

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

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・生徒氏名・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 主食が米飯の場合、材料表の記載は、米または米飯(ご飯)どちらの重量かを明記する。
- 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。
- ⑥ おべんとうのみの写真を載せる。また、写真の修整・加工はしない。
- ⑦ 用紙と材料表の原本は手元に残し、コピーしたものを左上をステープラー止めにする。

用具について

- 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。
(試食用皿に盛りつけたものに使用したプラスチックピック等は、返却できません。)
- ③ 調理用具は、競技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。(包丁及び、出刃包丁は、会場に用意有。)
- ④ 布巾(食器用・魚用)、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 調理台に、炊飯器 1 台、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、同時に両機能の使用はできない。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。

競技当日の服装と持ち物

- (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。

調理競技時の注意点

競技審査で、以下のような点で減点になるため、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。
・ <u>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。</u> |
| 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。
・ <u>卵焼き用フライパンを用途以外では、使用しない</u> でください。 |
| 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。
・大量のファスナー付き袋を使い調理をし、使用後の袋を大量にゴミ箱へ捨てた。
・調理後、調理に使用した油をそのまま流しに流した。 |