

## 全日本高校生 WASHOKU グランプリ 2019 Q&A

### ●はじめに

本Q & Aは、皆様のお問い合わせに応じ、随時更新していきます。最新情報をご確認いただきますようお願いいたします。

### ●応募資格

Q 1 チームの構成員（生徒）は、学年が異なってもよいか。

A 1 構いません。

Q 2 1校から複数チームの応募は可能か。

A 2 可能です。

### ●作品の条件

Q 3 「出汁（だし）」とは、どのようなものか。市販の出汁パックは使用できるか。

A 3 市販の出汁パックや粉末顆粒等の出汁は使用できません。

Q 4 一汁三菜なのか、ワンプレートなのか。品数の下限・上限はあるのか。

A 4 テーマ及び作品条件を満たしていれば、品数は問いません。高校生の自由な発想をお待ちしています。

Q 5 食器は主催者が用意するのか。また、制限はあるのか。

A 5 各チームでご用意ください。食器価格の制限はなく、自由です。なお、盛り付けや彩りの美しさは審査項目に含まれます。

Q 6 食材原価は季節等で変動があり得るが、いつ時点での価格なのか。

A 6 原価は、応募時点での市場価格で算出してください。

Q 7 3食分でキャベツを半玉使用するが、食材原価は1玉で計算するのか。

A 7 原価は、3食分の料理に使用した材料で算出することとなり、半玉であれば、1玉の

半分の金額になります。なお、魚等の場合も同様に算出してください。

Q 8 家庭菜園の野菜を使用する場合、食材原価に含めるのか。

A 8 市場価格を用いて原価に含めてください。

Q 9 出汁をとる食材は原価に含めるのか。

A 9 含めます。使用する量から原価を算出してください。

Q 10 出汁は全ての料理に使用しなければならないのか。

A 10 1品以上使用するものとします。

Q 11 どこまでが事前調理として認められるのか。

A 11 野菜の皮むき、調味料の計量、出汁や湯をとること、白米を研いで水に浸すことは認められます。その他、事前調理が必要と思われる場合は、個別にご相談ください。

Q 12 ご飯は炊飯器で炊いてもよいか。

A 12 構いません。

## ●決勝大会

Q 13 決勝大会のタイムスケジュールは。

A 13 詳細が決まり次第、ホームページで公開します。

Q 14 プレゼンテーションの時間は。

A 14 3分程度を予定していますが、詳細は決勝大会進出チームにご連絡します。

Q 15 特殊な調理器具を持ち込み、使用することはできるか。

A 15 持ち込みは可能ですが、必ず事前にご相談ください。

Q 16 食器や調理器具を配送することはできるか。

A16 現在調整中のため、決定次第、更新します。

Q17 補助員は配置されるのか。

A17 チーム毎に1名配置します。補助員の役割は、油等の温度管理、食材・調味料等の運搬、片付けの補助等を予定しておりますが、補助員に任せず、チーム内で完結しても構いません。なお、補助員は、石川県内で調理を学ぶ高校生・大学生を予定しています。

Q18 審査員に外国人が含まれているが、書類やプレゼンテーションの翻訳は必要か。

A18 事務局が全て対応しますので、不要です。翻訳にあたり、事務局が事前に内容を確認する場合がありますので、予めご了承ください。

Q19 会場付近にスーパーや市場はあるか。

A19 会場最寄りのスーパー等の情報は、今後、ホームページでお知らせします。

Q20 宿泊場所（ホテル等）の斡旋はあるのか。

A20 事務局にご相談ください。

## ●費用負担

Q21 「食材費は、主催者が予算の範囲内で一部負担」とあるが、具体的にいくら負担するのか。

A21 1チームにつき、3千円を上限としておりますので、この額まで主催者が負担することを予定しております。請求・支払方法は、決勝大会進出チームにご連絡します。

Q22 旅費は、「金沢市の旅費基準に準じて、主催者が負担」とあるが、具体的にいくら負担するのか。前泊・後泊は認められるのか。

A22 具体的な金額については、各チームの行程に応じて算出します。事前に金額をお知りになりたい場合は、算定の上、お知らせいたします。