

中学校 技術・家庭科

第11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、また全国の中学生の交流の場とする。

2 主催団体等

主催：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 千葉県技術・家庭教育振興会
主管：千葉県総合教育センター
後援：千葉県 公益財団法人千葉県学校給食会 千葉県教育研究会 千葉県小中学校校長会
協賛：東京ガス株式会社千葉支社 キッコマン株式会社

- 3 会期 平成26年10月8日 第一次審査会（レポート審査）
※第二次審査会へ出場する7チームおよびレポート賞を選出する。
平成26年11月15日（土） 第二次審査会（実技審査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 JR 海浜幕張駅より12分
〒261-0014 千葉市美浜区若葉2-13

5 日程

11月15日 競技会場	
時 程	
8:30	受付開始
9:20	開会式
10:00	競技開始
11:45	2分間のプレゼンテーション開始
12:45	審査開始
14:30	閉会式
16:00	生徒解散

※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。

- 6 参加費 第一次審査（レポート審査） 1グループ **600円**
※各支部理事または事務局長に 9月30日までに支払うこと。
第二次審査（実技審査及びプレゼンテーション） 1グループ **900円**
※大会当日持参し、受付にて支払う。

7 審査項目

計 画	食材・献立	食材・献立が対象者にふさわしいか。
	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。
	規定課題	魚を主菜として効果的に調理し、おべんとうに適した献立になっているか。
技 能	手順	調理の手順や作業は能率的に行われているか。
	調理方法	おべんとうに適した調理方法が工夫されているか。
	盛りつけ	彩りや配置を工夫して盛りつけているか。
	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。
	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。
	環境への配慮	環境に配慮して調理を行っているか。（食材、水、熱源、器、洗剤 等）
表 現	完成	時間内に完成することができたか。（後片付けも含めて90分間）
	テーマ	テーマや構想がレポートやプレゼンテーションに反映されているか。

8 競技について

(1) 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800円以内とする。（人数分×800円）

(2) 競技時間

- ① 片付けも含めて90分以内とする。
- ② 洗米吸水は競技準備の時間（競技開始前の30分間）に行ってもよい。（炊飯開始も可）
乾物等の処理も同様とする。
- ③ おべんとうのふたをしめて完成終了とする。

(3) 用具

- ① お弁当箱と小物は各自で選び持参する。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 調理器具は本部で用意するが、特別な用具等は各自持参してもよい。ただし、包丁は安全面を考え、持ち込みは禁止とする。

(4) 服装

エプロン、三角巾、マスクは各自持参とする。

9 平成24年度からの変更点

参加費	第一次審査（レポート審査） 1グループ 600円 ※各支部理事または事務局長に（9月役員会にて持参） 第二次審査（実技審査及びプレゼンテーション） 1グループ 900円 ※第二次審査会へ選出された7チームは当日会場にて支払うこと。
申し込み方法	レポートは2部提出
レポート	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） 主食がご飯の場合、米の重量なのか、ご飯の重量なのか明記してください。

10 参加申込

- (1) 申込期限 各支部理事または事務局長に9月30日までに申し込むこと
- (2) レポート提出期限 **平成26年9月30日(火) 必着にて下記まで郵送する。**
- (3) レポート提出先

千葉県総合教育センター カリキュラム開発部 研究指導主事 朝倉 真由美 宛
〒261-0014 千葉市美浜区若葉2-1-3 TEL043-276-1184 fax 043-276-4095

(4) レポート提出方法

所定の用紙に必要事項を記入し、学校長の承認を経て申し込む。

- 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**

※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

日程	平成26年 9月30日(火)	申込み締切
	9月30日(火)	レポート提出期限
	10月 8日(水)	審査
	10月10日(金)	学校を通じて本人に審査結果を連絡

※結果連絡後、出場決定校は、11月15日(土) 第二次審査に向けて準備

11 その他

- (1) 大会期間中の負傷、疾病については応急処置のみ行う。
- (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。
- (3) グループでの参加のみ認める。(1グループ2名または3名)
- (4) 出場数に制限はないので、千葉県内の中学生のグループであれば、誰でもエントリーすることができる。(一次審査参加費：1グループ600円で、各支部理事または事務局長に9月30日までに支払うこと)参加者全員に参加賞を授与する。
- (5) 入賞グループには賞状と賞品を授与する。
- (6) 食材の食品群の分類や分量など正確に記入する。
- (7) 貼付する写真については白をバックに撮り、画像を鮮明にする。
- (8) 県大会での審査で1位のグループは全国予選審査にレポートをエントリーする。
- (9) 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。

※本コンクールに関わる諸連絡、質問等の連絡先

千葉大学教育学部附属中学校 教諭 萬崎 保子
〒263-8522 千葉市稲毛区弥生町1-3-3 TEL 043-290-2480
fax 043-290-2494