

未来に残したい “日本の食” 標語コンテスト2021

テーマ ハレの日の食事

みなさんが毎日とっている食事が今のみなさんをつくり、未来のみなさんを支えます。あなたが考えるハレの日の食事を「標語」に自由に表現して送ってください。

みんな
応募してね♪

あっぷりん

応募方法

募集期間 7月16日(金)～9月10日(金)

応募資格

全国の小・中学生、高校生以上の一般の方（国内在住の方に限ります）

学校・クラス・スポーツチーム等の団体応募もできます。

賞および賞品

●小学生 ●中学生 ●一般 各部門別に選考

	人数	贈呈
最優秀賞	各1名	●賞状と図書カード(1万円相当) ●香川栄養学園オリジナルグッズ ●プランタン焼菓子詰め合わせ
優秀賞	各2~3名	●賞状と図書カード(5千円相当) ●香川栄養学園オリジナルグッズ
入賞	各10名	●賞状と図書カード(1千円相当) ●香川栄養学園オリジナルグッズ
団体賞	各3団体	●賞状と図書カード(1万円相当) ●女子栄養大学出版部 書籍

※各賞の受賞者数に関しては、応募数や作品の質により変更させていただく場合があります。
※10作品以上まとめて送付の場合には、個人賞に加えて団体賞の審査対象となります。

応募点数

一人一作品、20文字以内。

申込方法

応募は団体応募と個人応募があります。申し込みはWEB申し込みのみとなります。家庭料理検定「料検」公式サイト、標語コンテストのバナーよりお申し込みください。

- 標語コンテストページに記載されているメールアドレスに、空メールを送信してください。入力フォーマットおよび応募用URLを返信します。
- フォーマットに入力したデータは返信時に記載の応募用URLからアップロードしてください。
- 団体で応募する際は入力フォーマットに団体情報の入力もお願いします。

■応募上の注意

□一人一作品、20文字以内。 □未発表作品で、本人の考えた日本語原稿に限ります。
□作品の著作権、展示・陳列、その他の発表に関しては、主催者に帰属することとなります。応募作品は返却いたしませんので、ご了承の上応募願います。

■個人情報の取り扱いについて

作品の応募にあたってご提供いただきました個人情報は「学校法人香川栄養学園のプライバシーポリシー」および「家庭料理技能検定個人情報の取り扱いについて」に従って管理させていただきます。また、コンテスト運営上必要な範囲で利用いたします。
●入賞の連絡、贈呈品の送付、新聞・ホームページなどにおける発表
●次年度コンテストの案内 ●家庭料理技能検定のご案内

入賞発表

11月中旬 家庭料理検定「料検」公式サイト
月刊誌「栄養と料理1月号」等で掲載予定

応募先・問い合わせ先

「未来に残したい“日本の食”」標語コンテスト係

〒170-8481 東京都豊島区駒込3-24-3

学校法人 香川栄養学園

家庭料理技能検定事務局

☎03-3917-8230

(平日9:00~17:00)

<https://www.ryouken.jp>



YouTube

【主催】

学校法人 香川栄養学園
家庭料理技能検定事務局

【後援】

女子栄養大学
女子栄養大学短期大学部
香川調理製菓専門学校



🍏 家庭料理検定(料検)のご案内

食事の重要性や栄養バランス・食文化等についての理解と、健康で健全な食生活に関する知識と技術を身につけることを目的としています。家庭料理を体系的に理解することで、自身や周りにいる多くの方々の健康を支え、豊かな人生をともに過ごすことができます。目的は様々でも学生・生徒から社会人の幅広い年代の方の「学び」や「確認」に最適です。

毎日の食事だからこそ！活かせる 続けられる



おいしさをサイエンスする

栄養とおいしさを考えた食事をつくるための必要な知識と技術の確認ができる



食生活をデザインする

日常の食事や行事食など、食の歴史や文化について理解し、創造的な食生活を実践できる



食生活と環境を考える

食生活の安全と衛生、食べ物の生産や流通、環境へ配慮した食生活の在り方を考えることができる

食の知識の基礎力アップや確認に

就職やスキルアップに

食育のツールに

バランスのよい献立作りに

※家庭料理検定は履歴書・調査書などに記入できます。

🍏 サンプル問題 ※5級・4級はCBT試験のみ

5級 / CBT試験

- だしに含まれるおいしさのものはどちらですか。
①あま味 ②うま味
- 脂質を多く含む食品はどちらですか。
①マヨネーズ ②とうふ
- 和風だしの材料はどちらですか。
①こんぶやカツオ節 ②牛肉や野菜
- ごはんの正しい盛りつけ方はどちらですか。
①平たく盛りつける ②中央を高く盛りつける

答え 1.② 2.① 3.① 4.②

4級 / CBT試験

- 箸の使い方ではいけないといわれる「ねぶり箸」はどちらですか。
①何を食べるか迷い、箸を行き来 ②箸先をくわえたりなめたりすることさせること
- ある日の朝食です。6つの基礎食品群のうち、含まれていないのはどの群ですか。
[トースト・目玉焼き・アスパラガスとベーコンソテー・じゃが芋と玉ねぎのスープ・みかん]
①1群 ②2群
- 使った調理器具や食器を洗う順番として望ましいのはどちらですか。
①よごれの少ないものから洗う ②よごれの多いものから洗う

答え 1.② 2.② 3.①

3級 / 一次試験(CBT)

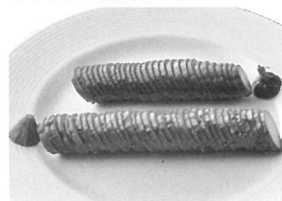
- 諸外国の食具について、正しいものを1つ選びなさい。
①東南アジアはおもに箸食である。
②中国はおもにナイフ・フォーク・スプーン食である。
③ヨーロッパは魚料理・肉料理とでナイフを使い分ける。
- たんぱく質およびアミノ酸について、正しいものを1つ選びなさい。
①たんぱく質を構成するアミノ酸は12種類である。
②必須アミノ酸とは、体内で合成できるアミノ酸をいう。
③必須アミノ酸は9種類である。
- 健康な20歳の女子学生のある日の朝食を、
[トースト、目玉焼き、イチゴ・キウイのヨーグルトあえ、紅茶]
とした。これに組み合わせる料理を1つ選びなさい。
①フルーツサラダ ②マカロニサラダ ③グリーンサラダ
- 肉の部位と料理について、適した組み合わせを1つ選びなさい。
①鶏肉のさき身 — 蒸し物
②牛肉のすね — ステーキ
③豚肉のロース — 煮込み

答え 1.③ 2.③ 3.③ 4.①

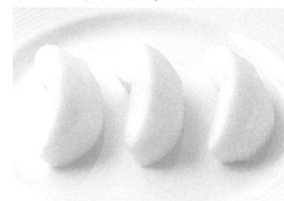
二次試験(実技)

基礎技術

きゅうりの輪切り1本



りんごの皮むき1/2個



調理技術

スクランブルエッグ



ほうれん草のお浸し



Photo by 川上 隆二