

第22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」コンクール実施要項

1 目的

- (1) 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計画、実施してきたレポートを提出、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、千葉県の交流の場とする。

2 主催団体等（含予定）

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 千葉市教育委員会
千葉県木材振興協会 千葉県技術・家庭教育振興会
後援：千葉県 千葉県中学校長会 公益財団法人千葉県学校給食会
協賛：山崎教育システム株式会社 開隆堂出版株式会社
東京書籍株式会社 キッコーマン株式会社 株式会社ジャノメ
クラフトハートトーカイドットコム 総武教育プラン

3 会期

令和8年11月7日（土）

4 会場

千葉県総合教育センター
千葉市美浜区若葉2-13 TEL 043-276-1166

5 時程

大会当日

11月7日（土）競技会場：千葉県総合教育センター	
9：20～	午前：開会式、レポート審査、出前講座（キッコーマン）、他部門見学
12：45～	午後：レポート提出のあった学校全員のプレゼンテーション
14：45～	閉会式（成績発表、表彰）

6 参加費 無料

- 7 参加人数 千葉県内の中学生、1～3人のチーム競技とする。
(感染症等により体調が悪い場合、1人は交代可。事前に応諾書必要)

8 競技内容

計画、実施したおべんとうについてのレポート提出とプレゼンテーション。

9 調理条件

- ・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、冷凍品可。甲殻類のエビ、イカ、カニは、規定課題とはみなさない）。
- ・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。また、対象者にあつた量・食材・調理方法などを工夫する。
- ・材料費の目安は一人分1,000円以内とする。

10 レポートについて

- ・レポート用紙・材料表は、千葉県教育研究会技術・家庭科研究会 HP からダウンロードし、使用する。（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。）
- ・レポート用紙の記入例及び、実施要項に記載されている内容をよく読み、必要事項の記入漏れがないよう作成する。
- ・学校名、チーム名、生徒名、おべんとう名に「ふりがな」をふる。
- ・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。）
- ・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。
- ・レポートの表紙のおべんとう写真のカメラ位置は真上から、背景は必ず白のものを用意して撮影する。また、生徒の写真は載せない。
- ・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て、左上をホチキス止めにして申し込む。

11 プレゼンテーション

- ・発表時間：3分間
- ・質疑応答：2分程度
- ・原稿や資料：各自準備

12 審査

(1) 審査の流れ

大会当日 午前：レポート審査（審査員）
午後：プレゼンテーション（参加生徒）

(2) 審査項目

【レポート審査】

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、お弁当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、安全・環境に配慮し、衛生的に行われているか。
	⑤盛り付け	彩りや配置を工夫して、盛り付けているか。
	⑥味	個々の食材を生かし、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。（調味料の分量）

【プレゼンテーション】

表現	①テーマ	なぜこのおべんとうを作ったのか、目的と相手が明確に伝わったか。
	②オリジナリティ	他にはないアイデアや、独自のこだわりが感じられたか。
	③知識	栄養バランスや調理方法について、正しい知識に基づいているか。
	④表現	態度、声、資料の見せ方が審査員に伝わるよう工夫されていたか。

13 表彰（予定）

県知事賞（1位）
 県会長賞（2位）
 学校給食会理事長賞
 キックーマンおいしい記憶賞
 学校給食会レポート賞
 キックーマンレポート賞
 審査員特別賞

14 参加申し込みについて

申し込み締め切り：令和8年9月4日（金）

申し込み方法：①参加申込書を千葉県教育研究会技術・家庭科研究部会 HP からダウンロードし、必要事項を入力する。

※今年度より、大会参加申し込みの際し、参加者1チーム（1～3人）につき、1つのファイルを提出していただきます。（例：学校から3チームであった場合は3つのファイルを作成します。）

②大会参加応諾書については、作成し、PDF化したものを用意する。

②メールに添付し、gikachiba@gmail.com に送る。

確認メールの返信があります

提出物について：①大会参加応諾書（原本）

②あなたのためのおべんとうレポート（材料表を含む） 8部

9月30日（水）必着にて下記へ郵送する。

千葉市立みつわ台中学校 教諭 横山 由佳子

〒264-0032 千葉市若葉区みつわ台 2-41-1

TEL 043-255-3631 FAX 043-284-4984

参加日程：令和8年 9月 4日（金）参加申し込み締め切り

9月30日（水）レポート提出期限

レポートと材料表のコピーを8部作成し、郵送する。

（その際に大会参加応諾書の原本も一緒に送付）

11月7日（土）大会当日、審査（レポート審査・プレゼン）

15 その他

- ・入賞生徒の学校名、氏名、作品がWeb ページなどに掲載される予定です。
- ・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。
- ・感染症等で欠席者が出た場合、チーム3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。参加申し込み時に、代わりに出場する生徒の応諾書も提出してください。
- ・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【長期休業中の課題について（文章作成にかかわるもの）】をよくお読みください。

【申し込み前に確認をお願いします】

- ①☐レポートが手書きの場合、ペンで明確に、はっきりと書いてありますか
- 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☐写真の背景は、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「一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・材料表をそろえ、ページ番号を記入し、左上をホチキス止めしてありますか
- ⑩☐応諾書、レポート（8部）は揃っていますか
- ⑪☐レポートの原本は、手元に残してありますか
- ⑫☐11月7日（土）のコンクール（プレゼン審査）に出場できますか
（レポート提出した時点で、大会当日都合が合わずに辞退することがないように、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

千葉市立川戸中学校 校長 豊川 ますみ
TEL 043-264-5110 FAX 043-268-4843
Mail masumi9489@city.chiba.lg.jp

*レポートが30作品以上の応募があった場合、書類選考を行います。

（30作品以上の場合は参加校へ文書で連絡をします）

*実施要項の更新があるかもしれないので、レポートの応募（送付）前にGIKA☆CHIBAのホームページをよく確認してください。