

令和5年度 静岡県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」コンクール部門実施要項

訂正版

1 目的

- ・中学校技術・家庭科で学習した内容を生かし、おべんとうづくりを行う。その活動を通して知識や技能を習得し、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、身近な人とのかかわりの大切さや「食」の重要性を知る。

2 審査日 令和5年10月30日(月) 13:30～

3 審査会場 静岡市立東中学校

4 競技内容 実際におべんとうを調理した様子とプレゼン発表をビデオ撮影する。
提出されたレポートと録画された調理動画(プレゼンを含む)を審査する。

5 参加人数 各校最大3グループ(1グループ1～2人でのグループ競技)とする。

6 審査項目

<レポート、調理動画、プレゼン発表> (全国中学生創造ものづくり教育フェアの規定課題に準ずる)

審査項目	内容
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ているか。 おべんとうに適した献立になっているか。
技能	手順 調理手順や作り方を、わかりやすく記入しているか。
	調理方法 おべんとうに適した調理方法が工夫され、示されているか。 計量器具を正しく扱うことができているか。
	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が工夫され、記載されているか。
	環境への配慮 環境に配慮した調理の仕方であるか。(食材・水・熱源・器・洗剤等)
表現	組み立て 食の重要性を含め、食べてもらう人のことを考えたおべんとうか。
	課題設定 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。

*「計画」についてはレポート審査を行い、「技能」「表現」については調理動画により審査を行う。

7 調理規定、動画作成について

(1) 調理時間

- ① 調理開始から、片づけ(調理器具、流し台など)と掃除(ごみ処理)も含めて90分以内とする。
(おべんとうのふたをしめて完成、終了までの時間とする)
- ② 調理準備の時間は30分とし、炊飯、乾物をもどす、漬け込むなどの下準備を事前に行うことは可

とする。(材料、調味料などを必要量取り分けたり、包丁で切り分けたりする作業は認めない)

(2) 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、冷凍等でもよい。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900円以内とする。

(3) 用 具

- ① お弁当箱と小物は各自で選び用意する。
お弁当箱の色、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・調理用具及び、調理場所は、各自で用意する。

(4) 調理動画

- ① 実際に調理している様子をビデオ撮影して、USBに記録する。
- ② 90分の動画の録画後に、完成したお弁当のカットを録画する。(バックは白とする。)
- ③ 調理時の服装は、エプロン、三角巾、マスクを着用すること。
- ④ プレゼンテーション発表の時間は、60秒間とする。(録画する)

*動画内容

材料全体→**調理の様子(90分)**→お弁当のカット(バックは白)→プレゼンテーション(60秒)

8 注意事項

<レポートについて>

- ・レポート形式は、第22回全国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」コンクールと同じものを使う。
- ・2群については、各食品の重量で表記する。(牛乳に換算しない)
- ・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する。

<動画作成について>

- ・おべんとう写真のカメラ位置は真上から、背景は白のものを用意する。(生徒の写真は載せない。)
- ・映像は、調理開始から完成まで、動画を途中で停止させない。正面から撮影し、調理している手元の様子調理台全体が映っているように撮影する。

9 表彰

最優秀賞、優秀賞、優良賞とも各1グループ。

10月30日の審査会での最優秀賞者は、全国大会に静岡県代表として出場する。

*なお、全国大会の開催方法等については、「第23回全国中学生創造ものづくりフェア「あなたのためのおべんとう」コンクール実施要項を参照。(全国大会は実際に競技会場での参加になります。)
審査は静岡大学教育学部担当教官、静教研技術・家庭科教育研究部実行委員が行う。

10 参加申込

- (1) USBとレポートの提出期限 10月25日(水)

- * 学校ごとにUSBとレポートを直接下記の提出先に送付する。
- * 送料は学校負担とする。各校の参加数は最大3グループまでとする。必ず郵送でお願いします。
- * 審査終了後、USBは返却する。返却料は事務局負担とする。

- (2) **審査結果の連絡**

審査の結果は、11月6日（月）に学校に連絡する。学校を通じて本人に審査結果を連絡する。

(3) **USB とレポートの提出先**

〒420-0816 静岡県静岡市葵区沓谷一丁目6-1

Tel 054-245-3695

静岡市立東中学校 城森 美幸(おべんとう部門会場担当)

Fax 054-247-1748

- * 7（4）④動画内容の部分の調理の様子が前回の要項では60分になってしまっていたが、正しくは、7（1）①にあるように90分です。大変申し訳ありませんでした。お詫びして訂正いたします。