

第41回調理師養成施設調理技術コンクール実施要領

1 名 称

第41回調理師養成施設調理技術コンクール
(通称：グルメピック)

2 主 催

公益社団法人 全国調理師養成施設協会(以下、「協会」という。)

3 後 援(予定)

関係行政
調理関係15団体

4 協 賛

食関連企業等

5 地区大会

(1) 出場対象者

出場対象者は、厚生労働大臣及び都道府県知事が指定する調理師養成施設(以下、「養成施設」という。)に在籍する卒業見込み者とする。

(2) 出場部門

大会は、3部門(日本料理部門・西洋料理部門・中国料理部門)に分かれて競技するものとし、3部門の中から1部門のみに出場できるものとする。

(3) 出場者・出場者数

出場者は、養成施設長が推薦した出場対象者が大会に出場できるものとし、所定の出場申請書類を当該養成施設が所属する地区協議会に提出して出場の手続きを行う。

なお、各養成施設が推薦できる人数は1料理部門1名、3料理部門合計3名までとする。

(4) 開催日及び会場

地区大会は、地区毎に実施することとし、出場者は、在籍する養成施設が所属する地区大会に出場する。

1) 地区大会は、原則対面実施とし、各地区の事情によってはオンライン大会の

実施も可能とする。

2) 地区大会出場の申請締切は、2025年9月末日までとし、開催日は、2025年10月1日～11月末日までの間で各地区が決定する。

3) 大会名称、会場(会場養成施設)は、各地区が決定する。

なお、広域地区においては、参加者の負担軽減を目的に、当該地区の裁量により、地区内で大会開催エリアを分けて地区大会を実施することができる。

(5) 課 題

課題は別紙1・2のとおりとする。

(6) 審査・審査委員・賞

審査・審査委員・賞に係る規定は別紙3のとおりとする。

なお、当該地区大会の審査結果について、各地区協議会は、参加校へ、同地区大会出場者全員の得点、順位をできる限り速やかに報告することとする。

6 全国大会

(1) 開催日及び会場

全国大会は、対面による実施とする。ただし、対面での実施が困難と予想される事由が発生した場合はオンライン大会に切り替えることとする。

1) 開催日

2026年2月19日(木)

2) 会 場

武蔵野調理師専門学校(3料理部門)

東京都豊島区南池袋3-12-5

JR、東武東上線、西武池袋線、東京メトロ「池袋駅」東口から徒歩5分

(2) 出場者・出場者数

出場者数は、作業会場のキャパシティを踏まえ、会場校枠を含めた合計53名(日料理部門20名・西洋料理部門20名、中国料理部門13名)を標準とする。

なお、会場校枠として、会場を担当する料理部門の内の1部門に限り、無条件で全国大会へ出場できることとする。(無条件での全国大会出場を辞退して地区大会から挑戦することも可能とする。)

(3) 課 題

課題は別紙4のとおりとする。

(4) 審査・審査委員・賞

審査・審査委員・賞に係る規定は別紙5のとおりとする。

なお、全国大会の審査結果について、協会事務局は、全国大会出場者全員の得点、順位を出場校へ報告することとする。

7 申請料

申請料は次のとおりとする。

区分	会員<税込み、単位：円>	一般<税込み、単位：円>
地区大会	5, 100	10, 190
全国大会	30, 560	50, 930

なお、原則として、出場申請の手続き後に出場棄権となっても、申請料の返金を行わないものとする。

地区大会課題①

地区大会の課題は次のとおりとする。

	日本料理部門	西洋料理部門	中国料理部門
野菜の 切り方	I 大根・かつらむき かつらむき(厚さ1mm)を行う。 ○高さ10cmの大根を提供	I ジャがいも・シャトー シャトー(長さ5～5.5cm)を6個作る。 ○ジャがいも1個(品種は原則男爵)を提供	I 大根・丁(ティン) 丁(1.5cm角)を20個以上作る。 ○高さ10cm・直径8cmの大根を提供
	II 大根・けん(横けん) Iのかつらむきを太さ1mm以内の横けんにする。 ○Iでかつらむきした大根を使用	II にんじん・ジュリエヌ ジュリエヌ(長さ5cm、太さ1mm)に切る。 ○にんじん1本を提供	II ピーマン・絲(スー) 絲(長さ6cm、幅2mm)に切る。 ○ピーマン2個を提供
	III きゅうり・じゃばら じゃばらに切る。 ○きゅうり1本を提供	III 玉ねぎ・シズレ シズレ(2mm角)に切る。 ※最後に包丁で叩いてはいけない。 ○玉ねぎ1/2個を提供	III 長ねぎ・葱花(ツォンホリ) 葱花(2mm角)に切る。 ※最後に包丁で叩いてはいけない。 ○長さ15cmの長ねぎを提供
魚の おろし方	魚の三枚おろし ○あじ1尾(大きさは任意)を提供		
卵料理	だし巻き卵 ○M玉4個、だし汁100ml 調味料適量、油適量を提供 ※1 卵焼き器の材質は銅製とする。 ※2 卵の巻き方は問わない。 ※3 油ならしは含まない。	オムレツ ○MまたはL玉2個、調味料適量、油適量を提供 ※1 フライパンの大きさは18～20cm、材質は原則鉄製とする。 ※2 油ならしは含まない。	薄焼き卵 ○L玉1個、油適量を提供 ※ 中華鍋の大きさは問わず、材質は鉄製とする。
制限時間	4 5分	4 5分	3 5分

- (1) 課題は、原則、野菜の切り方(I、II、IIIの順)、魚のおろし方、卵料理の順に行うこととする。
なお、会場の設備(水道環境)によっては、野菜の切り方と魚のおろし方を入れ替えて実施しても構わない。
- (2) 魚の三枚おろしで使用する魚の種類は原則あじとするが、地区の実状によってはこの限りではない。(各地区において魚種を選定し公表する。)
- (3) 調理作業会場に持ち込めるものは、包丁(包丁ケースで持参すること)、卵料理で使用する鍋類、台ふき・手ふき等の布巾類、貴重品、医療品とする。
なお、野菜の切り方、魚のおろし方で使用する包丁の種類は、各地区で規定し、公表する。
また、西洋料理の卵料理のためのフライパンの材質は、地区の実状によってテフロン加工に変更することができることとし、その際は、地区内の養成施設へ変更の旨を周知徹底すること。
- (4) 各課題の作業手順は、別紙2のとおりとする。
- (5) 野菜の切り方の作業から魚のおろし方の作業(もしくは魚のおろし方から野菜の切り方)に移る際は、まな板を洗って使うこと。
- (6) 日本・西洋料理の卵料理で使用する鍋類は、作業前の約5分間で油ならしを行う。
- (7) 卵料理は、制限時間内であれば2回まで行うことができることとし、2回行った場合はどちらか一つを提出する。
- (8) 調理台は、1台につき2人までの使用とする。
- (9) 片付けは制限時間に含まない。
- (10) 制限時間が終了した時点で作業をやめ、作業が途中であっても、その時点での作品を提出する。
※ 制限時間終了後も作業を終えず、大会スタッフの勧告にも従わずに作業を継続した場合は、全国大会出場対象外とする。

地区大会課題②

地区大会の各課題の作業手順は、次のとおりとする。

○ 野菜の切り方

日 本 料 理	<p>I 大根・かつらむき</p> <p>① 外皮をむく。</p> <p>② 大根の側面に包丁をあて、まっすぐに、かつ厚さ 1 mm となるように包丁を上下に動かしながら、かつらむきをする。なお、50cm はかつらむきとして提出し、40cm は II のけんを使用する。</p> <p>③ かつらむき、むいた外皮、中芯の全てをバットに置く。</p> <p>II 大根・けん(横けん)</p> <p>① I のかつらむきを 5 cm 程度のさくに切る。</p> <p>② 太さ 1 mm 以内の横けんにする。</p> <p>③ 水にさらす。</p> <p>④ 水気を切ってバットに置く。</p> <p>III きゅうり・じゃばら</p> <p>① きゅうりの両端を切り落とす。</p> <p>② 45度の角度できゅうりの高さの 2/3 まで、端から端まで均等(1 mm 幅)に切り込みを入れる。</p> <p>③ 上下を返して(②で切り込みを入れた面を下に向ける)、②と同様に切り込みを入れる。</p> <p>④ じゃばらきゅうり、切り落とした両端の全てをバットに置く。</p>
西 洋 料 理	<p>I ジャがいも・シャトー</p> <p>① 長さが 5 ~ 5.5cm になるように、両端を切り落とし、縦に 6 等分する。</p> <p>② 6 個をそれぞれシャトーにむく。</p> <p>③ シャトー、切りくず等の全てをバットに置く。</p> <p>II にんじん・ジュリエヌ</p> <p>① 皮をむく。</p> <p>② にんじんの上下の面が正方形になるように周辺を切り落とし、高さ 5 cm の直方体にする。</p> <p>③ 繊維に沿って縦に厚さ 1 mm に切る。</p> <p>④ ③を少しずつずらしていきながら重ねる。</p> <p>⑤ ④を端から繊維にそって 1 mm の太さに切る。</p> <p>⑥ ジュリエヌ、切り落としたヘタ、切りくず、余り部分等全てバットに置く。</p>

Ⅲ 玉ねぎ・シズレ

- ① 根元が向こう側になるように、切り口を下にしておく。
- ② 根の部分を切り落とさないように、端から2mm幅に切り込みを入れる。
- ③ 玉ねぎを左90度に回し、根元を切り落とさないように左手でしっかり押さえながら水平に2～3カ所包丁を入れる。
- ④ そのまま左手でしっかり押さえながら②の切り込みに対して垂直に2mm幅に切る。根は残しておく。
- ⑤ シズレ、残った根の部分の全てをバットに置く。

I 大根・丁(ティン)

- ① 大根の上下の面が正方形になるように周辺を切り落とし、直方体にする。
- ② 縦に繊維にそって1.5cm幅の棒状に切る。
- ③ ②を繊維に垂直になるように、1.5cm幅に切り、これを20個以上作る。
- ④ 丁、切りくずの全てをバットに置く。

II ピーマン・絲(スー)

- ① ピーマンの天地を切り落とし、長さ6cmにする。
- ② 種と節を包丁で切り取る。
- ③ 2mm幅の絲に切る。
- ④ 絲、切り落とした天地、種の全てをバットに置く。

Ⅲ 長ねぎ・葱花(ツォンホワ)

- ① 包丁の切っ先で、長ねぎを回しながら切り込みを入れる。
- ② 端から幅2mmの葱花になるように刻む。
- ③ 末、余り部分全てをバットに置く。

○ 魚のおろし方

三 部 門 共 通	<p>魚の三枚おろし</p> <p><下処理></p> <p>① 魚を水で洗う。</p> <p>② 尾の付け根から胸びれの手前まで包丁でぜいごをすき取る。裏も同様に処理する。</p> <p>③ えら膜を切り、えらの先端を切り落とす。</p> <p>④ カマのやわらかい部分から包丁を入れ、腹びれの間を通過して腹の中央を肛門まで切り開き、包丁で頭の骨を押さえ、左手でえら、内臓を取り出して血合いの膜を取る。</p> <p>⑤ 魚の尾を手前にして置き、左手を添える。右手にササラ等を開くように持ち、腹内を頭から尾の方向に中骨をなぞるように進めながら緩やかな流水で血合いを洗い流す。</p> <p>⑥ ⑤の水気をタオルできれいに拭き取る。</p> <p><三枚おろし></p> <p>① 頭を左、腹を手前に置き、胸びれと腹びれの後ろから斜めに包丁をあて、中骨まで切り込む。</p> <p>頭を左のまま腹が向こう側になるようにひっくり返し、表の切り込みに合わせて包丁を入れ、けさ落としをする。</p> <p>② 頭を右、腹を手前にし、頭側から包丁を入れ、尾の方に切り込む。</p> <p>③ 身を起こしながら、さらに深く切り込み、中骨に沿って尾の付け根まで切る。</p> <p>④ 頭を左、背を手前に置き換え、尾から頭の方へ背びれの上を中骨にそって切り込む。初めは浅く、徐々に深く中骨の太い骨の際まで切り込む。</p> <p>⑤ 左手で尾を持ち、尾の付け根から包丁を向こう側まで突き入れ、頭の方に向かって中骨の上を一気に切り、身を離す。</p> <p>⑥ 身を少し起こして逆さ包丁にして尾の付け根を切り離す。中骨付きの身と中骨のない身の2枚になる。(二枚おろし)</p> <p>⑦ 中骨付きの身を皮目を上にして、二枚おろしと同様に切る。</p> <p>⑧ 逆さ包丁で、小骨と腹骨の接点(間接)を切り離す。</p> <p>⑨ 腹骨をすく。(骨抜きはしない。)</p> <p>⑩ 上身、中骨、下身の3枚になる。(三枚おろし)</p> <p>⑪ ぜいご、頭、腹骨、中骨、上身、下身をバットに置く。(えら、内臓は不要)</p>
-----------------------	--

○ 卵料理

日本料理	<p>だし巻き卵</p> <p>① ボウルに卵を割って溶きほぐした後、調味料を入れただしを加えてよく混ぜ合わせる。</p> <p>② 油ならしをした卵焼き器に油をひいて、卵を入れる。</p> <p>③ 卵に火が通ったら、巻いていく。(巻き方は問わない。)</p> <p>④ 焼き上がったら、巻きすにとって小判型に整えた後、4等分に切り分け、切り口が見えるように器に置く。</p>
西洋料理	<p>オムレツ</p> <p>① ボウルに卵を割って溶きほぐした後、調味料を入れてしっかり混ぜる。</p> <p>② 油ならしをしたフライパンに油をひいて卵を入れ、フライパンと箸を同時に動かしながら半熟になるまで手早く混ぜる。</p> <p>③ 半熟になったらフライパンの柄を持ち上げて、手前から向こう側へ卵を巻くようにして木の葉型に寄せる。</p> <p>④ 柄の手前を持ち、フライパンの先(向こう側)を下向きにし、手前の柄を叩いて卵を回転させて形を整える。</p> <p>⑤ 半回転させて下面(つなぎ目)を焼く。</p> <p>⑥ 再度半回転させる。</p> <p>⑦ フライパンを裏返すようにして器に置き、オムレツの真ん中に2/3程度の切り込みを入れる。</p>
中国料理	<p>薄焼き卵</p> <p>① 中華鍋をから焼きして油ならしをする。</p> <p>② ボウルに卵を割って溶きほぐす。</p> <p>③ 熱した中華鍋に油を入れてなじませ、なじませた油を別の容器に移す。再度油を入れ、よく溶きほぐした卵を鍋の中心に入れて、鍋を回しながら外側に向かって円を描くようにして直径25cm以上になるように薄く広げていく。</p> <p>④ 裏返して両面を焼き、器に置く。</p>

1 審査の規定

(1) 料理部門別審査項目・配点一覧

作品審査・配点		
野菜の切り方	I 大根・かつらむき	
	①帯状に継続してむけているか。 5～1	②切れている(切れ目)部分はないか。 5～1
	③厚さ(1mm以内)は均一にむけているか。 5～1	④中芯は正円柱で、かつらむきがまっすぐむけてい るか。 5～1
	II 大根・けん(横けん)	
	①1本1本の太さ(1mm以内)が均一か。 5～1	②材料がつながっていないか。 5～1
	③繊維をつぶさずにけんに打ち、盛ったときにふんわりしているか。 5～1	
	III きゅうり・じゃばら	
	①2/3の深さまで均等な幅で切り込みを入れているか。 5～1	②切り込み後、じゃばらのように自由に曲がるか。 5～1
	魚のおろし方	
	①ぜいご、えら、血合はきれいに除去できているか。 5～1	②中骨は壊れていないか、腹骨や膜はきれいに除去できているか。 5～1
③中骨に身が残らず、きれいにおろされているか。 5～1		
だし巻き卵		
①厚みが均一で形(小判型)が整っているか。 5～1	②卵の内部はきれいに巻かれているか。 5～1	
③焦げ目なく焼けているか。 5～1		
日本料理部門 75点満点		

作品審査・配点		
野菜の切り方	I ジャがいも・シャトー	
	①長さ(5～5.5cm)、太さは揃っているか。	5～1
	②6個の形状が左右均等で揃っているか。	5～1
野菜の切り方	II にんじん・ジュリエンス	
	①長さは5cmで揃っているか。	5～1
	②太さ(1mm)、断面(正方形)とも均一か。	5～1
魚のおろし方	③材料がつながっていないか。	5～1
	III 玉ねぎ・シズレ	
	①大きさ(2mm角)は均一か。	5～1
卵料理	三枚おろし	
	①ぜいご、えら、血合はきれいに除去できているか。	5～1
	②中骨は壊れていないか、腹骨や膜はきれいに除去できているか。	5～1
卵料理	③中骨に身が残らず、きれいにおろされているか。	5～1
	オムレツ	
	①形(木の葉形)が整っているか。	5～1
西洋料理部門	②焦げ目や傷・穴がなくできているか。	5～1
	③卵黄がしつかり混ざっていて、表面にシワ、凹凸がないか。	5～1
西洋料理部門 65点満点		

作品審査・配点					
中国料理部門	I 大根・丁(ティン)	5～1	②大きさは(1.5cm角)は均一か。	5～1	
	野菜の切り方	①立方体で形が揃っているか。			
		II ピーマン・絲(スー)	5～1	③幅(2mm)は均一か。	5～1
	魚のおろし方	①長さ(6cm)は揃っているか。	5～1		
		②材料がつかないか。	5～1		
	卵料理	III 長ねぎ・葱花(ツォンホワ)	5～1	②水気が出ているか。	5～1
		①大きさは(2mm角)は均一か。	5～1		
	薄焼き卵	三枚おろし	5～1	②中骨は壊れていないか、腹骨や膜はきれいに除去できているか。	5～1
		①ぜいご、えら、血合はきれいに除去できているか。	5～1		
	中国料理部門 6.5点満点	③中骨に身が残らず、きれいにおろされているか。	5～1		
①焦げ、破れ、穴がなく厚さが均一になっているか。		5～1	②直径(円形で2.5cm以上)は十分か。	5～1	
	③両面とも火が通っているか。	5～1			

(2) 課題別審査項目・審査の目安・得点一覧

野菜の切り方

日本料理部門 I 大根・かつらむき

審査項目・審査の目安・得点	
①帯状に継続してむけているか。	
かつらむきの長さ50cm以上。	5点
かつらむきの長さ40cm以上50cm未満。	4点
かつらむきの長さ30cm以上40cm未満。	3点
かつらむきの長さ20cm以上30cm未満。	2点
かつらむきの長さ20cm未満。	1点
②切れている(切れ目)部分はないか。	
切れ目がほぼないか、あっても小さな切れ目がわずか。	5点
小さな切れ目がやや目立つ。	4点
小さな切れ目と大きな切れ目がやや目立つ。	3点
大きな切れ目が目立つ。	2点
至る所に切れ目が入っている。	1点
③厚さ(1mm)は均一にむけているか。	
全体的に均一の厚さでむけている。	5点
7割以上は均一の厚さでむけている。	4点
半分程度は均一の厚さでむけている。	3点
7割以上が均一の厚さでむけていない。	2点
全体的に厚さのムラが多すぎる。	1点
④中芯は正円柱で、かつらむきがまっすぐにむけていてか。	
中芯は正円柱となっていて、かつらむきもまっすぐにむけている。	5点
中芯は正円柱だが、かつらむきがわずかに歪んでいる。	4点
中芯がわずかに歪み、かつらむきもわずかに歪んでいる。	3点
中芯がわずかに歪み、かつらむきは大きく歪んでいる。	2点
中芯もかつらむきも大きく歪んでいる。	1点

日本料理部門 II 大根・けん(横けん)

審査項目・審査の目安・得点	
① 1本1本の太さ(1mm以内)が均一か。	
全体的に均一の太さになっている。	5点
7割以上が均一の太さになっている。	4点
半分程度、均一でないけんがある。	3点
7割以上、均一でないけんがある。	2点
全く均一に切られていない。	1点
②材料がつながっていないか。	
つながっている所はまったくない。	5点
7割以上のけんはつながっていない。	4点
半分程度、つながっているけんがある。	3点
7割以上、つながっているけんがある。	2点
ほとんどのけんがつながっている。	1点
③繊維をつぶさずにけんに打ち、盛ったときにふんわりしているか。	
全体的に繊維がつぶれることなく、盛りがふんわりしている。	5点
7割以上は繊維がつぶれずにけんに打ってある。	4点
半分程度の繊維がつぶれている。	3点
7割以上の繊維がつぶれている。	2点
全体的に繊維がつぶされている。	1点

日本料理部門 III きゅうり・じゃばら

審査項目・審査の目安・得点	
① 2/3の深さまで均等な幅(1mm)で切り込みを入れているか。	
全体的に均等な幅で2/3の深さまで切り込みがある。	5点
全体的に均等な幅だが、切り込みが深すぎる又は浅すぎる所がある。	4点
2/3の深さまで切り込みはあるが、やや幅が均等でない所がある。	3点
2/3の深さまで切り込みはあるが、幅が半分以上均等でない。	2点
切り込みが、全体的に均等な幅でなく、深すぎる又は浅すぎる。	1点
②切り込み後、じゃばらのように自由に曲がるか。	
どこを持っても自由にぐにゃりと曲がる。	5点
3割程度、曲がりにくい部分がある。	4点
半分程度、曲がりにくい部分がある。	3点
全体的に曲がりにくい。	2点
全体的にほぼ曲がらない、又はきゅうりが切れている。	1点

野菜の切り方**西洋料理部門 I ジャがいも・シャトー**

審査項目・審査の目安・得点	
①長さ(5~5.5cm)、太さは揃っているか。	
長さ、太さともすべて揃っている。	5点
長さはすべて揃っているが、太さが1~2個不揃い。	4点
長さはすべて揃っているが、太さが3個以上不揃い。	3点
長さが1~2個不揃い。	2点
長さが3個以上不揃い。	1点
②6個の形状が左右均等で揃っているか。	
全体的に左右均等で揃っており、それぞれの仕上がり(表面)もなめらか。	5点
全体的に左右均等で揃っているが、仕上がりがあまりなめらかでない。	4点
左右均等ではないが、形状は全体的に揃い、それぞれの仕上がりもなめらか。	3点
仕上がりはなめらかだが、形状が左右均等でなく全体的にばらつきがある。	2点
形状が左右均等でなく、全体的にばらばらで仕上がりになめらかさが無い。	1点

西洋料理部門 II にんじん・ジュリエヌ

審査項目・審査の目安・得点	
①長さは5cmで揃っているか。	
全体的に揃っている。	5点
7割以上揃っている。	4点
半分程度揃っている。	3点
7割以上揃っていない。	2点
全体的に長さが揃っていない。	1点
②太さ(1mm)、断面(正方形)とも均一か。	
全体的に太さ断面ともに均一になっている。	5点
太さは全体的に均一だが、断面が1~2割くずれている。	4点
太さ、断面とも、1~2割が均一でない。	3点
太さは8割以上が均一だが、断面がかなりばらつきがある。	2点
太さ、断面とも全体的に均一でない。	1点
③材料がつながっていないか。	
つながっている部分はまったくない。	5点
7割以上はつながらずに切れている。	4点
半分程度つながっている部分がある。	3点
7割以上がつながっている。	2点
全体的につながっている。	1点

西洋料理部門 Ⅲ 玉ねぎ・シズレ

審査項目・審査の目安・得点	
①大きさ(2mm角)は均一か。	
大きさが2mm角で全体的に揃っている。	5点
2mm角の大きさが7割程度で揃っている。	4点
2mm角の大きさが半分程度で揃っている。	3点
2mm角でないが、大きさは全体的に揃っている。	2点
2mm角でなく、大きさは全体的に揃っていない。	1点

野菜の切り方

中国料理部門 I 大根・丁(ティン)

審査項目・審査の目安・得点	
①立方体で形が揃っているか。	
すべてきれいな立方体になっている。	5点
7割以上が立方体になっている。	4点
半分程度が立方体でない。	3点
7割以上が立方体でない。	2点
全体的に形が揃っていない。	1点
②大きさ(1.5cm角)は均一か。	
すべてが1.5cm角で均一に揃っている。	5点
7割以上は大きさが揃っている。	4点
半分程度大きさが揃っていない。	3点
7割以上大きさが揃っていない。	2点
全体的に大きさが揃っていない。	1点

中国料理部門 II ピーマン・絲(スー)

審査項目・審査の目安・得点	
①長さ(6 cm)は揃っているか。	
全体的に揃っている。	5点
7割以上が揃っている。	4点
半分程度が揃っている。	3点
7割以上が揃っていない。	2点
全体的に長さが揃っていない。	1点
②幅(2 mm)は均一か。	
全体的に幅は均一になっている。	5点
7割以上は均一になっている。	4点
半分程度均一でない。	3点
7割以上、幅が揃っていない。	2点
全体的に幅が揃っていない。	1点
③材料がつながっていないか。	
つながっている部分はまったくない。	5点
7割以上はつながらずに切れている。	4点
半分程度つながっている部分がある。	3点
7割以上つながっている。	2点
全体的につながっている。	1点

中国料理部門 III 長ねぎ・葱花(ツォンホフ)

審査項目・審査の目安・得点	
①大きさ(2 mm角)は均一か。	
大きさが2 mm角で全体的に揃っている。	5点
2 mm角の大きさが7割程度で揃っている。	4点
2 mm角の大きさが半分程度で揃っている。	3点
2 mm角でないが、大きさは全体的に揃っている。	2点
2 mm角でなく、大きさは全体的に揃っていない。	1点
②水気が出ていないか。	
ほとんど水気がない。	5点
(5点と3点の間)	4点
少し水気がある。	3点
(3点と1点の間)	2点
水気が多すぎる。	1点

魚のおろし方

3 料理部門共通

審査項目・審査の目安・得点	
① ぜいご、えら、血合いはきれいに除去できているか。	
ぜいご、えら、血合いともにきれいに除去できている。	5点
血合いはきれいに除去できているが、ぜいご、えらは若干ムラがある。	4点
血合いはきれいに除去できているが、ぜいご、えらは処理が甘い。	3点
ぜいご、えら、血合いともに除去できているが、処理が甘い。	2点
除去を忘れた部分がある。	1点
② 中骨は壊れていないか、腹骨や膜はきれいに除去できているか。	
中骨が壊れることなく、腹骨や膜もきれいに除去できている。	5点
中骨は若干壊れているが、腹骨や膜はきれいに除去できている。	4点
中骨は若干壊れており、腹骨は除去できているが膜がわずかに残る。	3点
中骨は若干壊れており、腹骨、膜がわずかに残る。	2点
中骨は壊れており、腹骨、膜はだいぶ残っている。	1点
③ 中骨に身が残らず、きれいにおろされているか。	
中骨に身が残らず、身割れもなくきれいにおろされている。	5点
身割れもなく身はきれいにおろされているが、中骨に若干身が残る。	4点
中骨に若干身が残り、やや身割れがある又はおろし方が余りきれいでない。	3点
身割れやおろし方に問題ないが、中骨に身が残る。	2点
中骨に身が残っていて、身割れ、おろし方もひどい。	1点

卵料理**日本料理部門 だし巻き卵**

審査項目・審査の目安・得点	
①厚みが均一で形(小判型)が整っているか。	
厚みも形も全体的に均一で整っている。	5点
厚みは全体的に均一だが、形が整っていない部分がある。	4点
厚み、形ともわずかに整っていない部分がある。	3点
厚み、形とも、半分程度整っていない。	2点
厚みも形も全体的に整っていない。	1点
②卵の内部はきれいに巻かれているか。	
全体的に目立った空洞もなく均一にきれいに巻かれている。	5点
わずかに空洞はあるが、ほぼ均一にきれいに巻かれている。	4点
わずかに空洞があり、あまり均一にきれいに巻かれていない。	3点
目立つような空洞がいくつかあり、あまり均一にきれいに巻かれていない。	2点
空洞が目立ち、均一に巻かれていない。	1点
③焦げ目なく焼けているか。	
全体的に焦げ目はない。	5点
目立たないが、わずかに焦げ目がある。	4点
わずかだが目立つ焦げ目がある。	3点
半分程度、目立つ焦げ目がある。	2点
全体的に焦げ目がある。	1点

西洋料理部門 オムレツ

審査項目・審査の目安・得点	
①形(木の葉型)が整っているか。	
左右対称で両端がとがりふっくらと整った木の葉型となっている。	5点
両端がとがりふっくらしているが、わずかに形が崩れている。	4点
ふっくらしているが両端がとがっておらず、わずかに形が崩れている。	3点
ふっくらせず、両端もとがらず、わずかに形が崩れている。	2点
かろうじて形になっている程度。	1点
②焦げ目や傷・穴がなくできているか。	
全体的に焦げ目や傷・穴はない。	5点
目立たないが、わずかに焦げ目や傷・穴がある。	4点
わずかだが目立つ焦げ目や傷・穴がある。	3点
半分程度、目立つ焦げ目や傷・穴がある。	2点
全体的に焦げ目や傷・穴がある。	1点
③卵黄がしっかり混ざっていて、表面にしわ、凹凸がないか。	
全体的にきれいな黄色でシワ、凹凸がない。	5点
全体的にきれいな黄色だが、わずかにしわ、凹凸がある。	4点
わずかに色むら、しわ、凹凸がある。	3点
色むらがやや目立ち、わずかにしわ、凹凸がある。	2点
全体的に色むら、しわ、凹凸が目立つ。	1点
④中身が半熟か。	
中身がほどよい半熟(卵液がわずかに出る程度)となっている。	5点
中身は半熟であるが、卵液が出ていない。	4点
中身がやや硬い。	3点
中身が生の状態である。	2点
中身が加熱しすぎで硬い。	1点

中国料理部門 薄焼き卵

審査項目・審査の目安・得点	
①焦げ、破れ、穴がなく厚さが均一になっているか。	
全体的に焦げ、破れ、穴がなく厚さも均一になっている。	5点
わずかな焦げ、破れ、穴があるが(目立たない程度)、厚さは均一。	4点
やや目立つ焦げ、破れ、穴があるが、厚さは均一。	3点
やや目立つ焦げ、破れ、穴があり、厚さもわずかにムラがある。	2点
焦げ、破れ、穴が目立ち、厚さもムラがある。	1点
②直径(円形で25cm以上)は十分か。	
直径25cm以上できれいな円形。	5点
やや崩れた円形だが、直径25cm以上。	4点
直径23cm以上25cm未満。	3点
直径20cm以上23cm未満。	2点
直径20cm未満。	1点
③両面とも火が通っているか。	
両面とも全体的にきれいに火が通っている。	5点
両面とも火は通っているが、わずかにむらがある。	4点
片面は全体的に火が通っていて、もう片面はわずかにむらがある。	3点
片面は全体的に火が通っていて、もう片面は火が通っていない。	2点
両面とも火が通っていない。	1点

(3) 同点の場合の取り扱い

同点となった場合の順位の設定方法については、あらかじめ各地区でその取り扱いを決めておくとともに、事前に参加校及び協会事務局に連絡する。

2 審査委員の規定

(1) 審査委員は、原則として、協会各地区協議会から推薦を受けた養成施設の調理実習担当専任教員と著名シェフ等外部の調理従事者から構成され、その人数割合は、地区の実状を考慮の上、地区の裁量で定めることとする。

(2) 審査委員の人数は、1部門につき2名以上とし、審査委員は、当該部門の選手全員を審査する。

3 賞の規定

出場者へ授与する賞は、地区の裁量で定めることができる。

ただし、賞金、賞品はこれに含まれない。

全国大会課題

(1) 全国大会の各料理部門の課題、提供材料・調味料、備え付け機具、作業手順は、次のとおりとする。

☆ 提供する材料・調味料をどのように使うのか、どのくらい使うのかは、各選手が判断する。(全種類・全量使用しなければいけないという考え方ではない。)

日本料理部門

課 題	提供材料・調味料	
<課題1> ※ ¹ 小鯛の姿作り	小鯛 1尾(200~230g) 大葉 2枚 大根 約1/2本(高さ約10cm)	<あしらい用> 花穂・紅蓼 3g 山葵 10g きゅうり 1本
<課題2> 海老しんじょ、清まし 仕立て	※ ² 冷凍海老 2尾 *無頭殻付き21~25サイズ ※ ³ 魚のすり身 60g 卵白(L玉) 1個分 大和芋(すりおろし) 20g ※ ⁴ 塩 10g ※ ⁵ 薄口醤油 大さじ1 かたくり粉 5g 浮き粉 5g 昆布だし 1カップ (水1カップに昆布3g)	※ ⁶ 昆布 5g 椀づま(菜の花) 6本 吸い口(柚子皮) 1/8個 <吸い地用> ※ ⁷ 鰹節 40g 昆布だし 3カップ (水1カップに昆布3g) 薄口醤油 大さじ1 塩 10g ※ ⁸ 日本酒 大さじ2
制限時間	75分(作品提出を含めた調理作業(60分以内)+片付け)	

- ※1 チダイ、キダイ(レンコダイ)を総称して小鯛とします。
- ※2 海老は、(株)ショクリュー提供の冷凍ブラックタイガーです。
- ※3 魚のすり身は、鈴廣かまぼこ(株)提供のすり身で、原材料は「魚肉、卵白、みりん、食塩、魚介エキス、昆布だし(一部に卵・海老を含む)」、つなぎ(でんぷん)は含みません。
- ※4 塩は、伯方塩業(株)提供の「伯方の塩 焼塩」です。
- ※5 薄口醤油は、ヒガシマル醤油(株)提供の「うすくちしょうゆ」です。
- ※6 昆布は、和気食品の利尻昆布で養殖の2等級です。
- ※7 鰹節は、和田久のさんばんです。
- ※8 日本酒は、宝酒造(株)の料理のための清酒です。

▼ 実習台備え付け器具等

<調理作業用>

まな板・抜き板	各 1 枚	大きじ・小さじ	各 1 個
行平鍋(アルミ製)	直径15cm・直径18cm	スプーン	1 個
あたり鉢(外寸直径308・高さ130mm)	1 個	うろこ引き	1 個
あたり棒(長さ450mm)	1 本	骨抜き	1 個
ボウル	直径18cm・直径21cm 直径24cm	味見用スプーン・小皿	各 1 つ
ざる	直径18cm	スケール	1 台
350mlステンルカップ(直径12・深5cm)	5 個	ガス火口(大2・小1)	
ゴムべら	2 個	キッチンペーパー、	
バット	1 個	ラップ(クラップ)、アルミホイル、	
お玉	1 個	竹串、氷、ゴミ袋、ゴミ受けネット	
菜箸	1 膳		

☆ 実習台の引き出しは使用可。(退室時に忘れ物をしないよう注意)

<作品・味見審査用>

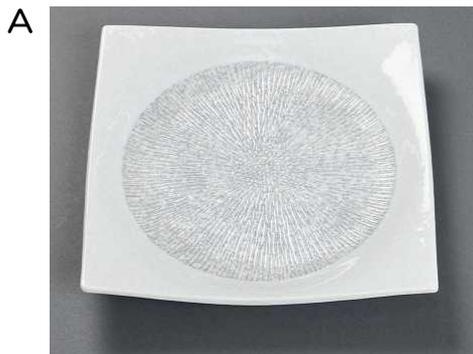
小鯛の姿作り

一辺23.5cmの器 1 枚 <A>

海老しんじょ、清まし仕立て

作品審査用のお椀(椀縁の直径12.8cm、深さ(蓋ライン)4cm) 1 個

味見審査用のお椀(椀縁の直径10cm、深さ(蓋ライン)約5cm) 3 個 <C>



<調理台周り・器具セッティングイメージ写真>



ガス台はニューアル予定です。



▼ 作業手順

<課題1> 小鯛の姿作り

- ① 大根でけんと台座を作る。
- ② 小鯛を姿作りにおろす。
- ③ 小鯛の頭を左に、腹を手前にして姿良く固定する。
- ④ おろした身を湯霜にし、上身はそぎ切りに、下身は食べやすい大きさに四つ切または五つ切にする。
- ⑤ ③に①のけんと大葉、小鯛の切り身を盛り付け、あしらいを盛り付ける。

注意 あしらい用のきゅうりの加工は自由。

<課題2> 海老しんじょ、清まし仕立て

- ① 昆布だしと鰹節でだしをとり、調味して吸い地を作る。
- ② 海老は殻をむいて背わたを取り、刃たたきする。
- ③ あたり鉢で、かたさを調整しながら、魚のすり身、卵白、昆布だし等をすりあわせ、塩と薄口醤油で下味をつけ、②を加えてしんじょ地を作る。
- ④ 鍋に水と昆布を入れて火にかけて塩味に調味し、③を茹でる。
- ⑤ 椀に④、椀づまを盛って温めた①をはり、吸い口をあしらう。

注意・椀づま、吸い口の加工は自由。

- ・ 材料は2人前となっている。1人前は作品審査用として**B**の椀に盛り付けが完成した状態で提出する。

残りの1人前の分は、味見審査用として、しんじょを3つに分けて作り(一口大サイズ)、**C**の椀3つにしんじょ、椀づま、吸い口を盛り、吸い地をはって提出する。

▼ 作品提出スケジュール

作業開始後、50分から60分までの10分間に、

- ① 小鯛の姿作り
- ② 海老しんじょ、清まし仕立て(作品審査用→味見審査用)
の順に提出する。

西洋料理部門

課 題	提供材料・調味料	
<課題 1> Potage Parmentier (じゃがいものポタージュ)	じゃがいも 1個(2Lサイズ230~250g) 玉ねぎ 1/2個(100g) ポワロー 1/2本(100g) ※1 ブイヨン・ド・ヴォライユ 450ml ※2 生クリーム 100ml	牛乳 100ml 無塩バター(塊) ※3 塩 こしょう(白・黒) パセリ 1g
<課題 2> Côte de porc sautée charcutière (豚背肉のソテー、 シャルク्यूティエール風)	豚ロース肉 2枚 * 1枚120~150g 玉ねぎ 1/2個(100g) コルニション 2本(10g) ※4 コニャック 50ml ※5 白ワイン 100ml ※6 フォン・ド・ヴォー 200ml 粒マスタード 20g 無塩バター(塊)	※3 塩 こしょう(白・黒) ※7 油 100ml <つけあわせ用> にんじん(Lサイズ) 1本 無塩バター(塊) 砂糖 20g ※3 塩 クレソン 1枝
制限時間	75分(作品提出を含めた調理作業(60分以内)+片付け)	

㊦ 提供材料・調味料は、じゃがいものポタージュと豚背肉のソテーの共用での提供です。提供量は次のとおりです。
 無塩バター(塊) 100g 、 塩 50g 、 こしょう(白・黒) ムーラン

- ※1 ブイヨン・ド・ヴォライユは、水1ℓに対してネスレのマギーコンソメチキン香料・着色料無添加を23gです。
- ※2 生クリーム、中澤乳業(株)のフレッシュクリーム47%です。
- ※3 塩は、伯方塩業(株)提供の「伯方の塩 焼塩」です。
- ※4 コニャックは、サントリー(株)のV.Oです。
- ※5 白ワインは、キッコーマン(株)提供の「山梨 甲州」です。
- ※6 フォン・ド・ヴォーは、ハインツのフォンドヴォーです。
- ※7 油は、(株)Jオイルミルズ提供の「キャノーラ油」です。

▼ 実習台備え付け器具等

<調理作業用>

まな板	1枚	ゴムべら	3本
ソースパン (アルミ製)	直径15cm・直径18cm・直径21cm 直径24cm ※鍋蓋あり	木べら	3本
ソテーパン (アルミ製)	直径15cm・直径18cm 直径21cm・直径24cm	横口レードル	2本
テフロンフライパン	直径18cm・直径24cm・直径27cm	横口ミニレードル(20cc)	1本
ボウル	直径15cm・直径18cm・直径21cm 直径24cm・直径27cm・直径30cm	1合レードル	1本
ざる	直径21cm・直径32cm	ターナー	1本
シノワ	アミ式：21cm 25メッシュ スープ濃し：1.3Φ	トンダ	1本
揚げ物用網	1枚(240×140mm)	菜箸	1膳
ステンレスカップ	5個	ホイッパー	1本
バット	No. 8、9、10、11 各2枚	味見用スプーン	3つ
計量スプーン(大さじ・小さじ兼用)	1本	スケール	1台
肉たたき	1本		

※ミキサー(1.2ℓ)

ガス火口(大2・小1)

オーブン

キッチンペーパー、ラップ(クラップ)、竹串、氷、
アルミホイル、ゴミ袋、ゴミ受けネット

☆ 実習台の引き出しは使用可。(退室時に忘れ物をしないよう注意)

※ ミキサーを使う際は、材料の粗熱を取ってから使用してください。

(ミキサー容器がガラス製のため、熱いまま使うと温度差で割れたり、圧力がかかり吹きこぼれる恐れがあります。)

<作品・味見審査用>

じゃがいものポタージュ

作品審査用の器(直径26cm・高さ5cm、内径14.5cm、深さ1.5cm) 1個 <A>

味見審査用ココット(直径7.5cm、深さ3cm) 1個

豚背肉のソテー

作品審査用のリム皿(直径30cm、内径20cm) 1枚 <C>

味見審査用(豚肉ソテー&にんじんのグラッセ)の紙小皿(直径15cm、内径10cm) 3枚 <D>

味見審査用(ソース)の※ココット(直径7cm、深さ2.5cm) 1個 <E>

※ ココット容量は50~80ml



<調理台周り・器具セッティングイメージ写真>



▼ 作業手順

<課題1> ジャガイモのポタージュ

- ① 玉ねぎ、ポワローは薄切りにする。
- ② ジャガイモは厚めのいちょう切りにする。
- ③ バターを熱し、その中に①を入れて炒め、②を加えてさらに炒める。
- ④ ブイヨン・ド・ヴォライユを③に加え、材料がやわらかくなるまで煮てからミキサーにかけてこす。
- ⑤ ④を鍋に戻し入れ、生クリームと牛乳を加え、塩、こしょうで調味する。
- ⑥ 器に注ぎ、パセリのみじん切りを飾る。

注意 材料は2人前となっている。1人前は作品審査用として**A**の器に盛り付けが完成した状態で提出し、残りの1人前は味見審査用として**B**の器に盛り(パセリは不要)提出する。

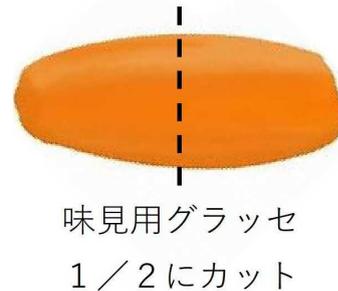
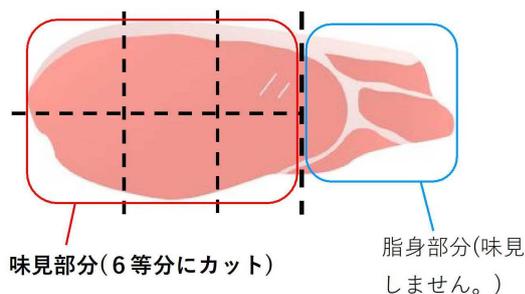
<課題2> 豚背肉のソテー

- ① 玉ねぎはみじん切りに、コルニションはせん切りにする。
- ② 豚ロース肉を下処理し、塩、こしょうで下味をつける。
- ③ ソテーパンで②をソテーし、いったん取り出す。
- ④ ③のソテーパンでバターを熱し、①の玉ねぎを加えて炒め、コニャック、白ワインを加えて煮詰め、フォン・ド・ヴォーを注ぎ入れて煮詰める。
- ⑤ ④を裏ごししてバターを加えてモンテする。粒マスタード、①のコルニションを加えて塩、こしょうで調味し、ソースを仕上げる。
- ⑥ にんじんを付け合わせ用に加工し、グラッセにする。
- ⑦ 器に③、⑥、クレソンを盛り付け、⑤をかける。

注意・ つけあわせのにんじんの加工(形状)は自由。
・ 2人前のうち、1人前は作品審査用として、**C**の皿に盛り付けが完成した状態で提出する。

もう1人前は味見審査用として、**D**の小皿にカットした豚肉ソテーとにんじんグラッセを(クレソンは不要)、**E**のココットにソースを盛り付けて提出する。

- ・ 味見審査用の豚肉ソテーは、脂身部分をカット(脂身は味見しない)し、残りを6等分(一口大程度のサイズ)に切り分ける。にんじんグラッセは、3個それぞれを半分カットする。



3枚の小皿(**D**)それぞれに、カットした豚肉2切れ+にんじん2つを盛って提出する。

▼ 作品提出スケジュール

作業開始後、50分から60分までの10分間に、

- ① じゃがいものポタージュ(作品審査→味見審査)
 - ② 豚背肉のソテー(作品審査→味見審査)
- の順に提出する。

課 題	提供材料・調味料		
<課題 1> 魚丸湯 (魚団子のスープ)	<清湯> 鶏ひき肉 75 g 長ねぎ 1/2本 しょうが 5 g 水 150ml ※1 毛湯		こしょう 葱姜水 適量 卵白 適量 かたくり粉 ※4 油
	<魚団子> ※2 魚のすり身 100 g ※3 塩 紹興酒 20ml		わけぎ 適量 清湯 300ml ※3 塩 こしょう
	<課題 2> 青椒肉絲 (豚肉とピーマンの細切り炒め)	豚もも肉 80 g ※5 たけのこ(水煮SSサイズ) 1個 * 1個80~110g	卵(L玉) 1個 かたくり粉 油
		ピーマン(Lサイズ) 4個 赤ピーマン 1/2個	<碗献(合わせ調味料)用> ※7 酒
		長ねぎ 2 cm しょうが 1 cm角 ※6 ごま油 20 g	砂糖 50 g ※8 醤油 50ml こしょう
		<上漿(デンプン入り下味つけ)用> ※7 酒 ※3 塩 こしょう	
制限時間		75分(作品提出を含めた調理作業(60分以内)+片付け)	

㊦ 提供材料・調味料は、魚丸湯と青椒肉絲の共用での提供です。提供量は次のとおりです。

毛湯 500ml 、 塩 45 g 、 こしょう 1缶 、 かたくり粉 50 g
 油 油用寸胴で提供 、 酒 75ml

- ※1 毛湯は、アリアケジャパン(株)提供の「濃香清湯」(5倍希釈)です。
- ※2 魚のすり身は、鈴廣かまぼこ(株)です。(日本料理と同じ)
- ※3 塩は、伯方塩業(株)提供の「伯方の塩 焼塩」です。
- ※4 油は、J-オイルミルズ(株)提供の「キャノーラ油」です。
- ※5 たけのこは、(株)中華高橋の水煮です。
- ※6 ごま油は、J-オイルミルズ(株)提供の「ごま油」です。
- ※7 酒は、オエノン合成清酒の夢見酒です。
- ※8 醤油は、キッコーマン(株)提供の「こいくちしょうゆ」です。

▼ 実習台備え付け器具等

<調理作業用>

まな板	大：直径40cm－高9cm 小：直径35cm－高5cm	ゴムべら	2本
中華鍋(両手鍋)	直径36cm	菜箸	2膳
中華鍋(片手鍋)	直径36cm	横口レードル(70cc)	1本
片手鍋	直径15cm・18cm 各1個	穴あきお玉	1本
油用寸胴(植物油入り)	1個	大さじ・小さじ	各3本
漏勺	直径33cm	泡立て器	1本
手勺	丸(縦12×横13cm)：1本 楕円(縦10×横13cm)：1本	ステンレスレンゲ	2本
ボウル	直径11cm・13cm・15cm 18cm・21cm 各2枚	味見用スプーン・小皿	各1つ
ざる	直径18cm・21cm・24cm 各1枚	漉し用キッチンペーパー	2枚
バット	9吋・10吋・12吋 各2枚	Ⓛ(株)エムコンス「プロのクックさん鮮用」中)	
計量カップ	200ml	スケール	1台
パイ皿	2枚	ガス火口(2口)	
		キッチンペーパー、ラップ(クラップ)、 アルミホイル、竹串、ゴミ袋、ゴミ受けネット	

☆ 実習台の引き出しは使用可。(退室時に忘れ物をしないよう注意)

<作品・味見審査用>

魚丸湯(魚団子スープ)

完成盛り付け用の器(直径22cm・高さ8cm、内側深さ6センチ) 1枚 <A>

青椒肉絲(豚肉とピーマンの細切り炒め)

完成盛り付け用のリム皿(直径27cm・内径17cm) 1枚

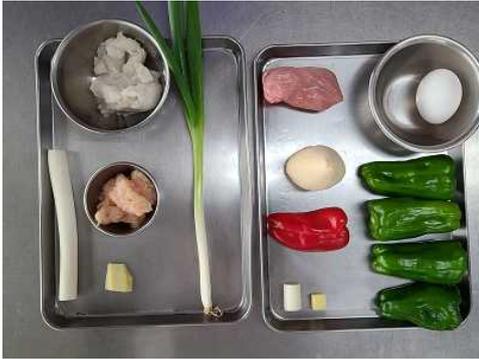
A



B



<調理台周り・器具セッティングイメージ写真>



▼ 作業手順

<課題1> 魚丸湯(魚団子スープ)

清湯

- ① 鶏ひき肉に水を加えて練る。
- ② 毛湯と①を混ぜ、長ねぎ、しょうがを加える。
- ③ ②をかき混ぜながら火にかけ、あくを取りさらに火にかける。
- ④ スープが澄むまで煮込み、キッチンペーパー等で漉す。

魚団子

- ① 魚のすり身に塩、紹興酒、こしょうを入れて練る。
- ② ①に葱姜水、卵白を加えてさらに練る。
- ③ ②に片栗粉、油を加えて混ぜ、滑らかなすり身を作る。
- ④ ③を団子にとり、水に入れ沸かして火を通す。

仕上げ

- ① 塩、こしょうで清湯の味を調える。
- ② 器に魚団子、斜め切りにした青ねぎを盛り、上から①を注ぐ。

<課題2> 青椒肉絲(豚肉とピーマンの細切り炒め)

- ① たけのこ、ピーマン、赤ピーマンは細切りにし、たけのこは下ゆでする。
- ② 長ねぎとしょうがは、1cm四方の薄切りにする。
- ③ 豚肉を細切りにし、上漿の酒、塩、こしょうで下味をつける。さらに卵、かたくり粉、油を加えて混ぜる。

- ④ 適温の揚げ油(分量外)で豚肉、たけのこ、ピーマン、赤ピーマンに火を入れ、漏勺に移す。
- ⑤ 長ねぎとしょうがを炒め、さらに④を入れて炒め、碗献を加えて絡める。
- ⑥ 最後にごま油を加えて仕上げ、器に盛り付ける。

注意 課題1、2とも、材料は2人前となっている。各課題とも完成した状態で提出する。

▼ 作品提出スケジュール

作業開始後、50分から60分までの10分間に、

- ① 魚丸湯(魚団子のスープ)
 - ② 青椒肉絲(豚肉とピーマンの細切り炒め)
- の順に提出する。

(2) 調理台は、1人1台を使用する。

(3) 調理作業会場に持ち込めるものは、以下のとおりとする。

- ① 包丁(包丁ケースで持参すること)
- ② 包丁ケースに包丁と共に入る器具(ただし、アイスディッシャーは認められないので注意。)
- ③ 台ふき、手ふき等の布巾類
- ④ 貴重品、医療品
- ⑤ レシピ

なお、上記以外で、調理に必要な器具は、前述の実習台備え付け器具等を使用すること。

(4) 作品は、あらかじめ決められた場所に提出する。(作品提出場所は全国大会出場決定後に案内する。)

作品提出場所には審査委員が待機している。作品提出の際は、審査を依頼する旨を告げる。(審査委員はこのタイミングで審査を始める。)

なお、作品提出場所に作品を運び、審査の依頼を告げる前であれば、その場所で盛り付けの手直しを行って構わない。

(5) 制限時間について

- 1) 各料理部門の作品提出スケジュールに記載のとおり、作業開始後、50分から60分までの10分間に作品を提出する。

なお、作業開始から60分の時点で調理作業中の場合は、直ちに作業を終了し、その時点の作品を提出すること。(減点、授賞対象外とはならない。)

ただし、60分が経過しても作業を終えず、コンクール実行委員の勧告にも従わずに調理作業を継続した場合は授賞対象外とする。

- 2) 作品を提出した後、制限時間75分終了までに片付けを終了させる。

75分を超えても片付けが終了しない場合は、減点対象となるので注意すること。

1 審査の規定

(1) 料理部門別審査項目・配点一覧

作業審査		配点	作品・味見審査	配点
日本料理部門	姿小作りの	5～1	①刺身のそぎ切り・四つ切りの大きさのバランスや切り口、あしらいと姿作りのバランスなど、盛り付けの美しさ、楽しさの評価。	15～1
	海老しんじょ、清まし仕立て	5～1	②しんじょのかたさ(食感)・味付け、出汁の味付け、椀づま、吸い口を含んだ風味、温かさなど、椀としての総合的なおいしさの評価。	10～1
	共通	5～1	③しんじょの大きさや椀のバランス・椀づまの形状など、椀の見た目の美しさ、楽しさの評価。	5～1
	共通	5～1	⑤作業が衛生的で、段取りがスムーズか。	
	共通	5～1	⑥包丁の手入れの状態や包丁等調理道具の扱い、作業中の姿勢は適切か。	
	共通	30点満点	作業審査 30点満点	
西洋料理部門	ポタージュ	5～1	①あたりのなめらかさ、味付け、温かさ、盛り付けの美しさなど、スープとしての総合的なおいしさの評価。	10～1
	ソテー	5～1	②豚肉の焼き加減(焼き色・火の入り方)、味付け、温かさなど、おいしさの評価。	10～1
	共通	5～1	③ソースの出来具合(なめらかさ、味付け等)の評価。	5～1
	共通	5～1	④付け合わせの味付け等の評価。また、ソースのかけ方や付け合わせとのバランスなど、豚肉のソテーとしてのプレート全体の見た目の評価。	5～1
	共通	5～1	⑤作業が衛生的で、段取りがスムーズか。	
	共通	5～1	⑥包丁の手入れの状態や包丁等調理道具の扱い、作業中の姿勢は適切か。	
中国料理部門	魚団子のスープ	5～1	①魚団子のかたさ(食感)・味付け、湯の味付け、スープとしての総合的なおいしさの評価。	10～1
	豚肉とピーマンの細切り炒め	5～1	②魚団子の形状や滑らかさ、浮いているかどうか、また湯の色合いなどの見た目の美しさの評価。	5～1
	共通	5～1	③食材の炒め方(火の入り方、油ぎれの様子等)、味付け・食材と調味料の絡み具合、温かさなど、青椒肉絲としての総合的なおいしさの評価。	10～1
	共通	5～1	④食材の彩り・つや、盛り付け方などの見た目の美しさ、楽しさの評価。	5～1
	共通	5～1	⑤作業が衛生的で、段取りがスムーズか。	
	共通	5～1	⑥包丁の手入れの状態や包丁等調理道具の扱い、作業中の姿勢は適切か。	
共通	30点満点	作業審査 30点満点		
		60点満点	作品・味見審査 30点満点	60点満点

(2) 課題別審査項目・審査の目安・得点一覧

日本料理部門 作業審査

審査項目・審査の目安・配点	
小 鯛 の 姿 作 り	①魚をおろす作業は適切か。
	中骨に身が残らず、腹骨や膜も除去されきれいにおろしている。 5点
	中骨に身はなく、腹骨も膜も除去しているが、おろし方がやや雑。 4点
	腹骨、膜は除去しているが、中骨に身がやや残っている。 3点
	中骨に身が残り、腹骨、膜の除去も雑。 2点
おろし方の基本が全く身についていない。 1点	
海 老 し ん じ ょ	②皮の湯霜はきれいにできているか。
	湯霜の作業手順、仕上がりともに問題ない。 5点
	作業手順は問題ないが、仕上がりに若干ムラがある。 4点
	作業手順は問題ないが、仕上がりが雑。 3点
	作業手順にやや問題があり、仕上がりも雑。 2点
湯霜の作業手順が全く身についていない。 1点	
清 ま し 仕 立 て	③だしの取り方は適切か。
	作業手順に問題もなく、清んだ(きれいな)だしが取れている。 5点
	作業手順に問題はないが、だしにやや濁りがある。 4点
	作業手順に問題はないが、だしが濁っている。 3点
	作業手順にやや問題がある。 2点
だしの取り方が全く身についていない。 1点	
日 本 料 理 共 通	④海老しんじょの作り方は適切か。
	海老の処理(殻むき、背わた取り)、あたり鉢の扱い、それぞれよい。 5点
	海老の処理はよいが、あたり鉢の扱いが今ひとつ。 4点
	海老の処理はよいが、あたり鉢が扱えていない。 3点
	海老の処理が甘く、あたり鉢が扱えていない。 2点
海老の処理が悪く、あたり鉢が扱えていない。 1点	
日 本 料 理 共 通	⑤作業が衛生的で、段取りがスムーズか。
	衛生面の配慮は問題なく、段取りは滞ることなくスムーズ。 5点
	衛生面の配慮は問題ないが、段取りが若干もたついている。 4点
	衛生面の配慮は問題ないが、段取りにもたつきが見られる。 3点
	衛生面の配慮に欠け、段取りにもたつきが見られる。 2点
衛生面への配慮が全く見られない。 1点	
日 本 料 理 共 通	⑥包丁の手入れの状態や包丁等調理道具の扱い、作業中の姿勢は適切か。
	包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方、作業中の姿勢全て問題ない。 5点
	包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方はよいが、姿勢が悪い。 4点
	包丁等調理道具の扱い方、姿勢は問題ないが、包丁の状態が悪い。 3点
	姿勢は問題ないが、包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方は悪い。 2点
包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方、作業中の姿勢全てが悪い。 1点	

日本料理部門 作品・味見審査

審査項目・配点	
小鯛の姿作り	<p>①刺身のそぎ切り・四つ切りの大きさのバランスや切り口、あしらいと姿作りのバランスなど、盛り付けの美しさ、楽しさの評価。 15点配点</p> <p>〈所見、評価のポイント等〉</p> <p style="text-align: right;">／15点</p>
海老しんじょ	<p>②しんじょのかたさ(食感)・味付け、出汁の味付け、椀づま、吸い口を含んだ風味、温かさなど、椀としての総合的なおいしさの評価。 10点配点</p> <p>〈所見、評価のポイント等〉</p> <p style="text-align: right;">／10点</p>
清まし仕立て	<p>③しんじょの大きさと椀のバランス、椀づまの形状など、椀の見目の美しさ、楽しさの評価。 5点配点</p> <p>〈所見、評価のポイント等〉</p> <p style="text-align: right;">／5点</p>

審査項目・審査の目安・得点	
じゃがいものポタージュ	①食材の切り方、炒め方は適切か。
	食材は均一に切れていて、焦がすことなく適度な炒め方となっている。 5点
	食材は均一に切れているが、炒め方が焦げはないが不十分。 4点
	食材の切り方にややバラツキがあり、炒め方は焦げはないが不十分。 3点
	食材の切り方にバラツキがあり、炒め方も不十分またはやや焦げがある。 2点
	食材が均一に切れておらず、炒め方も足りないまたは炒めすぎで焦げがある。 1点
	②裏漉しがきちんとできているか。
	漉し残しがなく、すべてきれいに裏漉しができている。 5点
	7割以上は漉せている。 4点
	半分程度は漉せている。 3点
7割以上の漉し残しがある。 2点	
ほとんど裏漉しができていない。 1点	
豚背肉のソテー	③材料の切り方は適切か。
	材料はすべて適切に切られている。 5点
	切り方がやや雑である。 4点
	半分程度は適切に材料が切られている。 3点
	7割以上の材料が適切に切られていない。 2点
	全体的に適切に切られていない。 1点
	④豚肉の処理は適切か。
	余分な脂肪等をしっかり除去し、筋の切り込みも適切。 5点
	(5～3点の間) 4点
	余分な脂肪等の除去も、筋の切り込みもやや甘い。 3点
(3～1点の間) 2点	
余分な脂肪等は除去されず、筋の切り込みも切りすぎ又は足りない。 1点	
西洋料理共通	⑤作業が衛生的で、段取りがスムーズか。
	衛生面の配慮は問題なく、段取りは滞ることなくスムーズ。 5点
	衛生面の配慮は問題ないが、段取りが若干もたついている。 4点
	衛生面の配慮は問題ないが、段取りにもたつきが見られる。 3点
	衛生面の配慮に欠け、段取りにもたつきが見られる。 2点
	衛生面への配慮が全く見られない。 1点
	⑥包丁の手入れの状態や包丁等調理道具の扱い、作業中の姿勢は適切か。
	包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方、作業中の姿勢全て問題ない。 5点
	包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方はよいが、姿勢が悪い。 4点
	包丁等調理道具の扱い方、姿勢は問題ないが、包丁の状態が悪い。 3点
姿勢は問題ないが、包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方は悪い。 2点	
包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方、作業中の姿勢全てが悪い。 1点	

西洋料理部門 作品・味見審査

審査項目・配点	
じゃがいものポタージュ	①口当たりのなめらかさ、味付け、温かさ、盛り付けの美しさなどスープとしての総合的なおいしさの評価。 10点配点
	<所見、評価のポイント等> <div style="text-align: right;">/ 10点</div>
豚背肉	②豚肉の焼き加減(焼き色・火の入り方)、味付け、温かさなど、おいしさの評価。 10点配点
	<所見、評価のポイント等> <div style="text-align: right;">/ 10点</div>
肉のソース	③ソースの出来具合(なめらかさ、味付け等)の評価。 5点配点
	<所見、評価のポイント等> <div style="text-align: right;">/ 5点</div>
プレート	④付け合わせの味付け等の評価。また、ソースのかけ方や付け合わせとのバランスなど、豚肉ソテーとしてのプレート全体の見た目の評価。 5点配点
	<所見、評価のポイント等> <div style="text-align: right;">/ 5点</div>

中国料理部門 作業審査

審査項目・審査の目安・得点	
魚 団 子 の ス ー プ	①火加減や清湯、魚団子の作業の手際や工程(作り方)は適切か。
	清湯、魚団子の火加減を理解し、調理の手際・工程も問題ない。 5点
	手際・工程は問題なく、火加減もまずまず出来ている。 4点
	手際・工程は問題ないが、火加減が今一つ。 3点
	手際・工程はまずまずの出来、火加減は全く理解できていない。 2点
火加減が全く理解できておらず、手際・工程も全般的に悪い。 1点	
豚 肉 と ピ ー マ ン の 細 切 り	②野菜類の切り方は適切か。
	材料はすべて適切に切られている。 5点
	切り方がやや雑である。 4点
	半分程度は適切に材料が切られている。 3点
	7割以上の材料が適切に切られていない。 2点
全体的に適切に切られていない。 1点	
③豚肉の切り方は適切か。	すべて適切に切られている。 5点
	切り方がやや雑である。 4点
	半分程度は適切に材料が切られている。 3点
	7割以上が適切に切られていない。 2点
	全体的に適切に切られていない。 1点
④材料の揚げ方は適切か。	肉がしっかりほぐれ、肉も野菜も160℃程度の適温で揚げている。 5点
	それぞれの材料は適温で揚げているが、肉がほぐれていない。 4点
	肉は程良く揚げているが、野菜がやや揚げ足りない。 3点
	肉も野菜もやや揚げ足りない。 2点
	油の温度が適切でなく、仕上がりが悪い。(揚げすぎ又は生っぽい) 1点
中 国 料 理 共 通	⑤作業が衛生的で、段取りがスムーズか。
	衛生面の配慮は問題なく、段取りは滞ることなくスムーズ。 5点
	衛生面の配慮は問題ないが、段取りが若干もたついている。 4点
	衛生面の配慮は問題ないが、段取りにもたつきが見られる。 3点
	衛生面の配慮に欠け、段取りにもたつきが見られる。 2点
衛生面への配慮が全く見られない。 1点	
⑥包丁の手入れの状態や包丁等調理道具の扱い、作業中の姿勢は適切か。	包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方、作業中の姿勢全て問題ない。 5点
	包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方はよいが、姿勢が悪い。 4点
	包丁等調理道具の扱い方、姿勢は問題ないが、包丁の状態が悪い。 3点
	姿勢は問題ないが、包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方は悪い。 2点
	包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方、作業中の姿勢全てが悪い。 1点

中国料理部門 作品・味見審査

審査項目・配点		
魚 団 子 の ス ー プ	①魚団子のかたさ(食感)・味付け、湯の味付け、スープとしての総合的なおいしさの評価。 10点配点 〈所見、評価のポイント等〉	／10点
	②魚団子の形状や滑らかさ、浮いているかどうか、また湯の色合いなどの見た目の美しさの評価。 5点配点 〈所見、評価のポイント等〉	／5点
豚 肉 と ピ ー マ ン の 細 切 り	③食材の炒め方(火の入り方、油ぎれの様子等)、味付け・食材と調味料の絡み具合、温かさなど、青椒肉絲としての総合的なおいしさの評価。 10点配点 〈所見、評価のポイント等〉	／10点
	④食材の彩り・つや、盛り付け方などの見た目の美しさ、楽しさの評価。 5点配点 〈所見、評価のポイント等〉	／5点

2 審査委員の規定

- (1) 審査委員は、養成施設の調理実習担当専任教員と著名シェフ等外部の調理従事者から構成され、その人数割合は、コンクール実行委員会において定めることとする。
- (2) 審査委員の人数は、1部門につき2名以上とし、審査委員は、当該部門の選手全員を審査する。

3 賞の規定(予定)

出場者へ授与する賞は、次のとおりとする。

賞の種類	部門		
	日本料理	西洋料理	中国料理
内閣総理大臣賞	1名		
衆議院議長賞	1名		
参議院議長賞	1名		
後援行政大臣賞	2名	2名	1名
後援団体長賞	※		
大会会長賞	出場者全員		

※ 各団体1枚ずつ。大臣賞を除いた上位者に振り分ける。

- (1) 内閣総理大臣賞、衆議院議長賞、参議院議長賞は、3料理部門の各1位の得点について、平均点差割合の比較等を考慮の上、受賞者を決定する。
- (2) 後援行政大臣賞は、日本料理部門・西洋料理部門2・3位の出場者に、中国料理部門の2位の出場者に授与する。