

第26回全国産業教育フェア石川大会
さんフェア石川2016
「全国高校生クッキングコンテスト」募集要項

1 趣 旨

全国の高校生がこれまでに家庭科で学習した知識と技術を生かし、郷土の特産物を利用した「家族のための休日ランチ」を創作する機会を設ける。このコンテストを通して、食に対する関心を高めるとともに調理技術の向上および食育についての正しい認識等を育み、問題解決能力や創造性の育成を図る。

2 テーマ

「家族のための休日ランチ」

3 出場者

全国の高校生（専門学科に限らない） 1チーム同一校2名とする。

4 日 程

- (1) 期日 平成28年11月5日（土）・11月6日（日）
(2) 時間 11月5日（土） 13:00～17:00 食材搬入、会場下見、リハーサル等
11月6日（日） 8:30～14:00 コンテスト

5 会 場

金沢学院大学
〒920-1392 石川県金沢市末町10 電話 (076) 229-1181

6 内容等

別紙「全国高校生クッキングコンテスト実施規則」による。

7 交通費及び宿泊費

出場者及び引率者の交通費、宿泊費等については、事務局では負担しない。なお、宿泊希望者については、大会 Webpage に掲載する「宿泊要項」により事務局が宿泊先を斡旋する。

8 申込方法

- (1) 各都道府県教育委員会・政令指定都市教育委員会は、本要項に基づき、参加申込書（様式9-1）、エントリーシート（様式9-2）に必要事項を記入の上、7月21日（木）から8月26日（金）まで（消印有効）に「受付・問合せ担当校」へ郵送で申し込むこと。
- (2) 応募作品について
ア エントリーシート（様式9-2）には、完成した作品の写真を貼付すること。
イ 応募作品（書類）は、原則として返却しない。
ウ 第2次審査の詳細については、第1次審査通過校に「受付・問合せ担当校」から連絡する。
- (3) 応募作品の取り扱い
応募作品の知的財産権は応募者に帰属するが、その展示・公開及び出版等は、主催者が自由に行えるものとする。
- (4) 参加生徒の名前、肖像等の個人情報を大会要項等に掲載し公開することがあるので、提出書類の作成に当たっては、本人および学校の了解を得て作成すること。

(5) 事務局校

学校名	所在地	校長 担当者
石川県寺井高等学校	〒923-1123 石川県能美市吉光町ト90番地 TEL 0761-58-5855 FAX 0761-58-5966 E-mail: teraih@m1.ishikawa-c.ed.jp	校長 えざし はじめ 江指 肇 担当者 あさい ちが 浅井 千雅

問い合わせ・応募先

学校名	所在地	校長 担当者
石川県立 金沢桜丘高等学校	〒920-0818 石川県金沢市大樋町16番1号 TEL 076-252-1225 FAX 076-252-1643 E-mail: sancook@m2.ishikawa-c.ed.jp	校長 しもね ひろあき 下根 浩明 担当者 のむら かずこ 野村 和子

9 実行委員会事務局

第26回全国産業教育フェア石川大会実行委員会事務局

(石川県教育委員会事務局学校指導課内) 担当 ^{かわぐち}川口

〒920-8575 石川県金沢市鞍月1丁目1番地 TEL 076-225-1828 FAX 076-225-1832

大会公式Webpage <http://cms1.ishikawa-c.ed.jp/~zensan/NC2/htdocs/>

※整理番号	
-------	--

第 26 回全国産業教育フェア石川大会
さんフェア石川 2016
「全国高校生クッキングコンテスト」参加申込書

地区名	北海道 近畿	東北 中国	関東 四国	東海 九州	北信越 (○で囲む)	都道府県名	
ふりがな 学校名	高等学校						
所在地	〒						
	TEL			FAX			
ふりがな 担当者							
	E-mail						
	学 科	学 年	性 別	生 徒 名 (ふりがな)			
1				()			
				()			
2				()			
				()			
3				()			
				()			
4				()			
				()			

- ※ 整理番号の欄は、何も記入しないこと。
- ※ 応募校は、応募する全ての生徒名を記入すること。
- ※ 様式 9 - 1 及び様式 9 - 2 を併せて、7月21日（木）から8月26日（金）までの間に送付すること。

※整理番号	
-------	--

第 26 回全国産業教育フェア石川大会

さんフェア石川 2016

「全国高校生クッキングコンテスト」エントリーシート

ふりがな 学校名					高等学校
学科・学年	科	年	科	年	
ふりがな 生徒名					
作品の タイトル			対象者		
献立					
完成写真	<p>※写真の裏に学校名 生徒名を記入し のりでしっかり貼ってください</p> <p>※完成時の写真内容は実施当日の調理内容と相違しないように注意してください</p>				
規定材料	郷土の 特産物		産地		麩の 種類
アピール ポイント					

※ 整理番号の欄は、何も記入しないこと。

●材料と分量

材料	分量(g)	材料	分量(g)
調味料等			
<p>※ 半調理製品（レトルト・冷凍食品）などは使用しない。ハム、ウインナー、魚肉ソーセージなどの加工品は使用してよい。（素材としての使用に限り缶詰類も可。）</p>			

●作り方

一食あたり	Kcal	費用	円	調理時間	分

**第26回全国産業教育フェア石川大会
さんフェア石川2016
「全国高校生クッキングコンテスト」実施規則**

1 実施方法

- (1) 書類による第1次審査と会場での実技調理・試食による第2次審査で行う。
 (2) 参加対象は全国で家庭科を学ぶ高校生とする。(専門学科に限らない)
 (3) 1チーム2人とする。(同一校)

2 会場

金沢学院大学
〒920-1392 石川県金沢市末町10

3 実施日程

○応募・審査等

項目	期間	備考
応募期間	平成28年7月21日(木) ～8月26日(金)	郵送による応募とする。
第1次審査	平成28年9月中旬	書類による審査とする。 審査結果は書類で通知する。
第1次審査結果発表	平成28年9月30日(金)までに発表	第2次審査対象校と連絡をとり、実施細目等の打合せを行う。
前日打合せ等	平成28年11月5日(土)	食材搬入、会場下見、リハーサル等を行う。
第2次審査 第2次審査結果発表	平成28年11月6日(日)	会場での実技調理・試食による審査とする。 審査後、結果発表及び表彰を行う。

○コンテスト

項目	場所	内容
開会式	講堂	学校紹介等を行う。
競技	調理科学実習室	50分以内に3食分の実技調理及び盛り付けを行う。 完成した料理の作品紹介を行う。 できあがった調理作品は展示する。
審査	実習食堂	審査員による調理状況の観察及び試食によって評価を行う。
閉会式	講堂	表彰(金賞・銀賞・銅賞・特別賞)を行う。

4 実施条件

- (1) 「家族のための休日ランチ」のテーマに即すること
- (2) 料理を供する対象とする家族を各チームで設定し、対象に適した料理を工夫すること。（工夫した点等を様式9-2のアピールポイントに記述すること。）
- (3) 規定材料として「麩」及び参加者の地域の「郷土の特産物」を使用すること。
- (4) 材料費は1食分500円以内であること。
- (5) 50分以内に3食分の調理・盛り付けができること。
（事前準備の時間は含まない。時間の延長は認めない。
出汁・スープストック・湯をとることは事前準備として行うことができる。）
- (6) 3食のうち、2食は審査のための試食として提出し、1食は展示とすること。
- (7) ハム、ウインナー、魚肉ソーセージなどの加工品は使用してよいが、半調理製品（レトルト・冷凍食品など）は使用しないこと。（素材の使用に限り缶詰類も可）

5 学校紹介・作品紹介について（第2次審査対象校のみ）

- (1) 学校紹介、自己紹介を1分程度考えておく。これについては審査の対象としない。
- (2) 料理完成後、作品紹介を審査の前に口頭で行う。

6 必要器具等の内容について（第2次審査対象校のみ）

- (1) 第2次審査対象校に、必要な器具等の調査をする。会場で用意できない器具・食器があれば各校で用意する。
- (2) 調味料については基本的なものは用意するが、事前に確認の上、特殊なものは各校で用意する。
- (3) 使用材料、使用器具等は前日の食材搬入・会場下見の際に確認しておく。
- (4) 材料等はすぐ使えるように、当日の朝（約60分間）までの間に準備しておく。

7 審査方法

- (1) 第1次審査
書類審査とし、作品規定に合っているかを確認後、その中から優れたものを選出する。
- (2) 第2次審査
会場での実技調理・試食による審査とする。
- (3) 審査基準

項 目	内 容
アイデア・オリジナリティ	料理としての創意工夫がみられるか。
栄 養	家族（対象者）に必要な栄養素がバランスよく入っているか。
おいしさ	味・見た目がよく、素材が活かされているか。
食 文 化	郷土の食材を生かし、食文化を伝承する要素があるか。
汎 用 性	手軽に効率よく、短時間で調理でき、誰でも取り組める内容か。
作業態度	材料の使い方に無駄がなく、調理作業が衛生的かつ安全であるか。
作品紹介	趣旨に基づいた紹介ができたか。