

「第2回ぽんぽこオリジナル丼料理コンテスト」

実施要項

1 趣旨

コロナ禍により健康的な食生活への関心が高まる中で、小松島市ならではの地場産物や野菜を活用したアイデア料理コンテストを開催することにより、栄養バランスがとれた食事のあり方について考えるとともに、料理を作る楽しさや喜び、地産地消、フードチェーンについて理解を深め、食育への意識を高める。

2 応募資格

徳島県在住の中学生で、個人に限る。

3 応募条件

- (1) 小松島市の特産品1種類以上と野菜3種類以上を組み合わせ、手軽に作ることができ、アイデアあふれる丼料理とすること。
- (2) 米は白米とし、炊き込みご飯にはしないこと。(炊けた白飯に混ぜ込むことは可)
- (3) 調理時間は、1時間以内とすること。
- (4) 材料費は、1人分800円以内とすること。
- (5) 出来上がりの料理の盛り付けや特長がわかる画像を応募用紙の枠内に貼付すること。

4 注意事項

- (1) 応募は一人につき1点とする。
- (2) 材料(調味料を含む)の分量を漏れなく記載すること。
- (3) 応募用紙・写真は返却しない。応募作品は、小松島西高校に帰属する。
- (4) 応募作品(特に入賞作品)はSNS・ホームページ等に掲載及びマスコミに情報提供を行う。
- (5) 他のコンクール等に未発表のものに限る。

5 募集期間

令和5年8月7日(月)から9月8日(金)まで(必着)

6 応募先

応募先： 〒773-0015

徳島県小松島市中田町字原ノ下28の1

徳島県立小松島西高等学校 ぽんぽこオリジナル丼 係

郵送又は持参してください。

7 審査方法及び審査基準

(1) 一次審査

応募作品の中から、以下の審査基準に基づき書類審査を行い、二次審査出場者6名程度を決定する。書類審査を通過した場合は、学校及び個人に連絡する。

■審査基準

- ・地域性（小松島市の特産品を活用し、その特徴を理解しているか）
- ・独創性（アイデアの斬新性、ネーミングの工夫がされているか）
- ・普及性（作りやすい料理であるか）
- ・完成度（彩りや盛り付けの工夫がされているか）
- ・栄養バランス（栄養バランスが整っているか）

(2) 二次審査（実技・試食審査） 令和5年10月7日（土）実施予定

二次審査では、一次審査で選考されたレシピについて調理の上、審査基準に味覚の評価を加えて各賞を決定する。

備考

- ・1時間以内に4人分を調理します。
- ・食材、調味料については応募レシピに従って4人分の材料を学校で準備します。
- ・食器、調理器具は学校のものを使用してください。ただし、盛り付け用の井については、必要な場合は持参してください。

8 表彰

最優秀賞	1名
優秀賞	2名
特別賞	若干名