

第16回治療食等献立・調理技術コンテスト 一次審査に対する質問と回答

受付 NO.	受付日	区分	質問内容	回 答	質問者
1	9月24日	献立条件	昼食は、弁当を作って持参する事が前提条件となりますでしょうか？在宅勤務で、自宅で調理する事が前提条件となりますでしょうか？	昼食、夕食は本コンテストの仕様に合わせて「食器への盛り付け、喫食」を想定し検討ください。	株式会社 馬淵商事
2	9月24日	その他	コンテスト担当代表者とチームの介添え者は、同一でよろしいでしょうか？	同一の方にご担当いただいても問題ございません。	株式会社 馬淵商事
3	9月26日	食材	朝食に使う食材について、完調品以外の食材は自社で食品リストの規格と同じものを用意し撮影するという事でよろ しいでしょうか。	サンプル提供される調理済み冷凍食材以外は、各社様にてご用意ください。	シップヘルスケアフード株式会社
4	9月26日	持ち込み品 食材	朝食に持ち込み食材を使用する場合も、持ち込み食材代内であれば問題ないでしょうか。	持ち込み食材の点数、金額以内であれば可とします。	シップヘルスケアフード株式会社
5	9月26日	食材	高齢者食部門での完調品使用の際の注意点で「味付けしなおす等の加工は行わないこと」とありますが、オムレツなどケチャップや茸ソースをかけることは可能でしょうか。	ケチャップやソース、あんをかけることは可とします。	株式会社 トモ
6	9月29日	設備・備品	調理・作業台の作業スペースのサイズを教えてください。（ガス台・シンクを除いた箇所）また、予備スペースの使用条件（予備スペースでは作業を行ってはいけない等）はございますか。	各社に割り当てられる調理台の作業スペースは、1,000mm × 900mm です。 また、予備スペースのサイズは以下のとおりです。 ・参加募集要領 P.14 の A・B および P.17 の G・H：900mm × 600mm ・参加募集要領 P.14 の C・D・E・F および P.17 の I・J・K・L：1,000mm × 430mm ※ 予備スペースの使用条件は特に設けておりませんが、周囲のチームの作業を妨げないようご配慮をお願いいたします。	株式会社 日総
7	9月29日	食材	高齢者食部門の朝食について。完調品を使用する際、『他の材料や食材同士を混ぜ合わせる等の加工を行わない事』とありますが、他の材料（冷凍野菜等）を添えに使用することは可能ですか。	他の食材を添えに使用することは可とします。	株式会社 日総
8	9月29日	その他	高齢者食部門の朝食について。『写真撮影用として、1回のみ5品までに限り再度サンプルの提供を行う』とありますが、サンプルを申請した商品全てを献立に使用しなくても問題はないですか。例）5品申請し、写真撮影用（献立）に使用するのは3品。	高齢者部門の朝食にはサンプルを申請した商品すべてを使用するのではなく、指定食材C0001～C0019の中から2品以上を必ず使用してください。	株式会社 日総
9	9月29日	設備・備品	一次審査提出時によくあるご質問のNO.30について。『開きのみ使用可』とありますが、開きとは具体的にどここの場所を指しているのか教えてください。	「開き」とは、調理作業台の中央下段にあるスペース（参加募集要領 P.14 左下画像参照）を指します。 上部の引き出しや、シンク下のスペースは使用禁止となります。 なお、使用可能なスペースの寸法は以下のとおりです。 ・2階調理実習室：観音開き戸（内寸 W930 × H460 × D830mm／2段式） ・3階調理実習室：引き戸（内寸 W860 × H430 × D730mm／2段式）	株式会社 日総

第16回治療食等献立・調理技術コンテスト 一次審査に対する質問と回答

受付 NO.	受付日	区分	質問内容	回 答	質問者
10	9月29日	演出	一次審査提出時によくあるご質問のNO.43について。『天ぷら用敷紙、アルミカップに限り、共有備品として各部門の実技会場へ用意します』とありますが、使用時は献立表に記入をした方がいいのでしょうか。	天ぷら用敷紙とアルミカップは、共用備品として用意しますので、献立表へ記入していただく必要はありません。	株式会社 日総
11	9月29日	持ち込み品 器具	二次審査で使用不可とされている持ち込み器具の炊飯器、電子レンジ等、朝食のメニューで使用する ことは問題ないでしょうか。	問題ございません。	メーキュー株式会社
12	9月29日	食材	3品以上10 g の条件はどこの献立に組み込んでも問題はないですか？（指定食材は朝食にすべて使用とあります）	両部門共に指定食材B0001～B0041は、どの時間帯の献立に組み込んでも問題ありません。	ハーベスト株式会社
13	9月29日	食材	実食の段階で味変する提供は可か？（盛り付けの段階で混ぜない、混ぜて召し上がってくださいという提供方法）	調理済み冷凍食材を、盛り付けの段階で混ぜない提供方法は、可とします。	ハーベスト株式会社
14	9月29日	食材	混ぜ合わせる→混ぜなければ問題ないの？（指定既製品は何かでサンドしてもよいか	調理済み冷凍食材を、他の食材でサンドする提供方法は、可とします。	ハーベスト株式会社
15	9月29日	演出	装飾してはいけないとあるが過去のコンテストでは懷敷や笹、折り鶴の演出をしている。当時はその縛りがなかったということでしょうか？	以前のコンテストでは演出の使用が認められていました。 今回は、装飾品での演出を不可とします。	ハーベスト株式会社
16	9月29日	食材	オムレツ等に切り込みを入れて食材を射込むことは可能でしょうか？	可とします。	ハーベスト株式会社
17	9月30日	設備・備品	IH台調理実習室の「バット」「ボウル」の素材を教えてください。（IHコンロに直置き加熱できるかの確認）	「バット」「ボウル」とともにステンレス製ですが、学校備品のため、加熱行為等（IHコンロでの加熱）は禁止とします。	株式会社ニチダン
18	9月30日	演出	クッキングシートをカップ状にしたり、食材を包んで焼いたりして、そのまま器に盛り付ける場合、クッキングシートは装飾品扱いになりますか？（例：「参加募集要領」P.35 朝食展示パネルのサンプル写真のようにサンドイッチをシートで包んでカットし、そのまま器に盛り付ける）	共用備品である天ぷら用敷紙、アルミカップ以外のものを使用することは不可とします。	株式会社ニチダン
19	9月30日	演出	串などを打ってそのまま器に盛り付ける場合、串は装飾品扱いになりますか？	No.18に準じます。	株式会社ニチダン
20	9月30日	食器	「食器リスト」の<No.19 羽反吸物椀 小 身>は【溜内朱(TMR)】、<No.20 羽反吸物椀 小 蓋>は【溜内黒(TMB)】と色が異なるのですが、写真通り身蓋どちらも【溜内朱】でしょうか？	申し訳ございません、記載に誤りがありましたので下記の通り訂正します。 No.20 B116C TMR羽反（はりそ）吸物椀 小蓋 溜内朱	株式会社ニチダン

第16回治療食等献立・調理技術コンテスト 一次審査に対する質問と回答

受付 NO.	受付日	区分	質問内容	回 答	質問者
21	9月30日	食材	（食品価格表掲載情報）指定食材B【B0014 にんじん 根 冷凍】の食品名には1kg入と記載があるが、規格の欄では500gとなっている。どちらが正しいのか。	申し訳ございません、規格の誤りですので「1kg」へ訂正します。	株式会社グリーンハウス
22	9月30日	食材	（食品価格表掲載情報）調味料及び香辛料類【17027 固形コンソメ】の食品標準成分表の食品名は固形コンソメとなっているが、食品名のコンソメ500 g は固形・顆粒どちらで用意されるのか。	「顆粒」でのご用意となります。	株式会社グリーンハウス
23	9月30日	持ち込み品 器具	持ち込み機材・調理器具の数量に制限はあるのか。	持ち込み機材・調理器具の数量に制限はありませんが、各社に割り当てられた作業スペースを考慮し、スペース内に収まる範囲でご準備ください。	株式会社グリーンハウス
24	9月30日	実技	調理前日に、調理台をテープなどで衛生区域と非衛生区域の分けをしてもよいか。	貼り跡が残らない粘着性の低いテープ（例：養生テープ、貼ってはがせるタイプのテープなど）のご使用は差し支えございません。ただし、これらのテープ等の備品は、各社にてご準備ください。	株式会社グリーンハウス
25	9月30日	食材	（高齢者食部門）朝食のプレーンオムレツにケチャップを添えるのは可能か。味付けとみなされるのか。	No.5に準じます。	株式会社グリーンハウス
26	9月30日	その他	④一次審査書類（様式3 様式4）「高齢者食部門総括表（様式3-2）」の炭水化物・食塩相当量の夕食・一日合計の計算式に誤りがあった。正しいものが再度掲載されるか。	申し訳ございません、改めて正しい様式を展開します。	株式会社グリーンハウス
27	9月30日	演出	（献立条件）「食品、食器以外の装飾は行わないこととする」とあるが、食品、食器の装飾とはどのようなものを指すのか。 食品：喫食できない笹の葉や紅葉の葉は不可という認識で合っているか。 食器：指定食器を使用すれば、プレート食器の上に小鉢を重ねる盛り付けは可能か。	喫食できない笹の葉や紅葉の葉は使用不可とします。 指定食器の使用であれば、重ねて盛り付けることは可とします。	株式会社グリーンハウス
28	9月30日	食材	治療食の昼食・夕食の主菜の主材料に指定の鶏むね肉と鰯を使用することとありますが、例えば鶏むね肉と豚肉など主材料を2種類使用することは可能でしょうか？	指定食材Aと他の食材を取り合わせることを制約しませんが、指定食材Aが主材料であることが明確な献立を作成してください。	株式会社ニッコトラスト
29	9月30日	食材	完調品と他の食材を混ぜずに、盛り合わせることは可能でしょうか？	可とします。	株式会社ニッコトラスト
30	9月30日	食材	完調品をカットすることは可能でしょうか？	可とします。	株式会社ニッコトラスト
31	9月30日	実技	高齢者食の食種は「常食・米飯」とありますが、パン食の提供は可能でしょうか？	可とします。	株式会社ニッコトラスト

第16回治療食等献立・調理技術コンテスト 一次審査に対する質問と回答

受付 NO.	受付日	区分	質問内容	回 答	質問者
32	9月30日	食材	「冷凍」の記載がない食材は、「生」「冷蔵」との認識でよいでしょうか？	食品価格表へ「冷凍」と明記しましたので、ご確認ください。	株式会社ニッコクトラスト
33	10月1日	食材	治療食部門の昼食・夕食で、鶏むね肉のミンチを使用したい場合は、指定食材の塊肉をミンチにすることになりますか？ 食品価格表にある「11219B 鶏むね ミンチ 国産」を指定食材として認めていただくことは可能でしょうか？	A0001～A0005までを指定食材とさせていただきます。 従って「11219B 鶏むね ミンチ 国産」は、指定食材に含みません。	株式会社ニッコクトラスト
34	9月30日	食材	Ⅱ．コンテスト部門別テーマと献立条件（詳細）＞ 1．治療食部門テーマ「2 型糖尿病」の方の食事＞（5）使用食材 について 「①昼食及び夕食の主菜の主材料として、食品価格表のP.48指定食材A「A0001～A0005」のいずれかを必ず使用してください。」とありますが、昼食、及び夕食の主菜の主材料で鶏むね肉、もしくはさわらをそれぞれ1回は必ず使用しなければいけないという意味でしょうか。 仮に、昼食、及び夕食を共に鶏むね肉、あるいはさわらで構成することは問題ないでしょうか。	可とします。	イフスコヘルスクエア株式会社
35	9月30日	食材	Ⅱ．コンテスト部門別テーマと献立条件（詳細）＞ 1．治療食部門テーマ「2 型糖尿病」の方の食事＞（5）使用食材 について 「② 食品価格表のP.48指定食材B「B0001～B0041」のいずれか3点以上を、1点あたり10g以上、必ず使用してください。」とありますが、これは、朝食・昼食・夕食の各食に、3点以上使用するのでしょうか。それとも、1日の食事（朝食・昼食・夕食の全体）を通して、3点以上使用すればよいのでしょうか。	指定食材B「B0001～B0041」は、1日を通して3点以上を、1点あたり10g以上、必ず使用してください。	イフスコヘルスクエア株式会社
36	9月30日	献立条件	Ⅱ．コンテスト部門別テーマと献立条件（詳細）＞ 2．高齢者食部門テーマ「高齢者施設で提供する食事」＞（2）指示栄養量/1日合計 について 「おやつは提案に含まない」とあるので、これは作成する献立の食事のみ（朝・昼・夕のみ）の指示栄養量という認識で合っておりますでしょうか。	（2）指示栄養量/1日合計は、朝・昼・夕の合計と認識ください。	イフスコヘルスクエア株式会社
37	9月30日	食材	Ⅱ．コンテスト部門別テーマと献立条件（詳細）＞ 2．高齢者食部門テーマ「高齢者施設で提供する食事」＞（5）使用食材 について 指定食材C完調品については、「他の材料や食材同士を混ぜ合わせる、味付けしなおす等の加工は行わないこと」とありますが、提供対象の摂食レベルに合わせて食べやすいように切る、ケチャップ・ソース類をかける、トッピングをする、などの、商品自体の味付には関係しない加工であれば可能でしょうか。	可とします。	イフスコヘルスクエア株式会社
38	9月30日	その他	Ⅱ．コンテスト部門別テーマと献立条件（詳細）＞ 3．共通事項 について 「（5）すべての料理は、大量調理可能であることとします。」とありますが、その可否や程度は、従事する人員や設備などの献立以外の要素も関係することかと思われます。この一次審査(献立の審査)でこの項目はどのように判断されるのでしょうか。何らかの基準や目安などがあるのでしょうか。	大量調理可能かどうかについては、各社の経験値に基づきご判断ください。 詳しい審査基準や目安については、公表できません。	イフスコヘルスクエア株式会社

第16回治療食等献立・調理技術コンテスト 一次審査に対する質問と回答

受付 NO.	受付日	区分	質問内容	回 答	質問者
39	9月30日	実技	一次審査提出時によくあるご質問にて、「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。」とありました。 ① イメージとしては、バイキング・ブッフェ様式のように、試食サイズの料理を盛り合わせるということでしょうか。 ② 料理の種類によっては、汁気のあるなしなどで同じ大皿に盛り付けにくいこともあります。用意される大皿の数や小分け盛り付け用のカップ類など、作成した献立内容に応じて試食の盛り付けに必要な物品は配慮いただけるのでしょうか。	①大皿には、審査員が少量ずつ試食できる分量を取り分けて盛付て頂く想定です。 ②取り分けようとして、料理にはアルミカップ、汁物には紙カップをご用意いたします。 詳しくは、一次審査後に発行いたします「開催要領」をご確認ください。	イフスコヘルスケア株式会社
40	9月30日	実技	二次審査の際、展示食・大皿の試食は、完成後は順次調理台から指定の場所に移動できるのでしょうか。もしくは、一定の時刻までは調理台に置いておく必要がありますか。	調理審査時間の開始から審査終了の合図までの間に、各料理を指定の場所に設置して下さい。時間内であれば、設置のタイミングについてはいつでも問題ございません。	イフスコヘルスケア株式会社
41	9月30日	食材	高齢者食部門 指定食材「調理済み冷凍食材」について 使用方法が「冷」の場合、使用方法是「袋のまま冷蔵庫で解凍する（目安：約8時間）」ですが、2次審査の際は解凍状態で競技を開始できるのでしょうか。	指定食材C 調理済み冷凍食材は、朝食のみで使用できます。 従って、二次審査では対象となりません。	イフスコヘルスケア株式会社
42	9月30日	食材	食品番号11064A～11232の肉類（特に生肉類）は、どのような規格で準備して頂けるのですか？ また、グラム指定のカット依頼は可能ですか？	別途「第16回治療食等献立・調理技術コンテスト 肉類カット指定一覧」をご確認ください。	株式会社 魚国総本社
43	9月30日	食材	かぼちゃ・キャベツ・ごぼう・冬瓜・すいか・メロン等の大型野菜・果物は規格に表示されているサイズで納品されますか？ また、カットして必要量で納品する場合、希望するカット方法に合わせて頂く事は可能ですか？	食品は「単位」に沿って仕分け・納品されます。「規格」は単位あたりの目安の重量、入り数です。 仕分け時にカットを行う品目については、「第16回治療食等献立・調理技術コンテスト 生鮮野菜カット一覧」をご確認ください。また、カット方法の指定をすることは出来ません。 なお、果物は仕分け時にカットを行いません。	株式会社 魚国総本社
44	9月30日	その他	高齢者食部門へ参加登録時に送付頂く「指定食材調理済み食材サンプル」について、担当代表者として登録の住所は本社ですが、送付希望先は支社・営業所等という希望には対応して頂けますか？	事前参加登録申込の際に問い合わせをいただいた会社様へ対応を行いました。	株式会社 魚国総本社
45	9月30日	食材	食品価格表P48の指定食材B「B0001～B0041」は、朝昼夕3食の中で3点以上を1点当たり10g以上使用するという認識で良いですか？また、1点を4gと6gの2メニューで使用する等については、問題はありますか？	可とします。	株式会社 魚国総本社
46	9月30日	献立条件	栄養価の許容範囲に決められたルールはありますか？	「治療食部門」 対象者への栄養指導での摂取栄養目標量 「高齢者食部門」 対象施設（コンテスト用 施設概要）での摂取栄養目標量 と認識ください。一次審査の採点基準については、お答え出来ません。	日清医療食品株式会社 名古屋支店
47	9月30日	献立条件	食材費は上限ということでしょうか？ また朝昼夕と、1日の合計金額はそれぞれが上限ということでしょうか？	参加募集要領の献立条件による。	日清医療食品株式会社 名古屋支店