

令和8年7月1日

第19回 製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会実施要領

1 名称

製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会

2 主催

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

3 後援

厚生労働省、文部科学省、公益社団法人 全国調理師養成施設協会

4 協賛

製菓材料・関連各社

5 出場対象者

出場対象者は、厚生労働大臣又は都道府県知事が指定する全国の製菓衛生師養成施設(以下、「養成施設」という)の在籍者で、今年度末に卒業見込みの者とする。

6 開催日時及び場所

(1) 予選

予選はレシピ審査とする。出場希望者は申請書類に決勝課題レシピを添えて、期日までに養成施設を通じて提出する。予選結果は、各養成施設長宛に通知される。

① 申請期間：令和8年9月4日(金)から10月2日(金)まで(当日消印有効)

② 結果発表：令和8年11月20日(金)までに通知

(2) 決勝

決勝は決勝課題の作品を審査する。開催日、開催地は次のとおりとし、予選を通過した選手が出場する。

<開催日> 令和9年1月30日(土)・31日(日)

<開催地> 国際フード製菓専門学校

〒220-0004 神奈川県横浜市西区北幸 2-9-6

TEL 045-313-4411

〔決勝日程〕

期 日	時 間	内 容
1月30日 (土)	12:00 ~ 13:00	選手登録受付⇒更衣⇒指定の作業会場 に材料器具持込セット⇒ <u>収納容器を持って控室に移動⇒オリエンテーション</u>
	13:00 ~ 13:40	オリエンテーション・全体写真撮影
	13:40 ~ 13:45	作業会場へ移動
	13:45 ~ 14:00	作業会場集合、材料、貸出器具確認
	14:00 ~ 18:00	決勝課題仕込み作業 (片付けを含め4時間)
	18:00 ~ 18:45	退室、更衣、解散
1月31日 (日)	9:00 ~ 9:30	受付、更衣
	9:30 ~ 9:40	作業会場集合、材料、器具確認
	9:40 ~ 12:10	決勝課題仕上げ・組立作業 (片付けを含め2時間30分) <u>作業途中で味見用作品を提出</u> 洋菓子 10:40 (味見審査開始) 和菓子 10:40 (味見審査開始)
	11:40	<u>展示用作品(決勝課題)展示</u>
	12:10 ~ 12:40	再入室(器具搬出)、控室移動、更衣 *作品審査・作品撮影
	12:40 ~ 14:45	昼食、休憩、作品見学
	14:00 ~ 16:00	一般公開
	15:00 ~ 15:45	表彰式
15:45 ~ 16:30	搬出(作品片付・撤収) 各賞渡し(ゼッケン交換)・解散	

7 出場者数

(1) 予選

養成施設長から推薦された者とする。なお、推薦者数は入学定員による。(通信課程を除く)

200名未満 部門合計 10名 (内訳 洋菓子部門 7名 和菓子部門 3名)

200~400名未満 部門合計 15名 (内訳 洋菓子部門 10名 和菓子部門 5名)

400名以上 部門合計 18名 (内訳 洋菓子部門 12名 和菓子部門 6名)

(2) 決勝

決勝出場人数は洋菓子部門予選審査上位 32名、和菓子部門予選審査上位 16名までとする。

8 出場部門

出場者は、洋菓子部門、和菓子部門のうちから1つを選択し、それぞれ与えられた課題について製菓技術を競う。

9 予選・決勝課題

(1) 予選：出場者は、所定の用紙に決勝課題のレシピと原価(デコレーション部分を含む)・

作品のスケッチ・断面図を記入して提出する。

(2) 決勝：出場者は、決勝課題により製菓技術を競う。

決勝課題 個人で必要な材料（計量済可）を持ち込み使用する。

【洋菓子部門】

《課題》

協会が指定した「テーマ」に沿って、協会が指定する指定材料を使用した誕生日用のアントルメを作成する。

同じ大きさ、同じ内容のものを2台作る。

展示用（飾りあり）と味見用（飾りなし）は、それぞれ指定の場所に制限時間内に提出すること。

展示用の作品には、会場で配布されるチョコレートプレート（黒）にバタークリームで「Happy Birthday」と筆記体でパイピングしアントルメに配置する。

《テーマ》

第19回大会、決勝課題のテーマは「夏（なつ）（～Eté～）」とする。

《指定素材》

決勝課題の指定材料は以下の3種とする。

※1種のみでも複数材料の組み合わせでも可、ただし指定材料の使用量合計は全体の8%以上とする。

① タカナシ「クリームチーズ」 フルール・ド・ノルマンディー

② チョコレート「ベルコラーデ」

ノワール・セレクションCT

レ・セレクションCT

ブラン・セレクションCT

③ Boiron フルーツピューレ

※使用できるピューレ詳細は本実施要領（P10）に掲載されたURLでご確認ください。

また複数のピューレの混合使用も可とします。

《原価規定》

販売価格を1台5,500円以内に想定し、原価率は40%以内とする。

原価率40%とはアントルメ・仕上げ・飾り等すべての原材料費合計とする。

《展示》

1台を展示する。展示用盛付容器は、作業会場で支給される金台紙を使用する。

《その他》

① アントルメ形状・仕上げは自由とする。（丸・角セルクル／シリコン型など）ただし容量規制・高さ規制・大きさ規制等あるので注意事項を参照すること。

② 作品は実際の販売を仮定し、ショーケースにいれて数時間の保管販売を想定することを前提とする。

《注意事項》

1) アントルメの仕込みに使用できる型は①丸セルクル 18 cm×4.5 cm②角セルクル 15 cm×5 cm③半球ボンブ型 内径 18 cm×H80 cm／ならびに④市販されている金属・プラスチック・シリコン型などは（メーカー表示内容量 1000ml 以上）とし、いずれ場合も「型よりも低くアントルメを仕込んではいならない。

※①②③の場合は予選様式4の使用する型の選択欄に☑を入れること。

④の場合は予選様式4の使用する型の選択欄シリコン型に☑を入れ「使用メーカー」「型番」を記入すること（容量が1000mlを満たしていない場合は失格とする。

- 2) ①トヨ型 ②自作した型 ③メーカー内容量表示が無いものの使用は認めない。
- 3) アントルメ本体仕込みに使用する生地は2種類まで認めるが、すべて会場で仕込み焼成すること。
- 4) ジョコンド生地などに模様をつけるパータデコールについては、パータデコールも含めて1種の生地とみなす。
- 5) 側面・上面に配置する(デコレーション目的)シガレット・マカロン等はアントルメ本体の仕込み目的と異なるので《注意事項》3)には抵触しない。
※また食感を優先する意味合いで使用する「シュトロイゼル」「ロイヤルティーン」は生地とは扱わないので《注意事項》3)には抵触しない。
- 6) アントルメの仕上げは自由とする。(チョコレートピストレやグラスージュ、ナパーージュなど)アントルメのデコレーションも自由とする、アントルメ側面の飾りも認める。
- 7) 展示用アントルメ(外観審査用)は高さ15cm以下(アントルメ本体含む)とし、アントルメ上面のピエスモンテはアントルメを真上から見た際にアントルメの外周からはみ出してはならない。またピエスモンテは全てアントルメの上に乗せるものとする。
- 8) デコレーションには既製品・食品以外(プラスチック製品・紙製品・そのままの状態では食べられないもの(香辛料など等)の物の使用を認めない。
ただし金箔・銀箔の使用は認める。
- 9) 展示作品(外観審査)には、事前に申請配布されるチョコレートプレート(1枚)にバタークリーム(白)30gでパイピング用硫酸紙[直角三角形](25×19×33cm)1枚でコルネを作り「Happy Birthday」と筆記体(デザインは自由にアレンジ可)でパイピングしアントルメに配置する。用意するチョコレートプレートの形状は円形(直径5cm)／長方形(3×6cm)、となる、書類審査時点で「円形」「長方形」のいずれかを選択する。
選択は予選書式4のチョコレートプレートの選択欄に☑を入れること申請後の変更は認めない。また配置位置は書類審査イラストと相違ないこととする。
- 10) サイドのデコレーションをした段階で作品は使用した型にかかわらず、直径21cmの円形よりはみ出してはならない。
- 11) 味見審査の各品にはアントルメ本体の仕上げのみ(グラスージュ・ピストレ等)とし、一切のデコレーションを行ってはならない。
指定された型で仕込み、(グラスージュ・ピストレ等)で仕上げた物をもって「味見審査」を対象とする。それ以外のデコレーション(絞り、飾り等)が見られた場合は「審査対象外」とする。
- 12) 金台紙に直接ピエスモンテを載せてはならない。使用を禁止する食材については、「使用禁止食材／アイテム一覧」を参照のこと。飾り・デコレーションの素材は自由とするが、片付けを含め2時間30分で作れるように時間を考慮すること。
- 13) 基本的にピエスモンテについてはシンプルになるよう工夫して味のバランスを考慮すること。
実際に販売／量産可能であるかが重要となる。
- 14) 「ピストレ」「エアブラシ」を使用する際は定められた場所で行うこと。

使用禁止／会場にて加工の場合使用できる材料

使用禁止食材／アイテム一覧

2026. 7. 1 時点

デコレーションとして一切の使用を認めない	会場で加工した場合使用可
アラザン各種(形状・色彩問わず)	ナッツ類(全種類)4
チョコスプレー等(類似品含む)	栗(甘露煮)
チョコクランチ等(会場で加工した物は使用可)	栗(マロングラッセ)
カラーシュガー(トッピングシュガー含む)	ドライフルーツ(全般)
チョコプレート(既製品)	塩漬け桜など塩漬け商品
チョコペン(既製品)	フリーズドライ果実(全般)
香辛料商品(生食できないもの)	ロイヤルティーン・フィアンティーン
加工済みチョコレート商品(白樺など)	コンフィズリー等(カット・マセレ等)
ナッツ類(非加熱生のも)	フレッシュ・フルーツ
転写シート	
食品でないもの全般	

※ピストレ等に使用する「カカオバター」

チョコレート類の「カカオマス」「パータグラッセ」「ジャンドウジャ」は持ち込み可

※バニラシュガーは持ち込み可

※加工済み(ロースト・キャラメリゼ等)のナッツ類の持ち込みは一切できません、当日会場にて加工の上使用してください。

※材料は多岐にわたる為、上記に記載されないもので使用不可となる場合もあります。

不明な点は全菓協事務局までお問い合わせください。

【近代和菓子】	
課 題	各自でコンセプトを設定し、指定素材を使用した製品生菓子を 20 個(展示審査用 10 個・味見審査用 10 個)作る。
指定素材	餡(白生餡・小豆漉し生餡、小豆又は白粒餡を使用したもの) ※指定素材の使用量は加糖餡として作品全体の 30%以上使用すること。 ※指定素材は会場で準備されたものを使用すること。 ※小豆・白小豆・手亡豆を使用した粒餡は練り餡として持ち込みを認める。ただし、当日加熱加工すること。 原価規定 原価は 125 円以内とする。
展 示	指定素材を使用した創作菓子は 3 個を展示する。展示用の盛付容器は作業会場で支給される菓子皿を使用する。(1 個はカットして断面が見えるようにする。棹物・切り出し物の場合、1 個は横にしてカット面を見せる) この他に、金台紙に 7 個並べて展示すること。 ※試食審査用、展示審査用もすべて仕上げまで行うこと。
そ の 他	菓子の大きさは 1 個 45~50g とする。

【古典和菓子】	
お 題	《桜》 支給材料 練り切り餡 200g・中餡用小豆漉し並餡 150g ※支給材料以外の使用を禁止する。 ※色素・道具(絹布巾・抜型・細工棒等)は持ち込みとする。 ※好みの色に調節した色素の使用を認める。
課 題	支給された練り切り餡でお題を表現した製品を 5 個製造する。 ※中餡は支給された小豆漉し並餡を使用し、練り切り餡との包餡比率は指定しない。 ※仕上がり重量を 45g とする。 ※練り切り餡以外の使用を認めない。(ゴマ・羊羹製の葉・金箔など) ※意匠は一般的なものでも構わない。 ※仕上げ方法の指定はなく布巾絞り・巻物・手形仕上げなど自由とする。
展 示	練り切り製お題菓子は 5 個を展示する。展示用の盛付容器は作業会場で支給される菓子皿を使用する。

《注意事項》

- 1) 半製品(加工餡)の持ち込みは認めない。※粒餡を除く。
- 2) 楊枝(黒文字)、紙、プラスチック製品など食品以外のものを製品に飾る、展示用の容器として使用する、などの行為を禁止する。ただし、仕込みの際に型として使用することは認める。
- 3) お題菓子の製造は作業時間のどこで行ってもよい。
※禁止食材については問い合わせがあった場合に対応する。

洋菓子・和菓子 決勝課題の共通項目

- ▶ レシピやメモ用紙等を持ち込む場合は A4 サイズ以下とし、クリアファイルに入れること。
- ▶ 作業時間は仕込み 4 時間(1 日目)、仕上げ・組立 2 時間 30 分(2 日目)とする。(片付けを含む) 展示作品作業・片付けまで終了した選手は、作業前の状態に戻して作業教室の助手の先生のチェックを受けること。作業終了後、係員の指示に従って作品を展示場へ提出・展示すること。
- ▶ 持ち込んだ道具の搬出は全ての自由課題作業が終了(全員終了)してから再入室して行うこと。
- ▶ 器具等の持ち込みは個人の必要なものとするが、それ以外に必要な器具等は、会場常備器具を使用すること。作業終了後、不要な持ち込み器具等の搬出を認める。
 ※持ち込み材料・器具類は、幅 400mm×奥行 800mm×高さ 400mm 以内の収納容器 1 個に全て収まる範囲とし、会場校への事前送付を認める。(その際、送り状には必ず選手名を明記すること。また、容器側面にも必ず学校名と出場者氏名を記入すること。)
- ▶ 指定された収納容器以外の持ち込み品のチェックを厳正に行い、違反が認められた場合は搬入および使用を認めない、もしくは減点の対象とし入賞対象外とする。なお、冷凍・冷蔵が必要な物や破損が心配される物については、当日受付時のみ搬入を認める。
- ▶ 展示用、味見審査用ともに作品の盛付容器(金台紙)は、作業会場で用意したものを使用する。

1 0 審 査

区 分	内 容	審査基準
予 選	決勝進出者を決定する。	大会規定による
決 勝	各賞受賞者を決定する。	大会規定による

※予選の審査内容および審査方法は、別紙 2 に定める大会規定による。

決勝の審査方法については、決勝出場者に対して「第 19 回製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会出場案内」において告知する。

1 1 賞の種類(予定)

賞の種類(予定)	部 門	
	洋菓子	和菓子
関係各省大臣賞	1	1
協会会長賞	1	1
関係団体長賞	1	1
協賛会社賞	未定	未定
大会会長賞	以上の賞を除く全員	

1 2 申 請 料

区 分	会 員<単位:円>	一 般<単位:円>
予 選	5,000	10,000
決 勝	20,000	60,000

別紙 1

作業会場常備内容

【洋菓子部門】

◎器具（1名単位）※共有と記載している器具は、台数に限りがあるため、交代しながら使用

器具備品名	個数	備考
ボウル1（ステンレス製）	共有	内径11cm×深さ5.3cm
ボウル2（ステンレス製）	共有	内径15cm×深さ6.2cm
ボウル3（ステンレス製）	共有	内径18cm×深さ7.2cm
ボウル4（ステンレス製）	共有	内径24cm×深さ9.4cm
ボウル5（ステンレス製）	共有	内径27cm×深さ10.4cm
バット角（ステンレス製）	共有	27×21
ゴムベラ（シリコン）	共有	耐熱 長さ約25cm
取り板（合板）	共有	40×60cm
ケーキクーラー	共有	40×60cm
ホイッパー（大）	共有	10号
ホイッパー（小）	共有	8号
回転台	1	
レードル	共有	
パソワール（柄付きザル）	共有	
タミ（ふるい）	共有	
タミ（茶漉し）	共有	
卓上ミキサー	共有	ケンミックス（1教室 9台）
片手鍋1（ステンレス製）	共用	内径15cm
片手鍋2（ステンレス製）	共用	内径18cm
片手鍋3（アルミ製）	共用	内径21cm
両手鍋（湯煎用）	共有	内径27cm
計量カップ	共有	200cc、500cc、1000cc
まな板	共有	
シルパット1	共有	38.5×58.5cm
シルパット2	共有	31×51cm
めん棒	共有	
電子はかり（1Kg 1g単位）	共用	
飴ランプ	共用	
ロボクーブ（フードプロセッサー）	共用	
ジュースミキサー	共有	
電子レンジ	共用	各会場（16名）に1台
冷蔵庫	1	各選手使用場所を指示
冷凍庫	共有	

製氷機	共用	
急速冷却装置(ショックフリーザー)	共用	各会場(16名)に1台
オープン	共有	
オープン用天板	共有	50×35 cm×深さ2 cm
オープン用天板	共有	50×35 cm×深さ3 cm
オープン用天板(フランス天板)	共有	57×37 cm

※会場にはガスコンロ、IHクッキングヒーター(いずれかを使用)が設置されている。

※急速冷却装置は庫内がラック式になっており、専用のプレートを使用すること。

詳細について不明な点は、事務局にお問い合わせください。

【注意】

- (1) 器具備品リストにない器具類は、各自で準備して持ち込むこと。
(幅400mm×奥行800mm×高さ400mm以内の収納容器1個に全て収まる範囲)。
ただし、作業で使用するダスター類・アルコールスプレー・計量に使用する電子はかり等は、各自で用意して持参すること。
- (2) **タイマーの持ち込みは認めない。またオープンのタイマー使用も認めない。**
- (3) 作業で使用するダスター類は、必要枚数(2日分)を各自で用意し持参すること。
- (4) ピストレ用スプレーガンなどの器機を使用する場合は、会場校は70Hzなので周波数に注意すること。
- (5) 器具一覧表にない器具備品の貸し出しは一切行なわない。

◎常備材料

品 目	
チョコレート(ベルコラーデ) ノワール・セレクションCT レ・セレクションCT ブラン・セレクションCT	タカナシ クリームチーズ (フルール・ド・ノルマンディー)
薄力粉	生クリーム(中沢乳業 38%・42%)
グラニュー糖	牛乳
バター(無塩)	鶏卵(Mサイズ)

常備材料については、【様式6(洋菓子)】にて、必要分量を申請すること。

個人が計量して持ち込むことは可能。ただし、鶏卵は衛生面を考慮し持ち込み不可とする。

※ピエスマンテ作成に使用するチョコレートは指定材料の「ベルコラーデ」

ノワール・セレクションCT/レ・セレクションCT/ブラン・セレクションCTの3種を選手1名当たり各200gまでを会場で準備する。

【指定材料明細】

※指定材料のうち「タカナシ クリームチーズ」「ベルコラーデ(チョコレート3種)」については会場校に準備されているので、そちらを使用しても各自で準備し持ち込んでも構わない、ただし「Boiron フルーツピューレ」に関しては会場校では準備しないので必要量を選手自身で用意し持ち込むこと。

会社名：タカナシ クリームチーズ(フルール・ド・ノルマンディー)

会社名：ベルコラーデ

種 類	品 名 等
スイート ⇒	ノワール・セレクションCT (カカオ分 55%)
ミルク ⇒	レ・セレクションCT (カカオ分 34%)
ホワイト ⇒	ブラン・セレクションCT (カカオ分 28%)

会社名 : Boiron

フルーツ・ピューレ

※使用可能なピューレは日仏商事（ボアロンピューレ）HPにてご確認ください。

URL : https://www.nichifutsu.co.jp/products/foods/boiron_puree/

【和菓子部門】

◎器具（1名単位）※共有と記載している器具は、台数に限りがあるため、交代しながら使用

器具備品名	個数	備考
ボウル 1（ステンレス製）	共有	内径 11cm×深さ 4.5 cm
ボウル 2（ステンレス製）	共有	内径 15cm×深さ 6.2 cm
ボウル 3（ステンレス製）	共有	内径 18cm×深さ 7.2 cm
ボウル 4（ステンレス製）	共有	内径 24cm×深さ 9.4 cm
ボウル 5（ステンレス製）	共有	内径 27cm×深さ 10.4 cm
ボウル 6（ステンレス製）	共有	内径 30cm×深さ 12.0cm
バット角（ステンレス製）	共有	35.2×26.6 cm×高さ 6.3 cm
ゴムベラ（シリコン）	共有	耐熱 長さ約 25cm
取り板（合板）	共有	40×60cm
ホイッパー（大）	共有	9号
ホイッパー（小）	共有	7号
レードル	共有	
パソワール（柄付きザル）	共有	
タミ（粉ふるい）	共有	
タミ（茶漉し）	共有	
片手鍋 1（ステンレス製）	共用	内径 15cm
片手鍋 2（ステンレス製）	共用	内径 18cm
計量カップ	共有	100cc 200cc
まな板	共有	
めん棒	共有	
電子はかり（5kg 1g 単位）	共有	
電子はかり（1Kg 1g 単位）	共用	
計量カップ	共有	100cc 200cc
毛篩い	共有	
きんとん篩（ステンレス製）	共用	
種落とし（ドロッパー）	共用	
平鍋（一文字火床）	共用	ガス式
カセットコンロ	共有	
蒸し器（ステンレス製）	共有	33×33×深さ 12 cm
角せいろ（木製）	共用	内寸 39×39cm×深さ 9.5 cm
ガス式ボイラー	共用	品川工業所 サンキューボイラー

電子レンジ	共用	1台
冷蔵庫	1	各選手使用場所を指示
冷凍庫	共用	
製氷機	共用	
オーブン	共有	
オーブン用天板	共有	8枚取り 42cm×33cm×高さ 4cm

※会場にはガスコンロ、IHクッキングヒーター（いずれかを使用）が設置されている。

※急速冷却装置は庫内がラック式になっており、専用のプレートを使用すること。

詳細について不明な点は、事務局に問い合わせてください。

【注意】

- (1) 器具備品リストにない器具類は、各自で準備して持ち込むこと。
(幅 400mm×奥行 800mm×高さ 400mm 以内の収納容器 1 個に全て収まる範囲)
- (2) 作業で使用するダスター類・アルコールスプレー・計量に使用する電子はかり等は、各自で用意して持参すること。ただし、タイマーの持ち込みは認めない。
- (3) 作業で使用するダスター類、蒸し布巾（2日分）等は、必要枚数（2日分）を各自で用意し持参すること。
- (4) 蒸し物をする場合、リスト内の蒸し器、またはガス式ボイラー・角せいろを使用すること。
- (5) 器具一覧表にない器具備品の貸し出しは一切行なわない。

◎常備材料

常備材料については、【様式 6（和菓子）】にて、必要分量を申請すること。

次の表にある◎印の「指定素材」以外のものは、個人が計量して持ち込むことは可能。

ただし、鶏卵は衛生面を考慮し持ち込み不可とする。

品 目	
◎白生餡（指定素材）	ザラメ糖
◎小豆漉し生餡（指定素材）	水飴
上白糖	鶏卵（Mサイズ）
薄力粉	グラニュー糖

※練り餡・加工餡の持ち込みは認めない。

※小豆・白小豆・手亡豆を使用した粒餡は練り餡として持ち込みを認める。ただし、当日加熱加工すること。

【指定素材明細】

餡（小豆粒餡・白粒餡・白生餡・小豆漉し生餡を使用したもの）

別紙 2

1 予選（書類）審査 大会規定

- (1) 予選審査は、協会会員から推薦を受け協会会長が委嘱した実技指導教員が審査する。
- (2) 評価は減点方式とする。
- (3) 審査項目は以下のとおりとし、各審査項目の配点の範囲内で欠点の程度に応じて減点する。

【洋菓子部門書類審査項目】

書類審査	配点
デザイン性（完成品のバランスなど総合的な完成度）	20
創造性（ケーキのデザインや仕上げにオリジナリティーが感じられるか）	20
適合性（自己テーマに合っているか、指定素材は適切に使用されているか）	20
色彩性（色使い・色彩バランス）	15
市場性（販売価格との妥当性・商品としての完成度）	15
価格性（原材料費は適正か）	10

【和菓子部門書類審査項目】

【古典和菓子部門書類審査項目】

書類審査	配点
意匠など総合的なバランスの完成度	10
お題（桜）を感じることのできる作品か	10
色使い・色彩バランスに優れているか	10
高い技術力が必要とされているか	10

【近代和菓子部門書類審査項目】

書類審査	配点
デザイン性（完成品のバランスなど総合的な完成度）	10
独創性（菓子のデザインや仕上げにオリジナリティーが感じられるか）	10
適合性（菓銘に合っているか、規定材料は適切に使用されているか）	10
色彩性（色合い・色彩バランス）	10
市場性（販売価格との妥当性・商品としての完成度）	10
価格性（原材料費は適正か）	10

別紙 3

注意事項について

- 1 貴重品は、各自で管理すること。(控室は施錠するが、貴重品を持ってくる場合はポケットに入る程度のものにする)
- 2 各会場の館内は全面禁煙とする。
- 3 大会中は、スタッフの指示に従うこと。(特に、緊急時の避難誘導は指示に従うこと)
- 4 アンフェアな行為があった場合は、失格となるので十分注意すること。
- 5 持ち込み材料を忘れた場合には、常備材料以外の貸し出しは一切行わないので十分注意すること。また、途中からの材料持ち込みも一切認めない。
- 6 規定時間内に作業が完了しない場合、その理由が怪我等によるもので作業継続が困難なときには、減点または失格となることもあるので注意すること。
- 7 作業前には必ず手を洗う等、衛生状態に十分留意すること。
(当日は、身だしなみや作業における衛生状態のチェック有り)
なお、身だしなみについては、次の内容を基準とする。
 - (1) 競技中は、衛生の観点から必ずマスクを着用すること。(競技以外の時は自由とする)
 - (2) 帽子はしっかりかぶって頭髪が落ちないようにすること。
 - (3) 長髪の場合は結んでおくこと。
 - (4) 白衣、サロン(前掛け)、帽子、実習靴は清潔なものを各自用意し、着用すること。
 - (5) 化粧品や整髪料は、においがきつくないものを使用すること。
 - (6) 手指はしっかり洗い、爪は短く切っておくこと。
 - (7) 時計、アクセサリ類は身に着けないこと。
 - (8) 競技中の出入りは、原則として禁止だが、トイレに行く場合、サロン(前掛け)、帽子は脱いで行くこと。
- 8 競技中の水分補給を認める、飲用については選手各自の自己判断で良い。
ただし容器は(ペットボトル・水筒のみ)とする。
- 9 会場校は実習室入室前に手洗いをを行う施設となるため、手洗い後に使用するタオルを1・2日目用に用意し作業会場に入室すること。
- 10 持ち込み材料・器具類は、幅 400mm×奥行 800mm×高さ 400mm 以内の収納容器 1個に全て収まる範囲を厳守(収納容器のサイズ、個数などの違反が認められた場合には減点の対象とする)し、会場に事前送付する場合には、必ず学校名・出場者氏名・連絡先を明記して以下の送付先・期日で送付すること。(なお、容器側面にも学校名と出場者氏名を必ず記入すること)また、事前に送付された荷物は常温で保管するので送付物には注意すること。
※当日、持ち込みする材料・器具類は収納容器に収めて、競技会場に運び込むこと。
 - (1) 送付先
住所：〒220-0004 神奈川県横浜市西区北幸 2-9-6
宛名：国際フード製菓専門学校 校内 コンクール事務局
電話：045-313-4411 (代表)
 - (2) 到着指定日時
令和9年1月28日(木) 午前中着 ※これ以外は受け付けない
- 10 コンクールに関する問い合わせは協会事務局とし、会場校には問い合わせしないこと。
一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会 事務局 担当 石原
〒144-0052 東京都大田区蒲田 5-26-8 アーデル蒲田 401号
TEL 03-6715-7490 FAX 03-6715-7489 Mail info@zenkakyo.jp