

第57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

平成30年8月8日(水)

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516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

(1) 郡市代表各1チーム 計8チーム

金沢市、加賀市は、単独で1チーム、小松市と能美市・能美郡、白山市と野々市市、羽咋市・羽咋郡とかほく市・河北郡、七尾市と鹿島郡、輪島市と鳳珠郡(穴水町)、珠洲市と鳳珠郡(能登町)はそれぞれの郡市で1チームとする。

(2) 自由献立のチームは、栄養教諭・学校栄養職員1名と調理従事員2名の計3名で編成する。

(3) 課題献立のチームは、自由献立の部に参加した調理従事員の2名で編成する。

(4) 見学者は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、郡市学校給食会長がとりまとめ、参加者については、別紙1、自由献立については別紙2-1、2-2に記入し、6月29日(金)までに教育事務所へ、教育事務所は7月6日(金)までに、石川県教育委員会事務局保健体育課に電子データで提出する。

(提出先アドレス:sa-takai@pref.ishikawa.lg.jp)

※別紙1、2-1、2-2については、保健体育課HP掲載の様式を使用すること。

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。(ただし、下処理、計量済みの食材、及び過度の調理器具等は持ち込まないこと。)
- ・主食は白飯及び麦飯を主催者で準備する。それ以外は各チームで準備する。
- ・提出用食器は、希望する食器に近い形状、大きさのものを主催者で各テーブルに2食分準備する。持参した食器での提出は認めない。

イ 課題献立

- ・内容については当日示し、器具等については主催者で用意する。

(2) 調理について

ア 規定の時間内に調理し盛りつける(食器は主催者で用意する)。

イ 規定時間

- ・自由献立……50分(材料の前処理等は認めない)
- ・課題献立……40分

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。