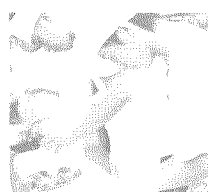




# 料理選手権

募集要項



—しっかり食べて、ゆっくり話そう会話がはずむ私の自慢料理コンテスト2008—

主催：中村調理製菓専門学校 後援：福岡県/福岡県教育委員会/福岡市/福岡市教育委員会

## 募集要項

ルソンはフランス語で「授業」。グアは「味覚」。「味覚の授業」と訳します。この運動は1980年代前半にフランスで提唱され現在も続けられている国民的教育システムです。現在わが国の食にかかわる状況は、外食、中食等のいわゆる食の外部化・簡便化の進展により、家族全員が一つの食卓を囲んで、手作り料理で食事をするという光景が少なくなりました。それにより子供の栄養バランスの乱れや「孤食化」が増加の傾向にあると言われています。本校では「食育」普及の一環として『手作り料理で家族団らん』を基本コンセプトに、『高等学校料理選手権』を開催いたします。

## ■テーマ

【調理部門 テーマ】「みんなで食べたい私のオリジナル海老料理」  
食材費は4人分で1,000円以内を目安とします。

【製菓部門 テーマ】「あなたに贈りたい私のオリジナルクッキー(2種類以上)」  
食材費は4人分で1,000円以内を目安とします。  
クッキーは2種類以上を制作してください。  
なお、市販のアイスクリーム等のトッピングは禁止。  
市販の菓物の缶詰は可。

## ■応募資格

- 平成20年現在、九州・沖縄・山口地区の高校に在籍する高校生
- 同一学校の生徒2人一組でチームを結成(チーム制)
- 同一学校から何チーム出場しても可

■応募費用 無料

## ■応募要領

- 1チームで提出する料理作品は、1品のみとします。
- 作業時間は片付けを含め1時間30分で出来るもの。

## ■各募集部門

募集部門	調理の部		製菓の部	
	一般部門	専門コース部門	一般部門	専門コース部門
在籍する高等学校の学科・コース	調理・製菓の専門学科・コース以外	調理・製菓の専門学科・コース	調理・製菓の専門学科・コース以外	調理・製菓の専門学科・コース
学科名の例	普通科 工業科 服飾デザイン科 など	食物調理科 総合学科・調理コース 普通学科・製菓コースなど	普通科 工業科 服飾デザイン科 など	食物調理科 総合学科・調理コース 普通学科・製菓コースなど
備考	普通科に、調理・製菓のコースがある場合は、専門コースとみなす。	調理師免許など、在籍学科での資格取得の有無には関わらない。 製菓学科、コースから調理部門に応募の場合でも専門コースとみなす。	普通科に、調理・製菓のコースがある場合は、専門コースとみなす。	調理師免許など、在籍学科での資格取得の有無には関わらない。 調理学科、コースから製菓部門に応募の場合でも専門コースとみなす。

※詳細は本校までお問い合わせください。

## ■第1次審査

- 募集期間 平成20年6月2日(月)～6月30日(月) 必着
  - 応募方法 レシピおよび完成予想図(写真)  
※写真は完成品がはっきりと写っているものを貼り付けてください。
  - 審査方法
    - 【調理部門】テーマに沿っているか、作品のオリジナル性、レシピのわかりやすさ、素材の持ち味、食品の組み合わせ等により審査
    - 【製菓部門】テーマに沿っているか、作品のオリジナル性、レシピのわかりやすさ、素材の組み合わせ、美的センス等により審査
- ※応募作品の中から各部門(「調理・専門コース部門」「調理・一般部門」「製菓・専門コース部門」「製菓・一般部門」)10チームずつ、計40チーム選出予定

## ■入選者発表

7月15日(火)までに高校および本人あてに通知

## ■最終審査

期 日 平成20年7月31日(木)  
場 所 中村調理製菓専門学校において、調理・製菓実習  
入選チーム(生徒2名)には、地域ごとに一律の主要経路交通費の補助があります。宿泊費は主催者で負担いたします。  
(福岡県内、福岡県近郊の方は交通費のみ負担いたします)

## ■各賞について

	調理の部		製菓の部	
	一般部門	専門コース部門	一般部門	専門コース部門
各部門 1チーム	優勝 福岡市長賞	優勝 福岡市教育委員会賞	優勝 福岡県知事賞	優勝 福岡県教育委員会賞
	準優勝	準優勝	準優勝	準優勝
	3位	3位	3位	3位
各部門 2チーム	優秀賞			
最終審査 参加チーム	奨励賞			

※奨励賞以外の各賞受賞チームには、一律 奨学金1万円を授与いたします。

## ■最終審査方法

- 【調理・製菓 一般部門】 味・盛り付け(仕上がり)の美しさ・作品のオリジナル性・素材を活かしているか等を総合的に判断
- 【調理・製菓 専門コース部門】 上記の項目に、手際の良さ・衛生面等を加え総合的に判断

## ■審査員(予定)

- 廣松 隆二 (福岡県教育委員会 高校教育課 指導主事)  
城田 知子 (中村学園大学 客員教授)  
中村 哲 (中村調理製菓専門学校 校長)  
宮部 國夫 (中村調理製菓専門学校 製菓部門教授)  
永野 謙 (中村調理製菓専門学校 西洋料理部門教授)  
ほか、中村調理製菓専門学校 日本料理、西洋料理、中国料理、製菓、栄養学専任講師

## ■応募・お問い合わせ

中村調理製菓専門学校「高等学校料理選手権」係

〒810-0014 福岡市中央区平尾2丁目1-21

TEL 092-523-0411 FAX 092-521-0951

Eメール post@nakamura-s.com

ホームページ http://www.nakamura-s.com

- 応募用レシピ用紙はホームページからもダウンロード出来ます。(A4用紙に統一のこと)
- 昨年度の大会の様子は本校ホームページでご覧ください。