

中学校 技術・家庭科

第18回千葉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」コンクール開催要項

- 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普段通りの日常生活の中で作られる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。
 - 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、また千葉県の中学生の交流の場とする。

2 主催団体等

主催：関東甲信越地区中学校技術・家庭科研究会
千葉県教育研究会 千葉県教育研究会技術・家庭科研究会
共催：千葉県教育委員会（予定） 千葉市教育委員会（予定）
千葉県木材振興協会（予定） 千葉県技術・家庭教育振興会（予定）
後援：千葉県（予定） 千葉県中学校長会（予定） 公益財団法人千葉県学校給食会（予定）
協賛：開隆堂出版（株）（予定） 山崎教育システム（株）（予定）
キッコーマン（株）（予定）

3 日程

令和4年10月 7日（金）第一次審査会（レポート審査）
※第二次審査会へ出場する個人7名およびレポート賞を選出する。
令和4年11月12日（土）第二次審査会（プレゼンテーション）
※Zoomによるオンライン開催

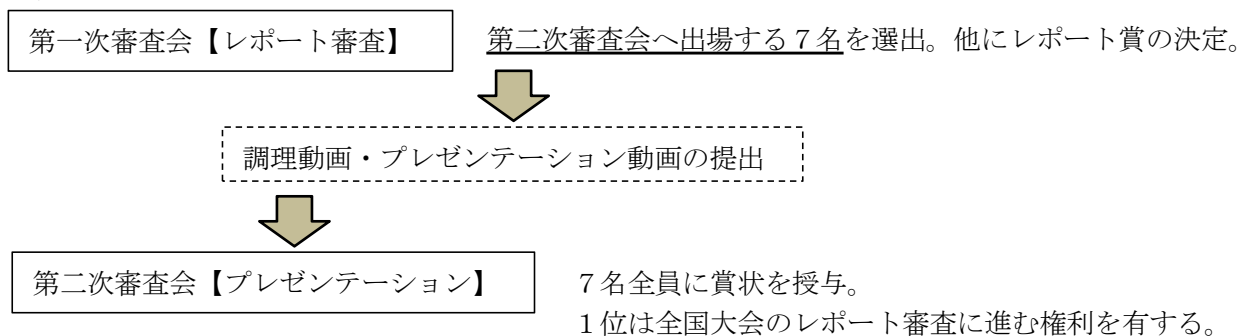
11月12日 競技会場（千葉市立轟町中学校）	
時 程	
10:00	受付開始・送受信確認
10:20	開会式
10:35	プレゼン準備時間
10:45	90秒間の プレゼンテーション開始
11:07	プレゼン発表終了
11:12	閉会式

※準備時間の進み具合により、競技の時刻が若干変更することがあります。ご了承ください。

- 4 参加費** 今年度は、オンラインのため参加費は無料です。

5 審査

(1) 審査の流れ



(2) 審査項目

第一次審査<レポート>

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、栄養バランスが取れているか。
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 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。
⑤ 盛りつけ	彩りや配置を工夫して、盛りつけているか。
⑥ 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。
⑦ 環境への配慮	環境に配慮した調理の仕方であるか。(食材、熱源、器等)
⑧ 調理手順	作り方や調理手順をわかりやすく記入しているか。

第二次審査<プレゼンテーション発表>

⑨課題設定	テーマに沿った適切な発表であり、課題設定は適切であるか。
⑩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。

6 調理規定

(1) 調理時間

- ① 調理開始から、片付けも含めて、50分以内とする。
 - ・調理器具・道具や調理台及び流し台の片付けと掃除(ごみの処理)を行う時間も含まれる。
 - ・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分としご飯を炊く、乾物をもどす、漬け込んでおくなどの下準備を事前に行うことは可とする。
 - ・材料や調味料等を必要量取り分けたり、包丁を使って切り分けたりする作業はしないこと。

(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850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。
 - 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。

7 調理動画について(※二次審査に選出された生徒7名のみ)

- (1) 実際に調理している様子をビデオ撮影して、DVD(SDカード可)に記録する。「レポート」と共に、必ず郵送する。
- (2) 映像は、最初に使用する食材、調味料を映し、その後、調理開始から完成まで、動画を途中で停止しないで撮影する。
撮影の仕方は、正面から手元が映るように撮影し、調理している様子と調理台が映るようにする。
- (3) 50分の動画の録画後に、完成したおべんとうのカットを録画してください。(バックは白とする。)
- (4) 調理時は、エプロン、三角巾、マスクを着用していること。
※ 録画された動画は、規定時間に合うかを確認するためのものです。

8 プレゼンテーション発表場所・参加方法について（※二次審査に選出された生徒7名のみ）

- (1) リモート送信を使用し、競技本部と双方向通信ができる場所から参加する。
- (2) プレゼンテーション発表時は、「競技者」が映るよう、画面を設定する。
- (3) 発表の中で、実際に作ったおべんとうを見せること。
- (4) プレゼンテーション発表の時間は、**90秒間**とする。
- (5) 発表後、審査員の先生方から質問されることもあります。

◆県大会に出場が決定した場合、県大会当日の送信不通を考慮するため、実際にプレゼンテーション発表をしている様子をビデオ撮影し、DVD(SDカード可)に記録して、レポート・材料表のカラーコピーとともに郵送してください。（動画のデータと同じDVD・SDカードで結構です。）
(二次審査当日、zoomの送信ができなくなった時に使用させていただきます。プレゼンテーションの発表のみの動画で、最後におべんとうは映さなくてもよいです。)

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 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してください。
- ④ 映像は、調理開始時間より動画を途中で停止せず、調理台全体が映るように撮影してください。
- ⑤ 競技2週間前から健康チェックと体温測定を行い、記録してください。

10 参加申込み

- (1) 申込み期限 令和4年8月31日(水)まで
- (2) 申込み方法 E-mailにて gikachiba@gmail.com（中学校部 平 大樹）へ 大会参加申込書を添付して送信

※確認が取れた場合、千教研技家部会からのメール返信あり

- (3) 提出物について ① 応諾書
② あなたのためのおべんとうレポート（材料表を含む）2部（原本を送らない）

令和4年9月28日（水）必着にて①②を下記まで郵送する

※①②の用紙：千教研 web ページ <http://www.ajgika.ne.jp/~gikachiba> よりダウンロードしてください。

- (4) レポート提出先

千葉市立泉谷中学校 教諭 横山 由佳子
〒266-0023 千葉市緑区おゆみ野中央4丁目2番地
TEL 043-291-6600 fax 043-291-5247

- (5) 第二次審査について

第一次審査の結果を10月11日（火）までに連絡します。

出場決定校は、レポート・材料表のコピー8部と調理動画及び、プレゼンテーション発表動画を**10月25日（火）まで**に送付してください。

日程	令和4年8月31日（水）参加申込み締切
	9月28日（水）応諾書・レポート提出期限
	10月7日（金）第一次審査会
	10月11日（火）学校を通じて本人に審査結果を連絡
	10月25日（火）レポート・材料表のコピー8部、調理動画、プレゼン動画提出
	11月12日（土）第二次審査会

11 その他

- (1) 大会期間中の負傷・疾病については、各自で応急処置を行うこととなります。
- (2) 入賞生徒の学校名、氏名、作品がWebページなどの掲載される予定です。
- (3) 出場数に制限はないので、千葉県内の中学生であれば、誰でもエントリーすることができます。
- (4) 開催要項は変更点がありましたら、随時内容を更新させていただきます。定期的にWebページを確認するようにしてください。

申し込みの前に確認をお願いします

- ① 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
- ② 写真のバックは、白になっていますか
- ③ 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
- ④ 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
- ⑤ 材料表の各食品の分量は、正しく記入してありますか
- ⑥ 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
- ⑦ 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
- ⑧ レポート・材料表はそろい、ページ番号を記入し、左上をホッチキス止めしてありますか
- ⑨ 応諾書、レポート（2部）は揃っていますか。
- ⑩ レポートの原本は、手元に残してありますか
- ⑪ レポート審査に通った場合、第2次審査の11月12日（土）のコンクール（競技審査）に出場できますか。（出場が決まってから、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諸連絡、質問等の連絡先

千葉市立轟町中学校 校長 豊川 ますみ
〒263-0021 千葉市稲毛区轟町 3-5-14 TEL 043-251-4305 FAX 043-284-4974