

## 第55回 石川県学校給食調理コンクール開催要項（抜粋）

- ◆趣 旨：学校給食の食事内容の充実向上と多様化及び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を目指す。
- ◆主 催：石川県教育委員会、（公財）石川県学校給食会
- ◆開催日：平成28年8月12日（金）
- ◆会 場：石川県立金沢西高等学校
- ◆参加者：栄養教諭・学校栄養職員及び学校給食調理従事員
- ◆審査員：6人
- ◆チーム編成と選出方法
  - (1) 郡市代表各1チーム 計8チーム
    - 金沢市と加賀市は単独で1チーム
    - 他のチームは、次の郡市で構成する。
    - \*小松市と能美郡市      \*白山市と野々市市      \*七尾市と鹿島郡
    - \*かほく市・河北郡・羽咋郡市      \*輪島市・鳳珠郡（穴水町）
    - \*珠洲市・鳳珠郡（能登町）
  - (2) 自由献立のチームは、栄養教諭・学校栄養職員1名と調理従業員2名の計3名で編成する。
  - (3) 課題献立チームは、自由献立の部に参加した調理従業員2名で編成する。
- ◆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など、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（消費税は含まない）とする。
      - ・副食の材料及び必要な器具は各チームで準備する。
    - イ 課題献立
      - ・内容は当日示し、器具等については主催者で用意する。
  - (2) 調理について
    - ・規定の時間（自由献立：50分、課題献立：40分）内に調理し盛りつける。
    - ・分量は5人分とする。
    - ・服装は、学校給食の調理に適したものを着用する。
- ◆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。
- ◆表 彰：最優秀チーム（自由、課題各1チーム）  
優 秀 チーム（自由、課題各1チーム）