第２５回全国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」コンクール岐阜県大会　実施要項

**１　期　日**令和７年１１月１日（土）

**２　場　所**　　　美濃加茂市生涯学習センター　栄養指導室（他のフェアの会場とは異なります）

　　　　　　　　岐阜県美濃加茂市太田町３４２５番地１

**３　主　催**岐阜県教育委員会

岐阜県小中学校教育研究会中学校技術・家庭科研究部会

**４　後　援**　　　岐阜県産業教育振興会　　熊樹堂　　トップマン　　中日新聞社

**５　目　的**　　　（１）中学校技術・家庭科で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。

（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。

**６　応募締切**　令和７年９月２５日（木）必着　参加者名簿及びレポート提出（要項８の①②）

　　　　　　　　レポート及び材料表については『全国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』よりダウンロードしたものを使用する。参加者名簿については本要項４ページの様式１を使用して提出する。

**７　参加費**１チーム１,０００円　（１１月１日（土）に行われる県大会に出場する場合のみ）

**８　応募方法**①参加者名簿（様式1）に、参加中学校名、連絡先、学年、氏名等を記入し、メールで提出する。

②レポートと材料表に記入し、片面印刷でカラー２部コピーして郵送または提出。左上をステープラー止めにする。返却はしない。原本不可。メールでの提出は不可。（スキャン等で見にくい場合があるため）

　　　　　　　　③最終審査での提出物は異なるため、一次審査合格時に詳細を連絡する。

**９　審　査**一次審査を実施し、通過者は県大会に出場する。

一次審査：１０月上旬にレポート審査を実施。審査結果を参加者全員に通知する。

県大会：一次審査合格者（最大３チーム）が出場する。１１月１日（土）「あなたのためのおべんとうコンクール」岐阜県大会にて実技審査及び作品審査を行う。また、お弁当のテーマや工夫を１分間のプレゼンテーションで発表する。プレゼンテーションは事前に制作して持参する。パワーポイントなどの使用は不可。ホワイトボード等の準備もできない。画用紙などを用いて、絵や文などでおべんとうの工夫点をアピールできるようにする。県大会優勝チームは全国大会参加資格を得る。

**10　表　彰**　 　県大会の上位入賞者（優勝、準優勝、３位）を表彰する。

**11　参加資格**　 ①岐阜県内の中学校・義務教育学校・特別支援学校に在籍する生徒。

　　　　　　　　②同一校の１～２名でのグループ競技とする。１グループ１レポートのみ提出可。複数提出があった場合はすべて無効とする。

　　　　　　　　③本大会にて最優秀賞になり、全国大会書類審査にて選出された場合、令和８年１月２５日（日）に行われる「第２５回全国中学生創造ものづくり教育フェア」での全国大会への参加が可能である生徒。

　※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る。県大会出場時に代員申請をする。

**12　調理規定・レポートについて**

**(１)材料**

①規定課題**「魚を使った料理」**を主菜とする。

＊魚は、切り身やすり身、干物、缶詰、冷凍でもかなわない。

　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材料費の目安は１人１,０００円以内とする。（チームの人数分＋試食用1名分）×１,０００円（税込）

③おべんとうはチームの人数分＋試食用１名分を作る。

④競技当日、調味料は、各自で持参する。

⑤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てこない。）

**(２)競技時間**

　①競技開始から、片付けも含めて８５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（ゴミ処理）までも、競技時間内に行う。

　②洗米・吸水・乾物のもどし・豆腐の水切りなども競技時間内に行う。

**(３)用具**

①お弁当箱と小物はお弁当として持ち運べる容器を各自で選び準備する。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。（皿等の食器への盛り付けは認めない。）

②調理器具は競技会場に準備されたものを使用する。（準備されている調理器具はレポート審査通過時に連絡をする。）ただし、炊飯器は各自持ち込みとする。本部では、準備しない。特別な用具等があれば各自持参してもよい。各調理台にオーブン機器が備え付けられている。電子レンジはあるが、オーブントースターはない。包丁は、安全面を考え、会場に用意してあるものを使用する。

③卵焼き用フライパンを用途以外では、使用しない。

　④滑ると危険なので、牛乳パックの上で食材を切らない。

　⑤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増やすことはしない。

**(４)服装・持ち物**

　①服装　エプロン、三角巾、上履き（かかとがあり脱げないもの）、マスク、ふきんは各自持参とする。

　②その他の持ち物　競技中に水分補給ができるよう、水筒を各自持参する。

**(５)レポート**

①レポートの形式は全国中学校技術・家庭科岐阜県中学校技術・家庭科研究会の指定したものに準ず

る。

②レポート及び材料表は複写使用可（数枚にわたり記入することが可）とするが、レポートのサイズからはみ出る装飾や別の用紙を使っての過度な装飾は審査の対象としない。

③レポートに記入もれがある場合、審査対象外とする。

④２群については、各食品の重量で表記する。（牛乳に換算しないこと）

⑤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。

⑥おべんとう写真のカメラ位置は真上からとし、背景は白とする。写真の周りにふきだしで料理の説明を記入する。

**(６)プレゼン発表（最終審査のみ）**

　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、１分間のプレゼンテーションを行う。

　②プレゼンテーションの内容も審査の対象とする。時間を超えた場合は途中でも終了する。

　③発表後、審査員の先生方から質問されることもある。

**13　調理競技上の注意点**

**競技審査で、以下のような点で減点の対象となるため、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、魚等を切った。／・生食のものを長時間置きっぱなしにした。

　　　　　　　　　・牛乳パックの上で食材を切った。

②包丁の扱い　　　・使用していない時に、危険な置き方をした。／・皿やなべの上で包丁を使用した。

③コンロの使用　　・火の近くに物を置いたまま使用した。／・火に鍋をかけっぱなしにした。

④衛生的な調理　　・使用中の菜ばしを調理台に直置きにし、放置した。／・切り分けた食材を長時間置きっぱなしにし、調理に使用した。

⑤調理器具の選択　・加熱する食材の量に対して、大きすぎる（小さすぎる）鍋を使用した。

⑥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。

⑦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。

⑧環境への配慮　　・布巾を全く使用せず、キッチンペーパーを大量に使用した。／・大量のファスナー付き袋を使い調理をし、使用後の袋を大量にゴミ箱へ捨てた。

　　　　　　　　　・調理後、調理に使用した油をそのまま流しに流した。

**14　審査項目**※審査項目については、各項目を詳細にわけて審査するものもある。

**＜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目安に準じており、栄養バランスが取れていて、調理方法に偏りがないか。 |
| 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 | 調理の手順や作業が、能率的・衛生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ており、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、その工夫が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 | 環境に配慮した食材や手法であるか。（食材、水、熱源、器、洗剤等） |

**＜表現（プレゼンテーションを含む）＞**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 表現 | ⑩完成 | 時間内に完成することができたか。（後片付けを含めて８５分間） |
| ⑪課題設定 | テーマに沿う適切な発表であり、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。 |

**15　応募および 問い合わせ先**

　羽島市立竹鼻中学校　　岩田　裕美（いわた　ひろみ）

〒501-6207 岐阜県羽島市竹鼻町３１７６番地

　　　　 　 　　　　TEL 058-391-6147 FAX 058-391-8979

　　　　E-mail takehanaj◎hashima-gifu.ed.jp

**16　応募に関する詳しい情報について**

①岐阜県総合教育センター　http://www.gifu-net.ed.jp/kyoka/gika/gikatop.htm

②岐阜県中学校技術・家庭科研究部会　　<http://ajgika.ne.jp/~gifu/>

③全国中学校技術・家庭科研究会　http：//www.ajgika.ne.jp/

様式１

第２５回全国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」コンクール岐阜県大会

**参加者名簿**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| （ふりがな）  参加者氏名 | チーム名(一人参加でも記入) | 学年 | おべんとう名 |
| たけ　　はなこ  　竹　花子  　はちわ　れいこ  八羽　れいこ |  | ２年  2年 | 苦手なもの克服大作戦べんとう |
|  |  |  |  |
|  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |

・氏名を大会冊子等に使用する際、この名簿をもって確認します。間違いのないようにご記入ください。

・５グループを超える参加の場合は用紙を複数枚使用してください。

学校情報

|  |  |
| --- | --- |
| （ふりがな）  学校名 |  |
| （ふりがな）  担当教員氏名 |  |
| 学校住所 | 〒 |
| 学校電話番号 |  |
| 学校Fax番号 |  |
| 学校メールアドレス  （半角で記入） |  |

本文書は**必ずメールで提出**して下さい。