13:00 | 閉会式 審査終了次第結果発表 |

*今年度の作品展・校外研修部の担当は、東ブロック(北区・江南区)、西ブロック(西蒲区・南区)となっております。県大会当日の審査員を担当します。

3. 会場

新潟調理師専門学校

新潟市中央区東幸8-8

TEL 025-244-2161

4. 競技規定 新潟県技術・家庭科研究会HP参照(別紙参照)
*規定課題 「魚を使った調理」の献立を中心とする。
(切り身、すり身、干物、缶詰、瓶詰め、冷凍も可)
(甲殻類、エビ、イカ、カニは除く)
持込材料数の枠をはずす。
5. 参加費 一人 200円(基本調味料等費用として。その他材料費等も自己負担。)
6. 審査員(予定) 新潟調理師専門学校 様
新潟市中教研技術・家庭科部 作品展部担当教員
* 下越、中越地区の技術・家庭科教員(1～2名)
7. 審査 全国大会の規準に準じる。
(H23年度新潟県大会は5段階で評価)
(審査項目は全国大会の規定に準ずる)
8. 表彰 全国大会出場 1チーム 次点1チーム以内
9. その他
- ・お弁当の材料費は、1つ分800円以内とします。
 - ・白米のみは、事務局でまとめて炊きます。必要なチームは事前にお知らせください。
連絡期日及び連絡先 9月28日(水) 新潟市立小須戸中学校 伊藤裕子
 - ・味付け飯などは各チームで炊飯してください。
 - ・お弁当箱やその他小物など必要な物は各自で用意をお願いします。
 - ・調理用具(包丁も含む)は会場校の物を使用させていただきますが、特別な器具を必要とする場合は事前に担当伊藤までご連絡、ご相談してください。
 - ・基本調味料(塩、砂糖、こしょう、サラダ油、酒、みりん、しょうゆ、酢)は会場のものを使用させさせていただきますが、その他は各チームでご用意下さい。
 - ・お弁当はふたを閉めて完成となります。2つの内1つは審査用に提出、もう1つは生徒の試食用にして下さい。
 - ・応募書類はお返ししません。各応募チームで必要なところは、あらかじめコピーなどをしておいてください。原本はお預かりして県大会当日の審査提示用にします。
 - ・応募レポートと同じお弁当を作って下さい。(献立変更等は不可)
 - ・その他不明な点などがありましたら、小須戸中学校 伊藤までご連絡ください。

あなたのためのお弁当コンクール新潟県大会事務局
新潟市立小須戸中学校 伊藤 裕子
E-mail j506kosudo-jh@city-niigata.ed.jp
Tel 0250(38)2133