

第43回 調理技術コンクール課題

注 意 事 項

- ・ 審査基準の中で規格外の容器を使用した場合は全て選外とする。
- ・ 容器は出来る限り県産の物を使用して下さい。
- ・ 色紙に献立名を明示し、当日持参して下さい。
- ・ 原価表も当日持参とする。
- ・ 作品の大きさは縦45cm、横70cmに納まるようにすること。
- ・ 色紙・原価表・皿には名前・屋号を記入しないで下さい。
- ・ 器・かいしき以外の演出道具は使用禁止とする。

◎日本料理

- 1 主材料は、岐阜県産の鮎を使用する
副材料は、岐阜県産の野菜を使用する
- 2 小鉢（先付け）、煮物（炊き合せ）、前菜（八寸）の3品とする。
- 3 前菜については24cmまでの器であること。材質は自由。
- 4 材料費は、原価1,500円以内とし、原価表に示すこと。
- 5 季節のあるものは、献立表（色紙）の右肩上に、春・夏・秋・冬を表示すること。
- 6 煮物は、蓋付きの器を使用すること。

◎西洋料理

- 1 主材料は、岐阜県産の鮎を使用する
副材料は、岐阜県産の野菜を使用する
- 2 料理は、2品とする。
- 3 容器は指定の皿を使用する。
- 4 材料費は、1品につき原価800円以内で合計1,600円以内とし、原価表に示すこと。

◎中国料理

- 1 主材料は、岐阜県産の鮎を使用する
副材料は、岐阜県産の野菜を使用する
- 2 料理は2品とする。
- 3 容器は陶器で10インチ（約26cm）の白の無地の丸皿または角皿とする。
- 4 材料費は、1品につき原価800円以内で合計1,600円以内とし、原価表に示すこと。

◎鮎 食

- 1 主材料は、岐阜県産の鮎を使用する
副材料は、岐阜県産の野菜を使用する
- 2 鮎は3人盛とする。
- 3 容器は3人用の桶を使用する。
- 4 材料費は、原価2,000円以内とし、原価表に示すこと。
- 5 “笹ギリ”または“ハランギリ”をいれること。

◎麺 定 食

- 1 主材料は、岐阜県産の鮎を使用する
副材料は、岐阜県産の野菜を使用する
- 2 容器は自由とする。ただし、1人用であること。
- 3 材料費は原価1,000円以内とし、原価表に示すこと。

◎仕出し弁当

- 1 主材料は、岐阜県産の鮎を使用する
副材料は、岐阜県産の野菜を使用する
- 2 仕出し用弁当箱1種類と椀物とする。
- 3 容器は、松花堂弁当（四つ仕切り）に限る。
- 4 材料費は2種類の合計が原価1,500円以内とし、原価表に示すこと。
- 5 季節のあるものは、献立表（色紙）の右肩上に、春・夏・秋・冬を表示すること。

◎給 食

- 1 主材料は、岐阜県産の鮎を使用する
副材料は、岐阜県産の野菜を使用する
- 2 弁当は、2種類とする。（1種類は「ごはんもの」とする）
- 3 容器は自由とする。ただし、給食用容器であること。
- 4 材料は、2種類の合計が原価500円以内とし、原価表に示すこと。
- 5 季節のあるものは、献立表（色紙）の右肩上に、春・夏・秋・冬を表示すること。

※ 審査基準 ※

- ①主材料を生かした使い方をしているか
- ②副材料は主材料に合ったものを使用しているか
- ③普及性
- ④季節感
- ⑤創造性
- ⑥見た目・色彩
- ⑦料理についてのアピールポイント