

#### (4) 「あなたのためのおべんとう」コンクール

〈第1次審査〉書類審査（選考結果は大会事務局より連絡）

〈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グループが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る）

神奈川県大会では光熱費として500円を徴収いたします。ご了承ください。

〈第一次審査に必要な書類について〉 9月8日（金）必着

○参加応募書 ○レポート <http://www.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、切手を貼って下さい。

※各校から参加するチーム数は4チームまでとします。また、1チームの構成メンバーは2、3人とし、複数チームへ重複してのエントリーは認められません。

〈作品の条件〉※審査項目等詳細は全日中web <http://www.ajgika.ne.jp> を参照

- ・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。
- ・材料費の目安は、1チーム1人800円×人数分とし、食材（米や調味料も含む）は参加者が準備する。
- ・規定課題「魚を使った料理」を主菜とする。「魚（すり身や干物、缶詰、瓶詰め、冷凍も可。ただし、甲殻類（エビ、イカ、カニ）は魚の仲間としない。」
- ・弁当箱、弁当小物は各自で選ぶ。形、色、サイズ等は自由。
- ・準備30分、競技90分(下ごしらえから片付けを含めて)で弁当製作を行う。調理時間を考慮してチームで役割分担をし、調理する。
- ・本選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別途通知する。（本選では、審査試食分を作成する。）
- ・調理で出たゴミは、各グループで持ち帰る。

**※ 神奈川県大会を1位通過すると、そのまま全国審査へ進みます。**

全国審査を通過すると、全国大会への参加資格を得ます。

#### 〈注意事項〉

- ・ 2群について、各食品の重量で表記する。（牛乳に換算しない。）
- ・ 主食が米飯の場合、生米の重量なのか、ご飯（炊飯後）の重量なのかを明記する。
- ・ 魚を使った料理を主菜にする。

担当者（問い合わせ先）

〒254-0005 平塚市城所649

平塚市立大住中学校 教諭 平田 裕美子（家庭部長）

Tel: 0463-54-0626 Fax: 0463-53-1419