

一次審査に対する質問と回答

2017/11/10

No.	受付日	区分	質問内容	回答	質問者
1	2017.9.29	テーマ・献立基準	治療食部門について。 症例にある食習慣は変更できるか。また、現行の食習慣で提供を考慮するのか。	この部分も含めて考察して、各社が想定することもコンテストの範疇となります。	ハーベスト
2	2017.9.29	テーマ・献立基準	治療食部門について。 食事は母親が作る事が条件でしょうか。	この部分も含めて考察して、各社が想定することもコンテストの範疇となります。	ハーベスト
3	2017.10.12	使用食器	食器のリストの22・23・24・25番の品番は、2種類の記載があるのは、色が2種類あるということよろしいでしょうか。	ご指摘の通りです。食器の色がそれぞれ2種類ございます。 BWC = 外側が黒、内側が白 IWC = 外側がアイボリーホワイト、内側が白	グリーンハウス
4	2017.10.17	機器・備品	真空調理機はありますか。なければ、持ち込みは可能でしょうか。	真空調理機は、使用しない方法で対応をお願いします。持ち込みも不可となります。	東住吉マルタマフーズ
5	2017.10.17	使用食器	食器を取り寄せたいのですが、(90～97)の食器のメーカー等、サンプルを依頼する場合の連絡先を教えてください。	ご質問の内容を含め下記の通りご案内いたします。 1～84,98～100は国際化工(株)様の食器になります。各社ご用達の代理店へサンプル依頼をお願いいたします。有償無償は各代理店の判断となります。85～97につきましては「食器等サンプル依頼書」をメールに添付いたしますので、内容をご確認の上、コンテスト実行委員会審査部会宛にメールにてご送信ください。	ウオケニ
6	2017.10.24	食材	食品価格表に記載されている食材以外は、全て持ち込みに該当しますか？	該当します。 事務局では、標準的な食材の範囲で用意させていただきますので、食品価格表に記載されている食品であっても、 (1) 地場の特産物 (2) 形や大きさにこだわりがある などの食材を使用予定の場合は、「持ち込み食材」として献立作成をお願いいたします。	馬淵商事
7	2017.10.24	テーマ・献立基準	治療食部門について。 コンテスト用症例の検査データは、いつのものですか？(内服前 OR 内服後？)	各社で想定してください。症例データから考察し、献立の作成をお願いいたします。	馬淵商事
8	2017.10.24	テーマ・献立基準	治療食部門について。 栄養指導によって、食習慣や生活習慣に変化はありましたか？ (30代後半の検診時には、どのような栄養指導を受けたのでしょうか？栄養指導を受けた現在も、現在の食習慣ということで、宜しいのでしょうか？)	各社で想定してください。症例データから考察し、献立の作成をお願いいたします。	馬淵商事
9	2017.10.24	テーマ・献立基準	治療食部門について。 東京子さんへの献立は、在宅用なのか入院時なのかどちらでしょうか？あるいは設定内容は自由発想で良いのでしょうか？	各社で想定してください。症例データから考察し、献立の作成をお願いいたします。	馬淵商事

一次審査に対する質問と回答

2017/11/10

No.	受付日	区分	質問内容	回答	質問者
10	2017.10.24	テーマ・献立基準	治療食部門について。 アルコールおよび喫煙の摂取はないでしょうか？	各社で想定し進めてください。	馬淵商事
11	2017.10.24	食材	一般食部門について。 一般食で使用する「完全調理品」について、通常取り扱っていない食材のサンプル依頼は、リストに記載されているメーカーに直接依頼すればよいのでしょうか？それとも、事務局で取りまとめていただけるのでしょうか？	コンテスト参加予定の各社の仕入部門から、食品価格表に記載されている各メーカーへお問合せください。	ウオクニ
12	2017.10.26	持ち込み品	電子レンジの持ち込みは可能ですか。	電子レンジの使用は禁止としますので、持ち込みも不可となります。	ハーベスト
13	2017.10.26	機器・備品	トースター＆グリル・オープンの開口部の幅は何cmですか。	幅21cm×奥行き27cm×高さ5cmです。	ハーベスト
14	2017.10.26	持ち込み品	食材を加工したものを食器として持ち込みは可能ですか。（スイカなど）	食材を加工した「食器」となりますので不可となります。	ハーベスト
15	2017.10.26	機器・備品	蒸し器2種類を共有で使用と記載されていますが、調理で蒸し器を使用したい際に、他のチームと重なってしまった場合は使用できなくなってしまう可能性もありますでしょうか？	一次審査結果発表後、蒸し器の使用を希望するすべてのコンテスト（二次審査）出場会社が使用できるように、「持ち込み」や「会場での貸与」を含め、各出場会社と事前に調整させていただきます。	富士産業
16	2017.10.26	持ち込み品	ガスバーナー（カートリッジタイプ）の持ち込みは可能でしょうか？	ガスバーナーの使用は不可ですので、持ち込みも不可となります。	富士産業
17	2017.10.29	ルールの運用	第1次審査提出用書類に写真の画像は含まれないとありますが、演出用品は価格範囲内であれば、その後の変更も可能でしょうか。	提出後の変更はできません。	津山商店
18	2017.10.29	持ち込み品	持ち込み用食材は、大量調理可能であれば特に制限はないのでしょうか。（冷凍の刺身等）	夏季開催のコンテストのため、魚の生食は禁止とします。 刺身（生・冷凍）用としての持ち込みも不可です。	津山商店
19	2017.10.29	使用食器	行事食部門で使用する弁当箱の中に、敷物（笹・柄物のついた紙等）は使用可能ですか。	食品衛生法に準じ、かつ非売品でない商品であれば使用可能です。 持ち込みの演出用品・装飾品として食材費用に含めてください。	津山商店

一次審査に対する質問と回答

2017/11/10

No.	受付日	区分	質問内容	回答	質問者
20	2017.10.29	ルールの運用	第2次審査の調理時間は、治療食以外は2時間（作業台等片付けを含む）とありますが、流し台の洗い物も全て含んだ時間と理解してもよろしいでしょうか。	作業台、流し台、機器・備品、消耗品類等、競技開始前の状態（洗浄・消毒、片付け等）に戻すまでの時間とご理解ください。	津山商店
21	2017.10.31	食材	冷凍のつみれは何のつみれですか。	原材料は、「魚肉（いわし、ほっけ）、でん粉、食塩、砂糖、かつおだし」です。	東住吉マルタマフーズ
22	2017.10.31	機器・備品	ガスバーナーはありますか。	ガスバーナーの使用は不可です。持ち込みも不可となります。	東住吉マルタマフーズ
23	2017.10.31	持ち込み品	炊飯器、3合炊きは持参してもよろしいですか。	ご持参ください。	東住吉マルタマフーズ
24	2017.10.31	機器・備品	ミキサー、クイジナート（フードプロセッサー）はありますか。	ご持参ください。	東住吉マルタマフーズ
25	2017.10.31	機器・備品	圧力鍋はありますか。	ご持参ください。	東住吉マルタマフーズ
26	2017.10.31	機器・備品	バットは小さいもので何cmのものがありますか。	バットはありませんので、ご持参ください。	東住吉マルタマフーズ
27	2017.10.31	食材	食材のエビについて「バナメイ無頭えび16-20」「バナメイ無頭えび21-25」は、1尾の可食量の表示がありません。「バナメイ無頭えび16-20」であれば、1.8kg中に64-80尾と記載されてい為、中央値の72尾と想定し、可食量を算出すれば良いでしょうか。	貴見の通りです。	ニチダン
28	2017.10.31	提出書類	献立シートについて、食品番号「10188 冷凍ナイルパーチフィーレ」ですが、入力した時の単価がおかしいように思います。例えば40g使用時、1g単価が「1.27円」であるため、価格は「50.8円」になるはずですが、シート上では「82.8円」となります。廃棄がかかっていないようです。	単価の記載に間違いがありましたので、訂正させていただきます。様式4データを修正しましたので、差し替えをお願いいたします。	ニチダン
29	2017.10.31	食材	生魚を使用した料理は可能でしょうか。	夏季開催のコンテストであるため、魚の生食は禁止です。加熱調理する場合は、持ち込み食材となります。	ニチダン
30	2017.10.31	食材	使用禁止食材はございますか。	夏季開催のコンテストであることをご考慮の上、各社の自社ルールでご判断をお願いいたします。	ニチダン

No.	受付日	区分	質問内容	回答	質問者
31	2017.10.31	テーマ・献立基準	一般食部門について「省労力メニュー」の定義は、「完調品を大幅にアレンジし、料理の考案をすること」「完調品は、簡単にアレンジし、その他の料理を工夫すること」またその両方ともが評価の対象となるのでしょうか。	この部分も含めて考察して、各社が想定することもコンテストの範疇となります。	ニチダン
32	2017.10.31	食材	一般食部門の完調品の商品について。「ポテトサラダ（デライト、GS、まると北海道）」「マカロニサラダ（GS、デライト）」「パンプキンサラダ（S・サラダ）」「八宝菜（しお・しょうゆ）」「ソース付ハンバーグ（デミグラス・おろし）」は商品が数種類あります。どの商品になるのでしょうか。	食品価格表「20－完調品用食材」の全39品につきまして、商品内容情報として「商品規格書」を開示いたしますので、別添の各ファイルをご確認ください。	ニチダン
33	2017.10.31	持ち込み品	行事食部門の弁当箱の中に、バラン等の演出品は、使用しても良いのでしょうか。	食品衛生法に準じ、かつ非売品でない商品であれば使用可能です。持ち込みの演出用品・装飾品として食材費用に含めてください。	ニチダン
34	2017.10.31	ルールの運用	行事食部門の弁当箱の仕切りは、食材等で分けするなどの工夫により仕切りの数を増やしても良いのでしょうか。	この部分も含めて考察して、各社が想定することもコンテストの範疇となります。	ニチダン
35	2017.10.31	提出書類	行事食部門において（献立表の）入力欄が不足する場合は、どのようにシートを増やして提出すれば良いのでしょうか。	任意の行をコピーし、「合計行とその上の最下行の間 および 最上行」以外の任意の行間に挿入してください。	ニチダン
36	2017.10.31	食材	資料1. 食品価格表 20-完調品用食材 のなかの 食品番号 20002 ソース付ハンバーグについて ハンバーグ1個あたりの重量とソースの味について教えてください。	食品価格表「20－完調品用食材」の全39品につきまして、商品内容情報として「商品規格書」を開示いたしますので、別添の各ファイルをご確認ください。	シダックスフードサービス
37	2017.10.31	手続き	出場選手について 出場選手の申請は、どのタイミングで必要になりますか。	一次審査結果発表後になります。一次審査通過会社にはコンテスト（二次審査）出場に関する資料・提出書類等に含めて出場選手の申請書をご案内いたします。	メーキュー
38	2017.10.31	機器・備品	治療食部門 実習室「レンジ・オープン」について（P.12） レンジ下の棚は使用可能ですか。また、レンジと棚は、チームごとに明確な仕切りがされますか。	レンジと棚についても、出場会社（チーム）別使用範囲を明確に仕切ります。コンテスト前日のオリエンテーション時にご案内いたします。	メーキュー
39	2017.10.31	機器・備品	治療食部門 実習室「蒸し器」について（P.13） 各チーム共用と記載されていますが、各チーム1台は無いということになりますか。	一次審査結果発表後、蒸し器の使用を希望するすべてのコンテスト（二次審査）出場会社が使用できるように、「持ち込み」や「会場での貸与」を含め、各出場会社と事前に調整させていただきます。	メーキュー
40	2017.10.31	食器	治療食部門「展示」について（P.10） 「各食トレイの上に展示すること」と記載されていますが、食器リストNo.98～100から選んで使用するということがよろしいのでしょうか。	貴見の通りです。	メーキュー