



第36回全国産業教育フェア佐賀大会 さつフェア SAGA 2026

「全国高校生クッキングコンテスト」実施規則

1 実施方法

- (1) 書類による第1次審査と会場での実技調理・試食及び作品紹介による第2次審査で行う。
- (2) 応募対象は全国の高校生とする。(専門学科に限らない)
- (3) 1チーム同一校2人とする。

2 会場

学校法人 旭学園 佐賀女子短期大学付属 佐賀女子高等学校 調理実習室1
〒840-0027 佐賀県佐賀市本庄町本庄1263 TEL:0952-24-5341

3 実施日程

項目	期間	備考
応募期間	令和8年7月21日(火) ～8月7日(金)	入力フォームへのデータ添付による応募とする。
第1次審査	令和8年8月25日(火)	書類による審査とする。 審査結果は書類で通知する。
第1次審査結果発表	令和8年9月初旬発表	第2次審査対象チームと連絡をとり、実施条件等の打ち合わせを行う。
前日打ち合わせ等	令和8年10月24日(土)	食材搬入、会場下見、リハーサル等を行う。
第2次審査 第2次審査結果発表	令和8年10月25日(日)	調理準備、リハーサル等を行う。 会場で実技調理・試食等による審査を行う。 審査後、結果発表および表彰を行う。

※第2次審査

項目	場所	内容
開会式	さつきホール	出場者の紹介等を行う。
競技	調理	調理実習室1 50分以内に実技調理および盛り付けを行う。
	プレゼンテーション	さつきホール ・学校紹介・自己紹介を行う。 ・作品紹介を行う(※審査対象)
審査	ラウンジ	審査員による調理状況の観察及び試食、作品紹介によって評価を行う。
閉会式	さつきホール	表彰(金賞・銀賞・銅賞)を行う。

4 実施条件

- (1) コンテストの趣旨やテーマ「おもてなしランチ ～新しい時代につなぐ食のバトン～」に則すること。
 - (2) 料理を供する対象者を各チームで設定し、対象者に適した料理を工夫すること。
 - (3) 規定材料として、佐賀県産「海苔」及び参加者の地域の「郷土の特産物」を1品以上使用すること。
- ※(1)～(3)に関する内容については様式8-2のアピールポイントに記述すること。

- (4) 材料費は1食分 800 円以内であること。(佐賀県産「海苔(焼き海苔)」は提供するため、材料代から除く)
- (5) 提供する焼き海苔以外の海苔を使用する場合は、各チームで準備すること。
- (6) 50 分以内に3食分の調理・盛り付けができること。
 - ア 調理器具・食器・材料の準備、調味料の計量、白米の炊飯などの事前準備は制限時間外とする。
 - イ 出汁・スープストック・湯をとる、乾物を戻すことは事前準備として行うことができる。
 - ウ 調理操作(材料を洗う、切る、皮むきや加熱)は制限時間内とする。
 - エ 器具の片づけ及び洗い物は制限時間外とする。(補助員を各チーム1名配置する)
 - オ 調理・盛り付け時間の延長は認めない。
- (7) 3食のうち、2食は審査用として提出し、1食は会場展示用とすること。
- (8) 肉の加工品、魚介練り製品は使用できる。
- (9) 缶詰類(水煮・シロップ漬け)、冷凍食品は素材として使用できる。
- (10) 調理済み・半調理済み食品は使用しないこと。

5 学校紹介・作品紹介について(第2次審査対象チームのみ)

学校紹介・自己紹介を1分以内で行う。続けて作品紹介を2分以内で、口頭で行う。(作品紹介のみを審査対象とする)

6 必要器具等の内容について(第2次審査対象チームのみ)

- (1) 第2次審査対象チームに、必要となる食材・調理器具・食器等の事前調査をする。会場で用意できるもののリストは後日提示するが、それ以外は各チームで用意すること。
- (2) 調味料は基本的なものは用意するが、特殊なものは各チームで用意すること。
- (3) 使用材料、使用器具等は前日の食材搬入・会場下見の際に確認する。
- (4) 材料等はすぐ使えるように、開会式までの間に準備する。

7 審査方法

- (1) 第1次審査
 - 全応募作品の中から、審査基準に基づき書類審査を行い、上位6チームを選出する。
- (2) 第2次審査
 - 会場で実技調理・試食および作品紹介を審査基準に基づき審査し、入賞者を決定する。
- (3) 審査基準は次のとおりとする。

項目	内容
アイデア オリジナリティ	テーマに則しており、料理としての創意工夫がみられるか。
地域性	各都道府県の郷土の特産物、郷土の良さが十分に生かされているか。
おいしさ	味、彩り、食材の組み合わせ、見た目がよいか。
栄養	設定した喫食対象者に即した料理内容であり、栄養バランスが考えられているか。
作業態度	効率よく作業ができ、制限時間内に完成されているか。
衛生・安全	調理作業が衛生的かつ安全であるか。
作品紹介 (プレゼンテーション)	コンテストの趣旨に基づいた内容が紹介されているか。