

第28回全国産業教育フェア山口大会  
さんフェアやまぐち2018  
「全国高校生クッキングコンテスト」実施規則

### 1 実施方法

書類による第1次審査と会場での実技調理・試食による第2次審査で行う。

### 2 実施日程

#### (1) 応募・審査・発表

項目	期間	備考
応募期間	平成30年7月23日(月) ～8月24日(金)	電子データ(pdf形式)及び紙媒体の郵送による応募とする。
第1次審査	平成30年9月中旬	書類による審査とする。
第1次審査結果発表	平成30年9月28日(金) までに大会ウェブ上で発表	第2次審査対象校と連絡をとり、実施細目等の打合せを行う。
前日打合せ等	平成30年10月20日(土) 13:30～16:30	食材搬入、会場下見、リハーサル等を行う。
第2次審査 第2次審査結果発表	平成30年10月21日(日) 開場9:00 コンテスト 10:00～14:30	実技調理・作品紹介・試食による審査とする。 閉会式にて、結果発表及び表彰を行う。

#### (2) 第2次審査

項目	時間	内容
開会式 第1研修室(2F)	10:00～ 10:20	学校紹介等を1分程度行う。 ※審査対象外
競技 栄養指導室(2F)	10:30～ 11:30	60分以内に1家族分の行楽弁当の実技及び盛り付けを行う(準備・片付けは時間外)。
作品紹介 第1研修室(2F)	11:40～ 12:10	できあがった調理作品をもとに3分以内で作品紹介を行う。 ※審査対象
撮影・審査 看護指導室(2F)	12:20～ 13:20	審査の前に写真撮影が行い、第1研修室のパネルに掲示する。審査員による調理状況の観察及び試食による評価を行う。
閉会式 第1研修室(2F)	13:30～ 14:30	表彰及び集合写真撮影を行う。

### 3 実施条件

- (1) 「ぶちうま! 家族みんなの行楽弁当」のテーマに即すること。
- (2) 家族の行楽弁当を想定し、弁当を1セット(重箱2段)作る。

※重箱 1 段の容量は 1,500～1,700m L 内とする。

- (3) 料理を供する対象である 4 人家族の年齢・性別を各チームで設定し、対象に適した料理を工夫すること。

※工夫した点等を様式 2 の献立のねらいに記述すること。

- (4) 規定材料は以下のとおりとする。

- ・乾燥刻みわかめ
- ・参加者の県の農林水産物

- (5) 材料費は 4 人分 2, 0 0 0 円以内であること。

- (6) 6 0 分以内に 4 人分の調理・盛り付けができること。

- ・調理器具・食器・材料の準備、調味料の計量、炊飯は制限時間外。
  - ・調理操作（材料を洗う、切る、皮むきや加熱、盛り付け等）は制限時間内。
  - ・器具の片付け（開始前の状態に整理する）及び洗い物は制限時間外。
- ※大会側から、片付けをするための補助員を各班 1 名配置する。
- ・調理・盛り付け時間の延長は認めない。
  - ・出汁・スープストック・湯をとること、乾物を水に戻すこと、調味液に浸漬しておくことは事前準備として行うことができる。
  - ・4 人分が作りにくいために余分に作ったものがあれば、別容器に入れて提出する。
  - ・乾燥刻みわかめ 3 0 g は大会側で準備する。
  - ・使用できる器具は、通常の家台所の器具類（以下の器具を含む）を基本とする。

オーブン、オーブントースター、電子レンジ、電気フライヤー、フードプロセッサー、ハンドミキサー、ミキサー、ミルサー、スライサー、皮むき器、ポテトマッシャー、麺棒、焼き網、絞り袋、口金、抜き型、はけ、敷紙、金串、竹串、つまようじ、飾りの植物、バラ等
--

- (7) 弁当は、全て審査のための試食として提出する。

- (8) ハム、ウィンナー、魚肉ソーセージなどの加工品は使用してよいが、半調理製品（レトルト・冷凍食品など）は使用しないこと。（素材としての使用に限り缶詰類も可）

#### 4 学校紹介・作品紹介について（第 2 次審査対象校のみ）

- (1) 開会式における学校紹介、自己紹介を 1 チーム 1 分間程度考えておく。

※審査の対象としない。

- (2) 料理完成後、作品紹介のプレゼンテーションを 1 チーム 3 分以内で、口頭で行う。

※審査の対象とする。

#### 5 必要器具等の内容について（第 2 次審査対象校のみ）

- (1) 第 2 次審査対象校に、会場で準備する器具・調味料一覧を通達する。一覧に掲載されていない器具・調味料等は各校で用意する。

- (2) 使用材料、使用器具及び電気製品の使い方等は前日の食材搬入・会場下見の際に確認しておく。
- (3) 材料等はすぐに使用できるように、開会式まで（9：00開場から約60分間）に準備しておく。

## 6 審査方法

### (1) 第1次審査

書類審査とし、作品規定に合っているかを確認後、その中から優れたものを選出する。

### (2) 第2次審査

会場での実技・作品紹介・試食による審査とする。

### (3) 審査基準

	項目	内容
1	アイデア・オリジナリティ	料理としての創意工夫がみられるか。
2	栄養バランス	対象者（家族）に必要な栄養素がバランスよく入っているか。
3	味	味がよく、素材が生かされているか。
4	盛り付け	見た目がよく、きれいに盛り付けができてきているか。
5	食文化	郷土の食材を生かし、食文化を伝承する要素があるか。
6	汎用性	手軽に効率よく、短時間で調理でき、誰でも取り組める内容か。
7	作業態度	材料の使い方が無駄がなく、調理作業が衛生的かつ安全であるか。
8	作品紹介	趣旨に基づいた紹介ができたか。