

創立 15 周年記念高校生料理コンテスト

テーマ「集まれ、大分飯」

大分県産品が主役のオリジナルレシピ 1 品を考案し、作成する

応募資格

下記の 1～3 すべてに該当する者

1. 大分県内の高等学校（全日制・定時制・通信制・高等専修学校・専修学校高等課程など）に在籍する生徒（食物、調理課程は除く）
2. 同一校の 2 人 1 組（男女混合可）または 1 人
3. 7 月のプレゼン発表（3 分以内）及び 8 月に開催される決勝大会（本校）に参加可能な生徒

応募要項

応募期間	令和 6 年 6 月 19 日（水）～令和 6 年 7 月 19 日（火）必着
参加費用	無料
1 次選考	書類審査及びプレゼン発表により上位 6 チームを選考し決勝大会へ プレゼン発表 令和 6 年 7 月 30 日（火） 9:00～12:00 予定 ※結果発表は 8 月上旬
決勝大会	令和 6 年 8 月 8 日（木） 9:00～12:30 予定
開催地	学校法人後藤学園 国際調理師専門学校
交通費について	自己負担となります。

賞 品

グランプリ	・・・	1 チーム	（シェフグルメカード ￥10,000）
準グランプリ	・・・	1 チーム	（シェフグルメカード ￥5,000）
特 別 賞	・・・	1 チーム	（シェフグルメカード ￥3,000）
参加賞	・・・	1 次選考発表参加者にシェフグルメカード	￥500

応募作品について

- テーマに沿ってレシピを作成してください。決勝大会では書類審査で提出したレシピに基づいた作品を制作していただきます。
- 作品については和食・洋食・中華の分野の制限はなく、自由な発想で考案してください。
- 作品にあたっての分量は4名分とし、予算金額は合計2,000円以内です。
- 作品サイズについて横30cm×奥行30cm×高さ30cm以内とします。
- 料理作品を引き立てる器(色・形・素材)や飾り物の演出については、審査の対象になりません。

- 作品は素材から作る事を目的とし、加工食品及び加工食材は原則的に禁止とします。

審査項目

5名の審査員が審査項目に従って審査いたします。

(1) テーマ性・オリジナリティ

- ・テーマに沿った作品であるか(見た目と味)
- ・レシピ通りに再現されているか
- ・独自性と創造性があるか

(2) 食材・道具の取り扱い

食材の無駄・道具の取り扱いの評価(衛生的な調理作業等)

(3) 時間

制限時間(120分)以内に完成できているか

(4) チームワークと姿勢

作業の分担ができているか、身だしなみはできているか

(5) プレゼンテーション

作品への思い(各チーム3分程度の発表の時間があります)

応募方法

- 本サイトよりエントリー用紙(1 通)・レシピ用紙(1 通)をダウンロードし、必要事項を記入の上、下記まで**学校を通して送付**してください。
- 応募についてはエントリー用紙に記入してください。

書類提出方法

送付先

国際調理師専門学校
創立 15 周年記念高校生料理コンテスト 事務局宛て
〒870-0823 大分市東大道 1 丁目 6-1
Tel 097-547-9913 Fax 097-547-9914

※受付完了次第、代表者の方宛に申込み完了のメールを送らせていただきます。

※決勝進出の結果については、高等学校宛てにお知らせします。

創立 15 周年記念高校生料理コンテスト 「集まれ、大分飯」エントリー用紙

学校名	フリガナ
	都道 府県
チーム名	フリガナ
参加理由	

応募者 No1 (代表者)

名前	フリガナ						
学年	年	年齢	歳	性別		連絡先	
メールアドレス							
学校の先生 氏名	フリガナ						
緊急連絡先							

応募者 No2

名前	フリガナ						
学年	年	年齢	歳	性別		連絡先	
メールアドレス							
学校の先生 氏名	フリガナ						
緊急連絡先							

※上記の記入内容はコンテストのための使用目的とし、個人情報保護条例に基づき適切に処理致します。