



「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次審査と会場での実技調理・試食および作品紹介による第2次審査で行う。
- (2) 応募対象は全国の高校生とする。（専門学科に限らない）
- (3) 1チーム同一校2人とする。

2 会 場

パーティ（とちぎ男女共同参画センター）

〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町4-1

TEL：028-665-7700

3 実施日程

○応募・審査等

項 目	期 間	備 考
応 募 期 間	令和6年7月16日(火) ～8月7日(水)	郵送（8/7（水）必着）による応募とする
第 1 次 審 査	令和6年8月27日（火）	書類による審査とする。 審査結果は書類で通知する。
第1次審査結果発表	令和6年9月上旬発表	第2次審査対象チームと連絡を取り、実施条件等の打合せを行う。
前 日 打 合 せ 等	令和6年10月26日(土)	食材搬入、会場下見、リハーサル等を行う。
第 2 次 審 査 第2次審査結果発表	令和6年10月27日(日)	調理準備・リハーサル等を行う。 会場で実技調理・試食等による審査を行う。 審査後、結果発表及び表彰を行う。

○第2次審査

項 目	場 所	内 容
開 会 式	研修室301	出場者の紹介等を行う。
競 技	調 理	調理実習室
	プレゼンテーション	研修室301
審 査	研修室202	審査員による調理状況の観察及び試食、作品紹介によって評価を行う。
閉 会 式	研修室301	表彰（金賞・銀賞・銅賞・特別賞）を行う。

4 実施条件

- (1) 「いちご一会 おもてなしランチ」のテーマに則すること。
- (2) テーマである「いちご一会」について各チームで設定し、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) 規定材料として、「もち麦」及び参加者の地域の「郷土の特産物」を1品以上使用すること。なお、もち麦は規定分量（1食分＝乾燥重量20g。または、戻し重量40g）以上を使用する。また、乾燥、戻しを合わせて使用してもよい。（戻し率は2倍とする）
第2次審査では、栃木県産もち麦「もち絹香」を使用する（事務局で準備）
- (4) 材料費は1食分800円以内であること。
- (5) ・50分以内に3食分の調理・盛り付けができること。
・調理器具・食器・材料の準備、調味料の計量、白米（もち麦入りも可）の炊飯、もち麦の下処理などの事前準備は制限時間外とする。
・もち麦は粉碎して使用してもよいが、パンや麺などに仕込む場合は時間内におこなう。
・調理操作（材料を洗う、切る、皮むきや加熱）は制限時間内とする。
・器具の片付け及び洗い物は制限時間外とする。（補助員を各チーム1名配置する）
・調理・盛り付け時間の延長は認めない。
・出汁・スープストック・湯をとる、乾物を戻すことは事前準備として行うことができる。
- (6) 3食のうち、2食は審査のための試食用として提出し、1食は展示用とすること。
- (7) 肉の加工品、魚介練り製品は使用できる。
- (8) 調理済み・半調理済み食品は使用しないこと。
- (9) 缶詰類（水煮・シロップ漬け）・冷凍食品は素材として使用できる。

5 学校紹介・作品紹介について（第2次審査対象チームのみ）

- (1) 学校紹介・自己紹介を1分以内で行う。これについては、審査の対象としない。
- (2) 学校紹介等を行った後、続けて作品紹介を2分以内で口頭で行う。

6 必要器具等の内容について（第2次審査対象チームのみ）

- (1) 第2次審査対象チームに、必要となる食材・調理器具・食器等の事前調査をする。会場で用意できるもののリストは後日提示するが、それ以外は各チームで用意すること。
- (2) 調味料は基本的なものは用意するが、特殊なものは各チームで用意すること。
- (3) 使用材料、使用器具等は前日の食材搬入・会場下見の際に確認する。
- (4) 材料等はすぐ使えるように、開会式までの間（約60分）に準備する。

7 審査方法

- (1) 第1次審査
全応募作品の中から、審査基準に基づき書類審査を行い、上位5チーム選出する。
- (2) 第2次審査
会場で作品紹介・実技調理・試食を審査し、入賞者を決定する。
- (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。
地 域 性	各都道府県の郷土の特産物、郷土の良さが十分に生かされているか。
おいし さ	味・彩り・食材の組み合わせ・見た目がよいか。
栄 養	対象者に即した内容であり、栄養バランスが考えられているか。
汎用性・普及性	手軽に誰でも取り組める内容か。もち麦の良さを生かし、普及に寄与する内容か。
作業態度	材料の使い方に無駄がない。効率よく作業ができ、作業時間内につくり終えたか。
衛生・安全	調理作業が衛生的かつ安全であるか。
作品紹介(プレゼン)	コンテストの趣旨に基づいた内容が紹介されているか。時間内にプレゼンを終えたか。