ＳＡＩＴＡＭＡ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

１　目　的　○中学校技術・家庭科での学習した内容を生かし、おべんとうづくりを行う。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。

○食べてもらう相手のことを考えたおべんとうづくりを通して、身近な人とかかわりの

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、また全国の中学生の交流の場とする。

２　運　営　　中学生創造ものづくり教育フェア担当、埼玉県中学校技術・家庭科教研究会事務局

３　会　期　　平成３０年１０月中旬　　　　　第一次審査（レポート審査）

　　　　　　　　※第二次審査会へ出場する**３**チームを選出

　　　　　　　平成３０年１１月９日（金）　第二次審査（実技審査及びプレゼンテーション）

　　　　　　　　※全国大会審査へ出場する**２**チーム（１チーム全国大会・１チーム全国大会レポート審査）を選出

４　会場　　　第二次審査会場　県民活動センター（伊奈町）

５　費　用　　第二次審査(実技審査及びプレゼンテーション)に参加するグループは、

１グループ　１,０００円　（大会当日持参し、受付にて支払う）

６　参加人数　グループ競技とし、１グループは２人または３人とする。

７　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。 |
| 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。 |
| 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。 |

８　審査項目

（１）　食材

　　①　規定課題**「魚を使った調理」**を主菜とする。

＊魚は、切り身やすり身、干物、缶詰、冷凍等でもかまわない。

甲殻類（エビ、イカ、カニ）は規定課題とはみなさない。

　　②　材料費の目安は１人分800円以内とする。(人数分×800円)

　　③　競技当日、基本調味料（塩・砂糖・コショウ・サラダ油・酒・みりん・醤油・酢）は、会場で用意したものを使用する。食材や特別な調味料は、各自で準備する。その際の計量は､時間内に行うこと（あらかじめ、小分けにしてこないこと）。

（２）　競技時間

　　①　片付けも含めて90分以内とする。

　　②　洗米吸水は競技準備の時間(競技開始前の30分間)に行ってよい。(炊飯開始も可)

乾物等の処理も同様とする。

　　③　おべんとうのふたをしめて完成終了とする。

（３）　用具

　　①　お弁当箱と小物は各自で選び持参する。色、形、大きさは食べてもらう相手にあったものを使用する。

　　　　※　お弁当として持ち運べる容器を使用する。皿等の食器への盛りつけは認めない。

　　②　調理器具は本部で用意するが、特別な用具等は各自持参してもよい。ただし、包丁は安全面を考え、持ち込みは禁止とする。

　　③　布巾(２～３枚)、台ふきん(１～２枚)は本部で用意する。

（４）　服装

　　　　 エプロン、三角巾、上履き（かかとがあり脱げないもの）、マスクは各自持参とする。

９　注意事項

|  |
| --- |
| 1. ２群については、各食品の重量で表記してください。(牛乳に換算しない)
2. 主食がご飯の場合、米の重量なのか、ご飯の重量なのかを明記してください。
3. 競技当日、基本調味料は、会場にあるものを使用してください。
4. 持参する調味料は、あらかじめ分量を量って、小分けにしてこないでください。
5. 調理台の上に市販のラック等を使い、用具を置くスペースを増やすことはしないでください。（安全面・衛生面を考えて）
 |

１０　表　彰　　埼玉県技術・家庭科研究会長賞・・・１グループ（全国大会へ出場）

　　　　優秀賞　　　　　　　　　　 ・・・１グループ（全国大会予選審査へ）

※ 会長賞に選ばれたグループは、１月２６日（土）・２７日（日）に行われるおべんとうコンクール全国大会へ出場。

※ 優秀賞に選ばれたグループは、全国大会予選審査にレポートをエントリーする。

 各都道府県代表（各１グループ）の中で、事前に運営委員会にてレポート（レポートと材料表）審査を行い、全国大会出場グループが選出される。

★今年度は埼玉県が運営にあたるため、１グループが全国大会へ、１グループが全国大会予選審査へエントリーするこができる。

１１　参加申し込みについて

　(1) 申込期限　**平成３０年１０月１日（月）～１０月５日（金）レポート提出期間**

　(2) 申込先

|  |
| --- |
| 〒３４９－０１１５　蓮田市蓮田１５１９　　　　　　　　蓮田市立蓮田南中学校　教諭　　吉田　由美子ＴＥＬ　０４８－７６９－２０２１ＦＡＸ　０４８－７６９－２０２７ |

　(3) 申込方法　全国の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こと

　　　　　　　　※担当教諭の捺印を忘れないこと

　　　　　　　　　① 参加応諾書　　　１部

　　　　　　　　　② あなたのためのおべんとうレポート（材料表も含む）　１部

　　　　　　　　　 ※ それぞれの用紙は全日中Ｗｅｂページよりダウンロード

|  |
| --- |
| 日程　平成３０年１０月１日（月）～１０月５日（金）　　レポート提出期間　　　　　　　　１０月中旬（未定）　　　　　　　　　　第一次審査（レポート）　　　　　　　　１０月１５日以降　　　　レポート審査結果はホームページ掲載※第二次審査出場決定チーム（３チーム）へは、学校を通じて詳細について連絡いたします。　　　平成３０年１１月９日（金）　第二次審査（実技審査及びプレゼンテーション）　　　　　　　　　　　　　　場所：**県民活動センター** |

１２　その他

　(1) 全日本中学校技術・家庭科研究会Ｗｅｂページアドレス　　http://www.ajgika.ne.jp/

　(2) 本コンクールに関わる問い合わせ先

|  |
| --- |
| 蓮田市立蓮田南中学校　　　吉田　由美子 ＴＥＬ　０４８－７６９－２０２１ＦＡＸ　０４８－７６９－２０２７ |