

VI 「あなたのためのおべんとう」コンクール

1 目的

- (1) 中学校技術・家庭科での学習内容を生かし、おべんとう作りを行う。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。
- (2) 普段通りの日常生活(ケの日)の中で、食べてもらう相手のことを考えたおべんとう作りを通して、身近な人との関わり大切さや「食」の重要性を知る。
- (3) 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、神奈川県内の中学生の交流の場とする。

2 参加人数

- (1) 出場チームは1～2名で1チームとする。
- (2) 各校からの参加チーム数は、4チームまでとする。また、チーム構成メンバーが重複してのエントリーは認めない。

3 参加費 1チームにつき、500円(光熱費として)

4 競技について

(1) 作品の条件

対象者「あなた」を設定し、食べる季節(旬)や対象者に応じた食事摂取基準、対応する食品群等を意識して分量を決めて調理する。

(2) 食 材

①規定課題「魚使った調理」を主菜とする。

※魚は、すり身や干物、缶詰、瓶詰め、冷凍も可。

※甲殻類(エビ、イカ、カニ)は魚の仲間としない。

②材料費の目安は、1チーム1人900円×人数分とする。

③食材(米や調味料も含む)は参加者が準備する。(あらかじめ小分けにしないこと、計量は時間内に行う)

(3) 競技時間

①準備30分、競技90分(下ごしらえから片付けを含めて)

※チームで役割分担をし、調理を行って下さい。

②洗米吸水は、準備の時間に行っても良い。(炊飯開始も可能)

※乾物の処理も同様とする。

③おべんとう箱のふたをしめて完成とする。

④プレゼンテーションは1チーム1分の時間を厳守する。

(4) 用 具

①弁当箱、弁当小物は各自で選び、持参する。

※形、色、サイズ等は自由。

②特別な用具等は、各自持参しても良い。ただし、包丁は安全面を考え、持ち込みは禁止とする。

(5) 服 装

①エプロン，三角巾，上履き（かかどがあり，脱げないもの）

(6) 申込方法所定の用紙に，必要事項を記入し，学校長の承認を経て申し込む。

①第一次審査に必要な書類について

○参加承諾書 ○レポート <http://ajgika.ne.jp/>よりダウンロード

○審査結果・作品返送用封筒（A4 サイズ）宛名を記入し，切手を貼ってください。

5 その他

(1) 大会時の負傷，疾病については応急処置のみ行う。

(2) 参加生徒の学校名，氏名，作品は Web ページなどに掲載させる予定。

(3) 実施要項に変更点がありましたら，随時内容を更新する。

(4) 本戦出場決定チームへは，材料の準備・調理器具の準備等について連絡する（本選では，審査試食分を作成してもらう）。

(5) 調理で出たゴミは，各グループで持ち帰る。

(6) **神奈川県大会を1位通過すると，そのまま全国審査へ進む。全国審査を通過すると，全国大会への参加資格を得る。**また，2位は全国大会のレポート審査にすすむ権利を有する。

6 審 査

〈第1次審査〉書類審査（選考結果は大会事務局より連絡をする）

〈第2次審査〉実際に調理競技を行う。提出されたレポートをもとに選考し，上位12グループは実際の大会で競技を行う（上位12グループすべてに賞状が出ます）。

◇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，栄養バランスがとれているか。
	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。
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，洗剤など）。
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	テーマに沿う適切な発表であり，課題設定は適切であるか。
	組 み 立 て	食べてもらう人のことを考えたおべんとうであること。 食の重要性が理解されていることがわかる内容であるか。

7 当日の流れ

○12 チーム（午前6チーム・午後6チーム）による，調理競技を行う。

○運 営：県技家研事務局 柴崎副部長，中瀬，笠井，石井

県フェア委員 ◎大八木 ⊖菊地 堀内 ○大塚 木下 他7名

7:50	運営委員は身支度をすませ，湘南工科大附属高の調理室で打ち合わせ （荷物は調理準備室へ 貴重品は身に付けておけるポシエットなどを用意） 審査内容の確認（基準），担当調理台確認（1人2台）
8:00	生徒は湘南工科大附属高 視聴覚室 集合 器具や貴重品以外の荷物を置きに来る+傷みやすい食材のみを調理準備室冷蔵庫へ 開会式参加生徒はその後，体育館へ （審査員控え室にて 8:10 くらいから審査員の先生と打ち合わせ 柴崎 t，中瀬）
8:30	開会式 選手宣誓： 中学校（昨年度1位）
8:50	午前チーム競技説明。 ※生徒が身支度するので，爪，服装その他のチェックを行う。 ※生徒を被服室でチームごとに座らせ，説明。説明後，必要な物を持って調理室へ。
9:10	午前チーム準備開始。（米を洗う，調理器具の準備をする等。）
9:40	午前チーム競技開始。審査員と役員の方以外は調理室から出て見学。
11:00	午後チーム 多目的室に集合。 ※午後担当運営委員は生徒が身支度するので，爪，服装その他のチェックを行う。 午後チーム競技説明。 ※生徒を被服室でチームごとに座らせ，説明。説明後，必要な物を持って調理室へ。
11:10	午前チーム競技終了。 ※大皿に盛りつけた試食用の料理を包丁でカットして試食の準備。 撮影用弁当箱の蓋を取り，撮影用ネームとともに撮影する。 →この写真が全国大会の書類審査へ。
11:10 すぎ～	プレゼン（午前チーム全員 プレゼン室（視聴覚室）へ） 各チーム1分のプレゼンの様子の撮影をお願いします。全員で全チームを見る。 ※あまりにも片付けられていないチームについては，発表順を繰り上げ，自分のチームの発表後は退出して片付ける。審査員は審査員室（被服準備室）で審査開始。 ※午前中担当運営委員は，調理室の現状復帰確認。 午前チームは休憩・見学。
11:40	午後チーム準備開始。（米を洗う，調理器具の準備をする等。）
12:10	午後チーム競技開始。審査員と役員以外の方は調理室から出て見学。
13:40	午後チーム競技終了。 大皿に盛りつけた試食用の料理を包丁でカットして試食の準備。 撮影用弁当箱の蓋を取り，撮影用ネームとともに撮影する。 →この写真が全国大会の書類審査へ。
13:40 すぎ～	プレゼン（午後チーム全員 プレゼン室（被服室）へ） 各チーム1分のプレゼンの様子の撮影をお願いします。全員で全チームを見る。 ※あまりにも片付けられていないチームについては，発表順を繰り上げ，自分のチームの発表後は退出して片付ける。

13:50	審査員は審査員室（被服準備室）で審査開始。 ※午後担当運営委員は調理室の現状復帰確認。 運営委員は調理室の現状復帰確認。 諸連絡・片付け。
14:20	調理室最終確認。 審査結果を報告し、試食用の皿、流しなどをきれいにする。
15:00	部門閉会式（多目的室） 全チーム参加 ※全体閉会式はない
15:30	全国推薦チーム（1チーム）のみ、残って指導を受けます。

8 審査員の先生方

県指導主事	神奈川県教育委員会 教育局支援部子ども教育支援課教育指導グループ 指導主事 水沢文芳子 様
政令市指導主事	横浜市教育委員会事務局 人権健康教育部健康教育・食育課 指導主事 塚田梨絵 様
次年度開催地：推薦者	神奈川県教育委員会 県央教育事務所指導課 指導主事 千賀美由紀 様
今年度開催地：推薦者	茅ヶ崎市教育センター 研究研修担当所長補佐兼指導主事 町山智子 様

担当者（問合せ及び申請書類の送付先）

神奈川県公立中学校教育研究会技術・家庭科研究部会事務局

相模原市弥栄中学校 教諭 中瀬有喜（家庭部長）

〒252-0229 相模原市中央区弥栄3丁目1番7号

Tel：042-758-0252 Fax：042-758-0693