

# 第41回調理師養成施設調理技術コンクール実施要領 ＜全国大会版＞

## 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

厚生労働省・文部科学省・農林水産省  
調理関係15団体

## 4 協 賛

GMO OMAKASE株式会社(特別協賛)、株式会社LDH JAPAN(特別協賛)  
他食関連企業等

## 5 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1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2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。

## 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(160cc)	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>

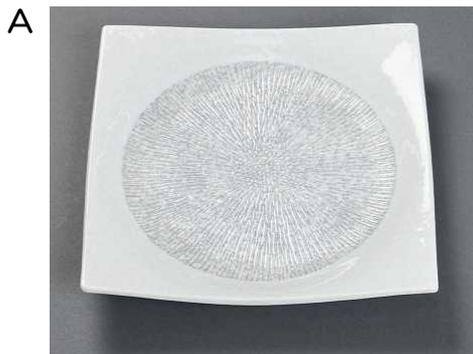
小鯛の姿作り

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 <B>

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	
<b>&lt;課題 1&gt;</b> <b>Potage Parmentier</b> (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
<b>&lt;課題 2&gt;</b> <b>Côte de porc sautée</b> <b>charcutière</b> (豚背肉のソテー、 シャルクュティエール風)	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(1.20)

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 <B>

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。

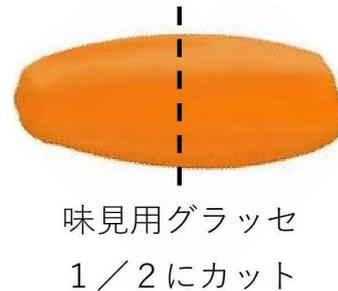
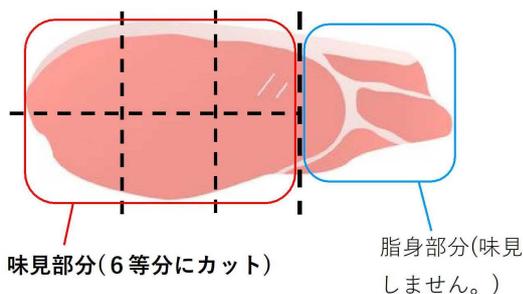
## <課題2> 豚背肉のソテー

- 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			
<b>&lt;課題 1&gt;</b> <b>魚丸湯</b> <b>(魚団子のスープ)</b>	<b>&lt;清湯&gt;</b> 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		
	<b>&lt;魚団子&gt;</b> ※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		
	<b>&lt;課題 2&gt;</b> <b>青椒肉絲</b> <b>(豚肉とピーマンの細切り炒め)</b>	豚もも肉 80 g ※5 たけのこ(水煮SSサイズ) 1 個 * 1 個80~110g ピーマン(Lサイズ) 4 個 赤ピーマン 1/2個 長ねぎ 2 cm しょうが 1 cm角 ※6 ごま油 20 g	卵(L玉) 1 個 かたくり粉 油 <碗献(合わせ調味料)用> ※7 酒 砂糖 50 g ※8 醤油 50ml こしょう	
		<b>&lt;上漿(デンプン入り下味つけ)用&gt;</b> ※7 酒 ※3 塩 こしょう	※1 毛湯 水溶きかたくり粉 50ml (水1 : かたくり粉1)	
		制限時間	7 5 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 <B>

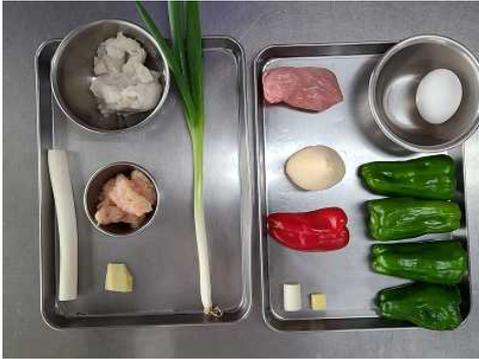
A



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。 <b>15点配点</b></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。 <b>10点配点</b></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。 <b>5点配点</b></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。 <b>10点配点</b>
	<p>&lt;所見、評価のポイント等&gt;</p> <p style="text-align: right;">/ 10点</p>
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。 <b>10点配点</b>
	<p>&lt;所見、評価のポイント等&gt;</p> <p style="text-align: right;">/ 10点</p>
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。 <b>5点配点</b>
	<p>&lt;所見、評価のポイント等&gt;</p> <p style="text-align: right;">/ 5点</p>
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。 <b>5点配点</b>
	<p>&lt;所見、評価のポイント等&gt;</p> <p style="text-align: right;">/ 5点</p>

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。 <b>10点配点</b> 〈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。 <b>5点配点</b> 〈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。 <b>10点配点</b> 〈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。 <b>5点配点</b> 〈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		
後援労働大臣賞	-----		
厚生労働大臣賞	1名	1名	1名
文部科学大臣賞		1名	
農林水産大臣賞	1名		
後援団体長賞	※		
特別協賛会社賞(2社)	各1名	各1名	各1名
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。