

第16回 治療食等献立・調理技術コンテスト 一次審査提出時によくあるご質問

以下の内容を確認のうえ、不明な点は「様式5 一次審査に関する質問票」を用いて期日までにコンテスト実行委員会事務局（info-mk@tomogroup.co.jp）へ提出してください。

★マークの項目は、必ずご確認ください。

No.	区分	質問内容	回答
1	食材	使用禁止食材はありますか	大量調理施設衛生管理マニュアル及び各社衛生ルールに従ってください。
2	食材	「持ち込み：食材●●円以内（食材費●●●円に含める）」とありますが、食材はすべて持ち込みではなく、持ち込み食材以外は準備していただける食材ということでしょうか？	その通りです。 持ち込み食材は、各社で準備し、コンテスト前日にご持参ください。
3	食材	揚げる際の油の使用量は、可食量分しか使用できないのか。	二次審査に向け発注書を提出いただきますのでそちらに実際の必要量を記載ください。詳細は二次審査要領にてご案内いたしますが、食用油は師範台に共用食材として準備致しますので、必要量をご利用下さい。
4	食材	「煎茶」「紅茶」を献立に入れる場合「抽出液」か「ティーパック（茶葉）」どちらの使用量で入力すれば良いでしょうか。	ティーパック(茶葉)の使用量を入力ください。
5	食材	寿司をメニューに取り入れたいのですが、白米の固さはどれくらいになりますでしょうか。	外部調達となるため明確な水分量はお伝え出来かねます。
6	食材	食品は発注した数量が用意されますか？それとも各食品の最低規格で用意されるのでしょうか。	一部例外はありますが、基本的には発注数量での準備となります。詳しくは二次審査要領にてお知らせします。
★ 7	食材	調理済み冷凍食材のサンプルは、申請後どれくらいで手元に届きますか。	「事前参加登録書（様式1）」または「調理済み冷凍食材サンプル提供依頼書（様式6）」の受付後、2週間以内を目安にお届け出来る予定です。
★ 8	食材	調理済み冷凍食材は、昼食と夕食でも使用しても良いのでしょうか？	指定食材C 調理済み冷凍食材は、朝食のみでの使用としてください。
9	食器	同じ食器を複数個使用することは可能でしょうか。 また、全体の個数制限はありますか。	同じ食器を複数個使用することは可能です。また、全体の個数制限はございません。食器は工夫して使用してください。
10	持ち込み品器具	『調理器具・備品のリスト』に掲載されている器具・備品であっても、普段使い慣れているものを持ち込むことは可能でしょうか。	問題ありません。
11	持ち込み品器具	調理器具・備品のリストにないものは事前申請の上、用意が出来るとあるが、持ち込み点数に制限はありませんか。	制限はありません。
12	持ち込み品器具	電子レンジ、炊飯器、電気圧力鍋の持ち込みは可能でしょうか	電力容量の関係上、不可といたします。 持ち込み不可の調理器具：電子レンジ、炊飯器、電気圧力鍋（ガス・IH対応の圧力鍋は可）
13	持ち込み品器具	『調理器具・備品のリスト』にない器具・備品は、事前申請の上、各出場会社(チーム)でご用意ください。』とありますが、下記のものは持ち込み可能でしょうか。 包丁、ミキサー、ハンドブレンダー、フードプロセッサー、バット ガスバーナー（カードリッジタイプ）、ココット皿、型抜き	持ち込み可能です。 ただし、ココット皿は調理作業内での使用に限ります。
14	持ち込み品器具	まな板は2枚だけですか？不足の場合は持ち込みとなるのでしょうか？	不足する場合は事前に申請した上で持ち込み可能です。
15	持ち込み品器具	持ち込み備品はいつまでにどのように申請するのでしょうか	二次審査要領配布時に各種提出書類を送付します。詳細は、二次審査要領にてご案内いたします。

No.	区分	質問内容	回答
16	持ち込み品 食材	持ち込み食材に調味料は含まれますか。	含みます。
17	持ち込み品 食材	持ち込み食材について、調味料以外の持ち込みも可能か。 価格、持ち込み点数の他、持ち込み食材（種類）に制限はあるのでしょうか。	指定金額、点数内であれば種類の制限はありません。 詳しくは、参加募集要領P.9、11の「（４）持ち込み」についての記載をご確認ください。
18	持ち込み品 食材	持込用食材については、大量調理可能であれば特に制限はないのでしょうか （生魚等）	原則制限は設けておりませんが、大会運営の安全性を考慮し、魚や肉類の生食使用は、禁止とします。 また、どんな食材であっても、適正な温度や保管状態で持ち込みしてください。
19	持ち込み品 食材	色粉(赤)は使用可能食品として食品価格表に記載があるが、その他の色は持ち込み調味料として持参可能か。 重曹は調味料として持ち込み可能か。	持ち込み可能です。
20	持ち込み品 食材	金粉・銀粉・アラザンなどは演出用品として申請可能か。 食材と判断され、使用不可か。	使用食材としての持ち込みに限り可能です。
21	持ち込み品 食材	食材の持ち込みについてすべて持参、保管は出場者ということですが、食材の購入・選定は食品価格表の中からではなく、弊社の仕入れ業者からの購入になるということでしょうか？また、保管する冷凍・冷蔵庫の用意はありますでしょうか。	食品価格表に記載のある食品については事務局にて準備いたします。その他の事前に申請した持ち込み食品については、各社で準備し、コンテスト前日にご持参ください。持参後、会場に用意した食材保管用のコンテナにて各社ごとに保管しますが、下記のコンテナに収納できる物量にして下さい。コンテナに収まりきらない場合は事務局での保管は会場設備の関係上致しかねますので、ご了承下さい。 ＜食材運搬用コンテナ＞ 外寸（mm） 530×366×172 内寸（mm） 493×335×158 内容量 27.4 L
22	持ち込み品 食材	食材を加工したものを食器として持込は可能でしょうか	例えば、果物の皮のみを食器として使用し、果肉を使わないのであれば食材ロスの観点からも本大会には適していないとの判断になります。食材としても使用した上で、皮も使用したいということであれば問題ありません。但し、容器として使用する場合も競技時間内に作成してください。
23 ★	実技	支給される食材は、展示用と試食審査用のために必要な数量のみでしょうか。もしくは、ある程度の余分も含めて支給され、予備食の作成は可能なのでしょうか。 尚、食材の計量は調理時間内に含まれるのでしょうか。	二次審査では、両部門共に昼・夕食のそれぞれ展示審査用1食、試食審査用3食、予備用 1食の計5食分を調理していただきます。5食分の発注書を提出いただき、それに基づき食材を準備します。 食材の計量は、調理時間内に行ってください。
24	実技	干しいたけやひじき、切干大根といった乾物を戻す作業も、指示時間内で行うことになるのでしょうか。	乾物の戻しや冷凍品の解凍作業は、競技時間とは別に設ける予定です。詳細は、二次審査要領にてご案内いたします。
25	実技	全ての食材、調味料は、各チームごとに用意されるのでしょうか。	食材は各チームに用意します。ただし、一部調味料は各部門ごとに定められた場所に準備し、共有使用になります。 詳しくは二次審査要領にてお知らせします。
26	実技	食材の仕込みを前日に行うことは可能でしょうか。 事前準備はどこまでできますでしょうか。食材確認だけでしょうか。	前日には食材確認のみ可能です。乾物の戻しや冷凍品の解凍作業は、競技時間とは別に設ける予定です。詳細は、二次審査要領にてご案内いたします。
27	実技	調味料は全て共有で師範台に置かれるのでしょうか。	各チームの公平性を考慮し、各教室の師範台共有調味料スペースに設置予定です。詳細は二次審査要領にてご案内いたします。
28	実技	白飯(炊飯米)は共通食としてご用意いただけるとのことですが、調理時間内であれば希望するタイミングで支給いただけるのでしょうか。もしくは、支給されるタイミングが決まっているのでしょうか。	白飯（炊飯米）は共用食材台に競技開始時にご用意いたします。必要なタイミングで各チーム計量し、作業台に運んでください。
29	実技	『白飯以外の色ご飯は、各チームでご用意ください。』とありますが、色ご飯等の場合は、調理時間内で米からの炊飯の調理作業が必要になるということでしょうか。	炊飯器の持ち込みは、電力容量の関係上、不可とします。 混ぜご飯等の炊飯器を用いない調理法としてください。
30	実技	持ち込んだ器具類の保管に調理台の引き出しや開きを使用しても良いのでしょうか。	競技中は、調理作業台にある引き出しは使用できません。開きのみ使用可とします。

No.	区分	質問内容	回答
31	実技	調理室内のチーム配置はいつ、どの様に決まるのでしょうか。	二次審査要領に各チームの配置を含む調理台配置図を記載いたします。各チームの配置は事務局にて事前に決めさせていただきます。
32	実技	生食する野菜類の消毒についてはどのように行うのでしょうか。次亜塩素酸ナトリウム等の薬剤は支給されるのでしょうか。	次亜塩素酸ナトリウムを含む基本的な衛生品は事務局にて用意いたします。詳細は二次審査要領にてご案内いたします。
33	実技	衛生面はどこまで考慮すべきでしょうか。	大量調理施設衛生管理マニュアル及び各社衛生ルールに従ってください。
34	実技	参加募集要領にて『全ての料理は大量調理可能であること』とありますが、調理工程で保存食の採取や加熱時の中心温度の記録等の大量調理マニュアルで定められているような作業は行うのでしょうか。	保存食は調理後のみ採取をお願いします。（原材料は事務局にて採取）中心温度の記録等については各社ルールを適用し測定・記録してください。詳細は二次審査要領にてご案内いたします。
35	設備・備品	調理台にあるコンセントのワット数を教えてください。	詳細までは分かりかねます。電力負荷が過剰にかかる機器類については電力容量の関係上、不可といたします。
36	設備・備品	調理器具・備品のトレーは作業用と考えて良いでしょうか。	問題ありません。
37	設備・備品	計量皿などは準備する必要があるのでしょうか。	共用食材取り分け用の使い捨て食器類を準備しますので、ご使用下さい。また、申請のうえ持ち込みすることも可能です。詳細は、二次審査要領にてご案内いたします。
38★	設備・備品	調理作業内で料理の冷却のために冷凍庫を使用することは可能でしょうか。	冷凍庫は使用できません。料理の冷却には、参加募集要領 P.14、17に記載した「③冷蔵庫 1 チーム分のエリア」のみ使用できます。詳細は、二次審査要領にてご案内いたします。
39	設備・備品	冷やすための氷は希望するだけいただけるでしょうか。	各チームから予め必要量を申請いただき、準備する予定です。詳細は、二次審査要領にてご案内いたします。
40	設備・備品	ゴミ箱は、各調理台ごとに設置されるでしょうか。	生ゴミ、可燃物用として各チームにゴミ袋を用意します。それ以外のゴミ箱はスペースの関係上会場内共通の場所へ設置します。詳細は、二次審査要領にてご案内いたします。
41	展示	展示用と試食審査用は完全に同じ演出、盛り付けでないといけませんか。例えば、展示用の方は、提供した果物の残りの皮を利用して容器に仕立て、盛り付けする等の演出を行うことは可能でしょうか。	展示用は 1 人分の提供量を展示審査に相応しい状態で盛付を行ってください。試食審査用は大皿に審査員の食べやすい状態で盛付を行ってください。
42	展示	展示スペースのシーツ等は白と考えて良いでしょうか。また、その上に色布や色紙などをひいて良いでしょうか。	展示スペースの敷物は白色です。但し、上に敷く色布等の演出用品は使用できません。
43★	展示	お品書き、敷き紙の使用は可能か？	食品、食器以外の装飾品は使用できません。装飾を目的としない天ぶら用敷紙、アルミカップ（大小2サイズ）に限り、共有備品として各部門の実技会場へ用意します。
44	その他	コンテスト開催概要 3. コンテスト（二次審査）出場資格（チーム制）について委託先厨房に従事しているものであれば1事業所でなくても複数の事業所から選抜されたメンバーでもよろしいでしょうか？	問題ありません。
45★	その他	総括表（様式3）の「献立作成者勤務事業所名」ですが、当社の場合は、献立作成者は本社で勤務しているため、勤務事業所名は、●●●株式会社になりますが、それで宜しいでしょうか。	参加募集要領P.5「3.コンテスト（二次審査）出場資格（チーム制）」にある通り『所属会社の事業所に勤務している者で、献立作成者を含む管理栄養士または栄養士1名以上と調理師または調理職1名以上の4名』で二次審査に出場します。従って、本社所属の方は、コンテスト出場チームの献立作成者になることは出来ません。
46★	その他	介添え者の役割は？競技に参加するの？	所属会社の事業所に勤務している者で、献立作成者を含む管理栄養士または栄養士1名以上と調理師または調理職1名以上の4名が二次審査に出場します。介添え者は、受付や引率など運営上でのチームのサポートを行ってください。また、介添え者は本社勤務の方でも可とします。
47	その他	二次審査についてコンテストに参加しない場合、見学させていただくことは可能でしょうか？今後の参加について検討する為にどのように行っているかを見てみたい為。	当日見学いただくことは可能です。ただし、実技会場付近は立ち入り禁止エリアとなっております。見学は参加されるチームの関係者であっても別教室のモニターでの見学のみとなります。

No.	区分	質 問 内 容	回 答
48 ★	その他	朝食の審査はどの様に行われますか。 また、朝食の料理写真はどの様に使用するのですか。	一次審査は、提出いただいた「総括表（様式3）」「献立表（様式4）」の内容を「一次審査配点基準」に沿って行います。 二次審査は、「総括表（様式3）」「献立表（様式4）」に加えて、一次審査の応募書類として提出された料理写真をパネルで展示し、審査を行います。
49	その他	献立表の入力欄が不足した場合は行を増やす、シートを増やすのどちらがよろしいでしょうか	数式が壊れてしまう可能性があるため、行の挿入や削除をしないようお願いしています。各部門入力欄には余裕を持たせていますが、不足する場合は、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。
50	その他	共通質問まとめのような資料は配信されますか。	各社からの質問をまとめたものを送付いたします。
51	その他	一次審査後、二次審査に関わる質問の受け付けはありますか。	二次審査要項配布の際に受付いたします。