中学校 技術・家庭科　　R.6.11.21

第24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」コンクール実施要項

1 目 的　(1)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**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。

(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、全国の中学生の交流の場とする。

2 主 催　全日本中学校技術・家庭科研究会　HP http://ajgika.ne.jp/

3 共 催　学校法人香川学園 女子栄養大学

4 会 期　令和7年1月25日(土)

5 会 場　〈競技会場〉女子栄養大学(駒込キャンパス)　JR山手線・地下鉄南北線駒込駅より5分

東京都豊島区駒込3－24－3

〈本部会場〉東京都立六郷工科高等学校　【 開催日:R.7.2.1(土)】

京急線(普通)『雑色(ぞうしき)駅』下車　徒歩 3 分

〒144－8506　東京都大田区東六郷 2-18-2　TEL　03－3737―6565(代)

6 時 程

1月25日(土)　競技会場:女子栄養大学			
9:35	受付開始	13:50	閉会式　講評 (表彰式は行わず、競技の結果は、翌日全日中HPに掲載し、結果発表とする。)
9:50	競技説明		
9:55	開会式		
10:20	会場説明 (10:05～ 移動開始)		
10:35～12:15	競技(100 分) 調理準備から実調理・完成まで	14:00	解散 (昼食場所として生徒控室を利用できる)
12:20	1 分間のプレゼンテーション	14:40	生徒控室の最終退室
12:55	試食審査		

7 参加資格・方法

(1)各都道府県市(京都市・大阪市)中学校に在籍する生徒で、校長及び各都道府県市技術・家庭科研究会が参加を認めた者。

(2)各都道府県市(京都市・大阪市)における予選大会に参加する。
(各都道府県市大会につきましては、各道府県市事務局にお問い合わせください。)

(3)各都道府県市(京都市・大阪市)の代表(各1チーム)より、運営委員会にてレポート(レポートと材料表)審査を行い、**全国大会出場チームを18チーム選出**する。

8 参加費　2,000円(1チーム)　交通費・宿泊費は個人負担。

9 参加人数　1チーム、**1～2人でのチーム競技とする。**1人は交代可、事前に応諾書を提出する。

10 コンクールまでの流れ（内容にあるデータ送信用一覧及び①～⑤は、15 参加申込方法 に準ずる）

月　日	内　容		備　考
11月 27日(水)	参加申し込み	① a データ送信用一覧 送信 16時〆切	・電子メールにて、添付送信する。
11月 30日(土) 必着		② b 参加申込書(応諾書) ③ c レポートカラーコピー　1 部 ④ d 材料表　1 部 ⑤ e 返信用 レターパックライト	・レターパックで郵送、必着。 ・本要項 15 参加申込方法及び、16(1)を参照のこと。
12月　7日(土)	◎ レポート審査		・運営委員が審査を行う。
12月　9日 以降 12月18日(水) 必着	◎ レポート審査結果の通知 全国大会出場決定校は以下を郵送する ① c レポートカラーコピー　11 部 ② d 材料表　11 部		・校長及び、担当教員宛に連絡する。 ・レターパックで郵送、必着。
	③ f 揚物･電化製品確認用紙 を PDF 形式にて電子メール添付送信する。 16時 〆切		･詳しくは、レポート審査結果とともに通知する。
1月 25日(土)	◎ コンクール(競技審査)		・6 時程を参照のこと。

11 審査項目

＜レポート及び当日の競技を含む＞

計 画 ・ 技 能	① 食材･献立	食材･献立が、対象者にふさわしいか。
	② 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ており、栄養バランスが取れていて、調理方法にも偏りはないか。
	③ 規定課題	**「魚」**を主菜として効果的に調理しているか。 また、**おべんとうに適した献立**になっているか。
	④ 手順	調理の手順や作業は、能率的･衛生的に、行われているか。
	⑤ 調理方法	おべんとうに適した調理方法が工夫されており、示されているか。
	⑥ 盛りつけ	彩りや配置を工夫し、盛りつけているか。
	⑦ 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。 また、レポートにも記載されているか。
	⑧ 安全な作業	用具を適切に扱い、安全に配慮して作業を行えているか。
	⑨ 環境への配慮	環境に配慮した食材や手法であるか。(食材、水、熱源、器、洗剤等)

＜表現(プレゼンテーションを含む)＞

表 現	⑩ 完成	時間内に完成することができたか。(準備･後片付けも含め100分間)
	⑪ 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。
	⑫ 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や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。

12 レポート･競技について

レポート作成上の注意点　（レポートをダウンロードする際、色用紙に印刷しないでください。）

(1)レポート用紙･材料表 は、**全日中** HP http://ajgika.ne.jp/ よりダウンロードし、使用する。

① レポート用紙の記入例及び、実施要項に記載されている記入等の注意をよく読み、必要事項の記入もれがないよう、作成する。
② 学校名･チーム名･おべんとう名等に＜ふりがな＞をふる。
③ 2群については、各食品の重量で表記すること。(牛乳に換算しない)
④ 主食がご飯の場合、米の重量または、ご飯の重量のどちらかを明記する。
⑤ おべんとう写真のカメラ位置は真上から、背景は必ず白いものを用意して、撮影する。
また、生徒の写真は、載せない。
⑥ レポート用紙と材料表の原本は送らず、コピーしたものを準備し、用紙をそろえ、左上をステープラー止めにして、申し込む。

おべんとうの調理規定

（1）材 料

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。ただし、甲殻類（エビ、イカ、カニ）は、規定課題とはみなさない。

② おべんとうの対象者を具体的に設定し、年齢・性別をレポート用紙に明記する。
対象者にあった分量・材料・調理方法などを工夫をする。

③ おべんとうは、チームの人数分＋試食用1名分をつくる。

④ 材料費の目安は1人分980円以内とする。**（チームの人数分＋試食用1名分）**×980円（税込）

⑤ 競技当日の材料は、各自で用意する。

⑥ 次の基本調味料は、会場に用意したものを使用する。
【 砂糖・塩・酢・醤油・胡椒・植物油・酒・みりん・小麦粉・片栗粉 】
これ以外の特別な調味料は、各自で準備する。

⑦ 各自で準備する調味料の計量は、競技時間内に行う。**（あらかじめ、分量を量り、小分けにしてこない。）**

（2）競技時間

① 調理の下準備・調理・片付けを全て含めて、100分以内で行い、**おべんとうのふたをしめて完成、終了**とする。

② 洗米・吸水・乾物のもどし・豆腐の水切りなども、競技時間内に行う。

③ 調理用具や調理台及び、流し台の片付けと掃除（ごみ処理）をまで、競技時間内に行う。

（3）用 具

① 弁当箱と小物は、**お弁当として持ち運べる容器**を各自で選び、持参する。また、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。（皿等の食器への盛りつけは認めない。）

② 弁当箱はチームの人数分を、小物は、チームの人数分＋試食用 1 名分を持参する。

③ 調理用具は、**調理会場に設置されているものを使用**する。（特別な用具等は持参してもよい。）
ただし、包丁は安全面を考え、持ち込みは禁止とする。（出刃包丁は、会場に用意してある。）

④ 布巾（食器用2枚・魚用1枚）、台布巾、食洗用スポンジは、本部で用意したものを使用する。（替えの用意有）

⑤ 各調理台に、炊飯器 1 台と、電子レンジ・オーブン機器が備え付けられている。電子レンジ・オーブンは、兼用のため、同時に両機能を使用することはできない。なお、オーブントースター機能はついていない。

⑥ 安全面・衛生面を考慮して、調理台の上に市販のラック等を使い、用具等を置くスペースを増やすことはしない。

⑦ 材料や道具等を事前に競技会場へ送ることはできない。全て当日に持参する。

⑧ 調理用具や調理台等は、全日中のHP http://ajgika.ne.jp/ に示したものを参照のこと。

服装・持ち物

（1）**服　装**　①エプロン　②三角巾　③上履き（かかとがあり脱げないもの）　④マスク
（2）**持ち物**　競技中に水分補給ができるよう、**水筒を持参**する。

表現（プレゼンテーション）

（1）競技終了後に審査委員の前で、完成したおべんとうを置いて、1分間のプレゼンテーションを行う。
（2）プレゼンテーションの内容も審査の対象とする。
（3）原稿は、事前に用意してくる。（用紙は 全日中 HP http://ajgika.ne.jp/ よりダウンロードする。）
（4）競技終了後すぐにプレゼンテーションを行うため、プレゼンテーションに使用する物は、食材料等と共に競技会場へ持ち込む。（使用するボード等は手で持つ。ホワイトボード等の準備はできない。）
（5）発表時は、競技会場に設置されているマイクを手で持ち、使用する。

13 調理競技上の注意点

競技審査で、以下のような点で**減点になる**場合が多いため、担当の先生は事前にご指導ください。

①	まな板の扱い	・乾いたまま、魚等を切った。　・使用後洗浄せずに放置し、更に具材を切り分けた。
②	包丁の扱い	・使用していない時、危険な置き方をした。　・皿やなべの上で包丁を使用した。 ・滑ると危険なので、牛乳パックの上で食材を切らないでください。
③	衛生的な調理	・使用中の菜ばしを調理台に直置きにし、放置した。 ・切り分けた食材を長時間置きっぱなしにし、調理に使用した。
④	コンロの使用	・火の近くに物を置いたまま使用した。　・火に鍋をかけっぱなしにした。
⑤	調理器具の選択	・加熱する食材の量に対して、大きすぎる(小さすぎる)鍋を使用した。
⑥	整理整頓	・調理台の上、流しの中に器具を乱雑に置いた(危険な)状態で調理を進めた。
⑦	適正な分量	・大量に作りすぎてしまった料理をタッパーに入れて持ち帰った。
⑧	環境への配慮	・布巾を全く使用せず、キッチンペーパーを大量に使用した。 ・調理後、調理に使用した油をそのまま流しに流した。

14 表 彰

入賞者への賞状授与は会場では行わず、後日本部より配送する。(2月上旬発送予定)

文部科学大臣賞	日本家庭科教育学会会長賞
女子栄養大学学長賞	全国家庭科教育協会会長賞
厚生労働大臣賞	全国農業高等学校長協会賞
公益財団法人つくば科学万博記念財団理事長賞	東京都公立中学校PTA協議会会長賞
全日本中学校技術・家庭科研究会会長賞	全国家庭科教育協会より指導者賞　など 申請中

15 参加申込方法

(電子メール及び、郵送する項目①～④は、10 コンクールの流れに通じる)

(1)所定の用紙に必要事項を記入し、学校長、49都道府県市技術・家庭科研究会の**承認を経て申し込む**。

(2)参加申し込み書等のデータは、全日中HP http://ajgika.ne.jp/ よりダウンロードして使用する。

(3)電子メールと郵送(レターパック)で、それぞれ指定されたものを送る。

【電子メールで送るもの】　令和6年11月27日(水) 16時 締切

① a「データ送信用一覧」を **全日中 HP** http://ajgika.ne.jp/ よりダウンロードし、入力時の書式に留意し、必要事項を入力のうえ、以下の**データ送信先に添付送信**する。

件名は「おべんとうコンクール申し込み ○○中(学校名)」とする。

練馬区立中村中学校　教諭　工藤　紗希　宛て　TEL　03-3990-4436

【メール送信先】　kudo.saki@nerima-tky.ed.jp

【レターパックライトで郵送するもの】　令和6年11月30日(土)必着

① b 参加申込書((応諾書)　参加人数分)　※ 15 参加申込方法(2)及び、16(1)を参照のこと。

② c「レポート」のカラーコピー　**1 部**　※ **予選大会時に提出した**「レポート」と「材料表」の**コピーを送付**する。「レポート」・「材料表」の**原本は、送らずに手元に残す**。

③ d「材料表」のコピー　**1 部**

④ e 返信用 **レターパックライト** (430 円)　※ **返送先の住所・宛名が記入**されているもの。

【郵 送 先】　〒121－0057　足立区神明南1―16－1

足立区立第十三中学校　主任教諭　諏訪　雅子

TEL　03－3605－4711　FAX　03－3605－8119

メールアドレス　ku20nokko@yahoo.co.jp

16 その他

（1） 感染症等でチームに欠席者が出た場合、チーム２名のうち1名は、欠席者の代わりに他の生徒が出場することができます。原則として参加申込時に、代わりに出場する生徒の応諾書も提出してください。

（2） 競技に参加する生徒の学校名、氏名、作品等はWebページに掲載されます。

（3） 大会期間中の負傷・疾病については、競技会場では応急処置のみ行います。教員引率の場合、競技参加者は、日本スポーツ振興センターの保険対象となりますが、保護者引率の場合は、その対象にはならないため、旅行保険「国内旅行保険」の加入等、各自で対応をお願いいたします。

（4） 生成 AI に関しては、文部科学省「初等中等教育段階における生成 AI の利用に関する暫定的なガイドライン（令和5年7月18日）」に基づいて『全国中学生創造ものづくり教育フェア』を行います。ご指導される先生方や参加される生徒の皆さんは、参加や作品の応募・提出前に必ずご確認ください。全文をお読みいただいた上で、特に、5ページの【（2）生成 AI 活用の適否に関する暫定的な考え方】や、6ページの【長期休業中の課題等について（文章作成に関わるもの）】をよくお読みください。

【 郵送申し込みの前に確認をお願いします 】

① □ 手書きの場合、ペンで明確に、はっきりと書いてください。

② □ 写真のまわりに吹き出しで、料理の説明をしてありますか。

③ □ 写真に撮ったおべんとうのバックは、白になっていますか。

④ □ おべんとうの工夫した点（セールスポイント）は、もれなく記入してありますか。

⑤ □ 材料表の6つの食品群の分類は、正しく分けてありますか。

⑥ □ 材料表の各食品の分量は、正しく記入してありますか。

⑦ □ 材料表の合計欄の下に、対象者の年齢・性別の「1日の摂取量のめやす」を記入してありますか。

⑧ □ 作り方のページの右上に、一食分の費用は記入してありますか。

⑨ □ レポート・材料表はそろい、ページ番号を記入し、**左上をステープラー止め**してありますか。

⑩ □ 返信用封筒の**レターパックライト**（430 円）に、**住所・宛名は記入**してありますか。

⑪ □ b 参加申込書（応諾書）：参加人数分　c レポートのカラーコピー　d 材料表のコピー

e 返信用封筒 ：**レターパックライト**　4種類の郵送書類は、そろっていますか。

⑫ □ **レポートの原本は、手元** に残してありますか。

⑬ □ レターパックでの郵送とは別に、a データ送信用一覧をメールにて、添付送信しましたか。

⑭ □ レポート審査に通った場合、1 月 25 日(土)のコンクール（競技審査）に出場できますか。

出場決定後に、都合が合わずに辞退するということがないよう、お願いいたします。

本コンクールに関わる問い合わせ先

葛飾区立青戸中学校　主任教諭 堀木 恭子

TEL 03－3601－8327　　FAX 03－3838－5766

メールアドレス　kyouko.horiki@katsushika.ed.jp