

中学校 技術・家庭科

第19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。
○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。
○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 会期 令和5年11月11日(土)

レポート審査で選ばれた7チームによる実技及びプレゼンテーション

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

8:30~	受付開始
~9:00	実技準備時間
9:20~ 9:45	開会式(メディア教育棟 大ホール)
9:50~10:00	調理室での打ち合わせ(ガスコンロ、調理器具の確認)
10:00~11:30	競技(90分間)
11:45~	プレゼンテーション(1チーム1分間)
	昼食・休憩
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、1~2人のグループ競技とする。
(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 審査

(1) 審査の流れ

- ・第一次審査会においてレポート審査を行い、第二次審査会(実技競技、プレゼンテーション)へ出場する7チームおよびレポート賞を選出する。
- ・二次審査会において実技審査(実技、プレゼンテーション)を行う。

(2) 審査項目

○全国大会に準ずる。

<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 手順	調理の手順や作業は、能率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、示されているか。
	⑥ 盛りつけ	彩りや配置を工夫して、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っているか。
	⑨ 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(プレゼンテーション発表を含む)>

表現	⑩ 完成	時間内に完成することができたか。(後片付けも含め90分間)
	⑪ 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。
	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。

9 競技について

A おべんとう作りについて

(1)調理時間

- ① 調理開始から片付けも含めて、90分以内。おべんとうのふたをしめて完成・終了時間とする。
(調理器具・道具や調理台及び、流し台の片付けと掃除(ごみ処理)を行う時間も含まれる。)
- ② 競技開始の前に、調理の下準備時間を30分間とる。
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。
ただし、必要量を取り分けたり、包丁を使って切り分けたりすることはできない。

(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。対象者にあつた量・食材・調理方法などを工夫する。
- ② 材料費の目安は1人分900円以内とする。(参加人数分+1名分×900円(税込み))
- ③ 次に示す基本調味料以外の特別な調味料や食材は各自で準備する。
【会場で用意する調味料】砂糖・塩・酢・醤油・胡椒・植物油・みりん・小麦粉・片栗粉
注1)持ち込む調味料の計量は、時間内に行うこと。(あらかじめ分量を量り、小分けにしない。)

(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つたものを使用する。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、調理会場に設置されているものを使用する。特別な用具は各自で用意する。ただし、包丁は安全面を考え、持ち込みは禁止とする。
- ③ 滑ると危険なので、牛乳パックの上で食材を切らない。
- ④ 食洗用スポンジは、会場で用意したものを使用する。
注2)安全面・衛生面を考慮し、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ふやすことはしない。

注3)食材や道具等を会場へ送りつけない。全て当日に持参する。

(4)服装・持ち物

- ① エプロン、三角巾、マスクは、各自持参とする。
- ② 競技中に水分補給ができるように、水筒を各自持参する。

B プレゼンテーションについて

- ① 競技終了後に審査員の前で、完成したおべんとうを置いて、プレゼンテーションを行う。
- ② プレゼンテーション発表の時間は、60 秒間とする。
- ③ 発表後、審査員の先生方から質問されることもあります。

C レポート作成上の注意事項

- ① 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からダウンロードする。
- ② レポート用紙の記入例及び、実施要綱に記載されている記入上の注意をよく読み、必要事項の記入漏れがないよう作成する。
- ③ 学校名・生徒名・おべんとう名等に「ふりがな」をふる。
- ④ 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。)
- ⑤ 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。
- ⑥ 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、背景は白のものを用意する。また、生徒の写真は載せない。
- ⑦ レポート用紙と材料表の原本は送らず、コピーしたものを左上ホチキス止めにする。

10 調理競技上の注意点

競技審査で以下のような点は、けがにつながり、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、魚を切った。・生食のものを長時間置きっぱなしにした。
- ② 包丁の扱い ・使用していない時、危険な置き方をした。・皿や鍋の上で包丁を使用した。
- ③ コンロの使用 ・火の近くにものを置いたまま使用した。・火に鍋をかけっぱなしにした。
- ④ 調理器具の選択 ・加熱する食材の量に対して、大きすぎたり、小さすぎる鍋を使用した。
- ⑤ 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。
- ⑥ 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。
- ⑦ 環境への配慮 ・ふきんを全く使用せず、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。

11 表彰

県知事賞(1 位)、県会長賞(2 位、3 位)、学校給食会理事長賞、キッコーマンおいしい記憶賞、審査員特別賞、学校給食会レポート賞、キッコーマンレポート賞

◇1位は全国大会のレポート審査に進む権利を有する。

12 参加申し込みについて

(1)申し込み締め切り 8月31日(木)

(2)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。
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

(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
9月29日(木)必着にて下記へ郵送する

千葉県立泉谷中学校 教諭 横山 由佳子
〒266-0023 千葉県緑区おゆみ野中央4丁目2番地
TEL 043-291-6600 FAX 043-291-5247

- (4)参加日程 令和5年8月31日(木) 参加申し込み締め切り
9月29日(木) レポート提出期限
10月6日(金) 第一次審査(レポート審査)
10月13日(金)までに審査結果を学校に連絡します
10月24日(水)までに第二次審査に出場が決定したチームは、レポートと材料表のコピーを8部作成し、送付してください
11月11日(土) 第二次審査

13 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ってください。
教職員が引率する場合は、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、その対象にならないため、旅行保険「国内旅行保険」等へ加入することも検討してください。
- (2) 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。
- (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) 感染症等で欠席者が出た場合、チーム人数のうち1名は、欠席者の代わりに出場することができます。
参加申し込み時に、代理生徒も応諾書を提出してください。

【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(2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 レポート審査に通った場合、11月11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

千葉県立轟町中学校 校長 豊川 ますみ
TEL 043-251-4305 FAX 043-284-4974