

## 第58回 石川県学校給食調理コンクール開催要項

### 1 趣 旨

学校給食の食事内容の充実向上と多様化、及び調理技術の高度化を図るため、栄養教諭・学校栄養職員及び調理従事員による調理コンクールを行い、関係者の調理技術の研鑽と研究意欲の高揚に資する。

### 2 主 催

石川県教育委員会 (公財)石川県学校給食会

### 3 期日及び日程

令和元年8月2日(金)

10:00	10:30	11:00	11:50	13:00	13:40	14:50	15:30
受付	開会式	自由献立 実技 (50分)	審査及び 昼食 (70分)	課題献立 実技 (40分)	審査及び まとめ (70分)	表彰式 及び 閉会式	

### 4 会 場

石川県立金沢西高等学校 金沢市畝田東3丁目216番地

### 5 参加者

栄養教諭・学校栄養職員及び学校給食調理従事員

### 6 チーム編成と選出方法等

(1) 郡市代表各1チーム(全8チーム)

- ・加賀市チーム
- ・羽咋市・羽咋郡、かほく市・河北郡チーム
- ・小松市、能美市・能美郡チーム
- ・七尾市、鹿島郡チーム
- ・白山市・野々市チーム
- ・輪島市、鳳珠郡(穴水町)チーム
- ・金沢市チーム
- ・珠洲市、鳳珠郡(能登町)チーム

(2) 自由献立は、栄養教諭・学校栄養職員1名と調理従事員2名の計3名で調理する。

(3) 課題献立は、自由献立の部に参加した調理従事員の2名で調理する。

(4) 見学者は郡市代表1チーム3名以内とする。

(5) 郡市代表の選出にあたっては、当該市町教育委員会と協議のうえ、郡市学校給食会等会長がとりまとめ、別紙様式にて電子媒体で報告すること。

様式1：参加者および見学者

様式2：自由献立①献立名および栄養価(Excel) ②作り方および特徴等(Word)

(6) 郡市代表各1チーム(全8チーム)

郡市学校給食会・学校給食研究会等会長 ⇒ 教育事務所 7月10日(水)必着  
教育事務所 ⇒ 保健体育課 7月17日(水)必着

※別紙1、2-①、②については、保健体育課ホームページからダウンロード可能。

## 7 コンクールの内容

### (1) 献立作成上の条件

#### ア 自由献立

- ・完全給食、小学校(高学年用)で250食以上調理可能なもの。
- ・米飯給食の献立とする。
- ・地場産物、郷土食を取り入れる等、地域的特色のある内容であること。
- ・1食あたりの副食代は170円(消費税を含まない)とする。
- ・副食の材料および必要な器具は各チームで準備する。(但し、下処理、計量済みの食材、過度の調理器具、実際の給食では使用しない盛りつけ時の装飾物等は持ち込まないこと。)
- ・主食は白飯のみ主催者で準備する。それ以外は各チームで準備すること。
- ・提出用食器は、各チームが通常学校給食で使用している食器を2食分準備すること。

#### イ 課題献立

- ・献立については当日示し、食材・調理器具等については主催者で用意する。
- ・包丁、ペーパータオル、ふきんは各自準備すること。
- ・提出用の盆、食器(主菜用として使用している深皿)を2食分準備すること。

### (2) 調理について

ア 規定時間は、自由献立50分、課題献立40分とする。

イ 規定の時間内に調理したものを盛りつけ、主催者に提出した時点で終了とする。

ウ 分量は5人分とする。

エ 服装は学校給食の調理に適したものを着用すること。

## 8 審査基準

(1) 文部科学省の食事内容の基準にあっていること。(自由献立のみ)

(2) 学校給食として適した献立であり、地域的特色のある内容であること。

(自由献立のみ)

(3) 規定の時間内に調理作業が終了すること。

(4) 調理や作業手順が適切であること。

(5) できあがりの形、色、味がよいこと。

(6) 衛生的な面の配慮がなされていること。

## 9 表彰

【 課題献立の部 】 最優秀 石川県教育委員会賞

優 秀 石川県教育委員会賞

【 自由献立の部 】 最優秀 石川県学校給食会理事長賞

優 秀 石川県学校給食会理事長賞

## 10 その他

(1) 包丁、ふきん、ペーパータオル、調理器具等、自由献立の調理で特別に必要な器具は各自持参すること。

(2) 調理場内での着きものは、各自持参すること。

(3) 各チームゴミ袋を持参し、調理等で出たゴミはすべて持ち帰ること。

(4) 会場入口については別添を参照し、生徒の登下校の妨げとならないこと。