

# 第 31 回全国産業教育フェア埼玉大会 さんフェア埼玉 2021 「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次審査と自校での調理実技と作品紹介の様子を収めた**動画**による第2次審査を行う。
- (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) チーム2人とする。（同一校）

## 2 会場

ウエスタ川越

〒350-1124 埼玉県川越市新宿町1丁目17-17

TEL 049-249-3777

## 3 実施日程

- (1) 応募・審査等

項目	期間	備考
応募期間	令和3年7月20日(火) ～8月13日(金)	郵送による応募とする。
第1次審査	令和3年9月上旬	<b>書類による審査</b> とする。 審査結果は書類で通知する。
第1次審査結果発表	令和3年9月中発表	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。
第2次審査用データ提出期限	後日連絡	実施規則5(3)による
第2次審査	後日連絡	<b>動画による審査</b> とする。
第2次審査結果発表	令和3年10月30日(土)	結果発表及び表彰を行う。

- (2) コンテスト

項目	場所	内容
競技(視聴)	後日連絡	提出された動画を審査する。
審査		審査員による調理実技動画の観察及び作品紹介によって評価を行う。
表彰式	ウエスタ川越	<u>オンラインによる表彰</u> (金賞・銀賞・銅賞・特別賞)を行う。

#### 4 実施条件

- (1) 「チャレンジ！フードロス 未来につなぐワンプレートランチ」のテーマに則すること。
- (2) フードロス削減のポイントを各チームで設定し、対象者に適した料理を工夫すること（工夫した点等を様式8-2のアピールポイントに記述すること）。
- (3) 規定材料は以下の通りとする。
  - ・さつまいも
  - ・参加者の地域の「郷土の特産物」を使用する。
- (4) 材料費は1食分500円以内であること。
- (5) その他
  - ・40分以内に1食分の調理・盛り付けができること。
  - ・40分に含める作業  
調理操作（材料を洗う、切る、皮むき、加熱等）
  - ・40分に含めない作業  
調理器具・食器・材料の準備（出汁をとる、乾物を戻す）、調味料の計量、炊飯、器具の片付け、洗い物
  - ・調理・盛り付け時間の延長は認めない。
- (6) 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）。
- (7) パンは使用してよいが、調理済み（総菜）パンは使用しないこと。

#### 5 学校紹介・自己紹介・作品紹介、調理技術の動画について（第2次審査対象校のみ）

- (1) 次の2つの動画等ファイルを提出すること。
  - ① 学校紹介・自己紹介・作品紹介
  - ② 調理実技
- (2) 撮影の注意点は以下の通りとする。
  - ① 学校紹介・自己紹介・作品紹介（調理動画も含む）を15分以内で動画を撮影し提出する。  
PowerPoint等発表方法は、自由とする。
  - ② 調理実技の様子がわかる動画を撮影する。
    - ・時計が見える位置に配置する。
    - ・調理者2名が常に映っている状態で撮影する。
    - ・可能な限り、手元や調理台の様子がわかるように工夫する。
    - ・競技開始時は「競技はじめ」、協議終了時は「競技終了」の号令をかけ、最初から最後まで撮影をする。
    - ・調理実技の動画編集は認めない。編集した場合は失格とする。
    - ・調理終了後、くず入れの中身を撮影し、重量を計る動画を入れる。
  - ③ 調理実技及び作品紹介のみを審査対象とする。
- (3) 動画の形式等
  - ① ファイル容量 2つの動画等ファイル合計1GB程度
  - ② ファイル形式 YouTubeでサポートされているファイル形式  
MOV、MPEG4、AVI、WMV、MPEGPS、FLV、3GPP、WebM
  - ③ 画面縦横比 16：9

#### ④ 留意事項

著作権関連法規に抵触しないよう、以下の点に留意する。

ア 音楽や写真等の利用に当たっては、教職員・生徒等の肖像権や著作権等法令上の取扱いに十分留意すること。著作権については、著作権法第35条について留意すること。

#### (4) 提出先及び方法

第2次審査対象校は担当校より送付されたUSBメモリに保存し、下記担当校宛に郵送により提出すること。

※ ファイル名【学校名】学科名 (例：【越谷総合技術高校】食物調理科)

(送付先)

〒343-0856 埼玉県越谷市谷中町3丁目100-1

埼玉県立越谷総合技術高等学校 食物調理科 七社 早紀子

## 6 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

提出された調理実技動画の観察及び作品紹介の発表動画による審査とする。

### (3) 審査基準

項目	内容
アイデア・オリジナリティ	テーマに則しており、料理としての創意工夫がみられるか。
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。
見栄え	見た目がよく、素材が生かされているか。
栄養(第1次審査のみ)	栄養バランスがとれているか。
作業態度(第2次審査のみ)	効率よく時間内に調理できたか。 材料の使い方に無駄がないか。 調理作業が衛生的かつ安全であるか。
作品紹介(第2次審査のみ)	趣旨に基づいた作品紹介ができたか。 表現方法が適切であったか。 わかりやすく伝える工夫がされていたか。

### (4) その他

受賞作品の動画は、全国産業教育フェアホームページに掲載する。

(掲載に当たっては、編集等の可能性がある。)

## 7 表彰

オンラインにて実施する。

対象校には後日、「受付・問合せ担当校」よりURLを送信するので、接続準備を整えておく。