

中学校 技術・家庭科
令和7年度 第25回 全国中学生創造ものづくり教育フェア 群馬県大会
「あなたのためのおべんとう」コンクール実施要項

1. 目 的

- (1) 中学校技術・家庭科で学習した内容を生かし、おべんとうづくりを行う。その成果の発表を通して、知識や技能の向上を図りよりよい食生活を目指そうとする意欲を育てる。
- (2) 普段通りの日常生活の中で、食べてもらう相手のことを考えたおべんとうづくりを通して、身近な人のかかわりの大切さや「食」の重要性を知る。
- (3) コンクールを通して、参加者が互いの工夫点や技能を学び合い、また全国の中学生の交流の場とする。

2. 主 催 群馬県小学校中学校教育研究会 中学校技術・家庭科部会

3. 参加対象 群馬県内の中学生

8:30	受付
9:00	開会式
9:15	会場説明（持ち物確認、食物実習室の使い方、食材の確認、説明等）
9:30	米とぎ・乾物戻し等（10分間） 道具確認・準備（5分）
9:45	競技開始（競技時間：片付けも含め85分間）
11:10	競技終了
11:25	1分間のプレゼンテーション
12:00	審査開始（生徒：昼食）
13:00	閉会式

4. 開催期日と日程 令和7年8月1日（金）

5. 開催場所 山崎学園 群馬調理師専門学校
〒379-2184 前橋市小屋原町1145-1 TEL 027-266-7945

6. 参加資格 群馬県内の中学校に在籍する生徒で、校長が参加を認めた者とする。

7. 参加チーム数 20チームまで（1校1チーム参加ですが、複数希望も可能な場合あり）

8. 費 用 参加費：1チーム1000円
材料費：個人負担（一人1000円以内） ＊食材の一部、消耗品は部会で負担

9. 競技について

- (1) 競技形態は、「1チーム、1～2人でのチーム競技」とする。
- (2) 調理の下準備・調理・片付けをすべて含めて、85分以内で行い、おべんとうのふたをしめて完成、終了とする。
- (3) チーム人数分＋試食分（1人分）をつくる。
- (4) 規定課題 「魚を使った調理」を主菜とする。
魚は切り身やすり身、干物、缶詰、冷凍等でもかまわない。ただし、甲殻類（エビ、イカ、カニ）は規定課題とはみなさない。
- (5) 洗米・吸水・乾物のもどしは、競技開始前に10分間の下準備時間を設ける。

- (6) おべんとうの対象者を具体的に設定し、年齢、性別をレポートに明記する。対象者にあった分量・材料・調理方法などを工夫する。
- (7) 弁当箱と小物は、お弁当として持ち運べる容器を各自で選び持参する。また、色・形・大きさは食べてもらう相手にあったものを使用する。
- (8) 調理器具は専門学校のものを使用しますが、特別な用具等は各自持参する。
- (9) 包丁は安全面を考え、専門学校のものを使用する。(包丁の持参はご遠慮ください。)
- (10) 食材は、各自で用意する。ただし、基本的な調味料は部会で用意する。
- (11) エプロン、三角巾、マスク、水筒(競技中の水分補給)は各自で用意する。

10. 表彰 最優秀賞：1チーム 優秀賞：2チーム 山崎学園賞：1チーム

11. 参加申し込み

- (1) 申し込み期限 令和7年7月10日(木)
- (2) 申し込み先 別紙申込用紙に必要事項を記入の上、下記へメールまたはFAXで申し込んでください。
最終的に原本が坂本に届くようにお願いします。

担当者指名	伊勢崎市立殖蓮中学校	坂本	しおり
TEL	0270-25-4445	FAX	0270-25-4460
送付先	〒372-0013	伊勢崎市上植木本町2152-2	
メールアドレス	E-mail	sakamoto.shiori@isesaki-school.ed.jp	

12. その他

- (1) 「おべんとうレポート」(全国大会用を使用)を7月22日(火)までに上記申し込み先に提出する。
(郵送または持参)

＊レポート用紙・材料表、レポート作成上の注意点については

全日本中学校技術・家庭科研究会 Web ページアドレス：<http://www.ajgika.ne.jp>

- (2) チーム数が多い場合は、レポート審査により選考する。