

第14回 創作料理コンテスト Q&A

各チームから出た質問事項をまとめました。レシピ作成等にお役立てください。
また、ご不明な点・その他の質問も随時受け付けますので、開催事務局までご連絡ください。

①献立構成について

Q1. 設定は、一汁二菜となっているが、デザートは入れても良いですか？

A：指定の商品で作るのであれば、一汁二菜+1品デザートはOKです。

今回の指定商品を使わないデザートはNGとします。

Q2. 主菜の付け合せは何品まで良いのでしょうか？

A：テーマに沿ったもので有れば可。多くても2品までとします。

Q3. 主食が丼ぶり料理や麺類の場合は、副食は何品まででしょうか？

A：丼ぶりの場合は、一汁一菜で。麺類の場合は、二菜とします。

Q4. 3日間の夕食のレシピの中で、同じ商品を2回使用した場合は、使用する商品のカウントを1品？2品？

例) 鮭フレーク 1P を1日目で使用し、また3日目に鮭フレーク 1P を使用した場合は、他の鯖の水煮缶を使った献立も考えているが、この場合は同じ会社の製品から3つ使ったことになるのかどうか？

A：今回のコンテストの条件は、3日間で使い切ること。上記のように同じ商品を2つ使った場合、3日間の献立で使い切るのであれば、もう1つ別の商品を使用しても可。

Q5. 演出のひとつとして、お弁当に詰めるのはOKですか？

A：今回のテーマは独居の高齢者という観点から、自宅で食事をするを前提にしている為、ご遠慮ください。

②当日の演出について

Q1. おしながきは、役務者もしくは各チームで用意するのでしょうか？

A：今回は、様式1の献立欄を使用するため、各チームで用意して頂かなくても良いです。

Q2. 役務で用意する食器を事前に見せてもらうことはできますか？

A：使用する食器をスリーラインに協力依頼中です。

9月末までに決定し、10月の栄養・口腔部会で実物を確認して頂く予定です。
部会前に確認したいチームは、各自でサンプルをお取り寄せ下さい。

★Q3. 当日の試食については何食用意しますか？

A：一口程度を 50 食用意してください。試食の数が多い為、一口程度（2cm×2cm）で構いません。

各チームで試食の差が出ないように、役務者が試食分を盛り付けます。

また、今回の試食に関しては、高齢者の方にも試食を行って頂く為、当日調理したものを試食としてご用意ください。全献立を試食ではなく、各日目で自信のある料理 1 品を試食として提出して下さい。

③その他

Q1. 当日鴻巣駅からコンテスト会場までの送迎はありますか？

A：公共交通機関（バス）をご利用ください。

★Q2. 当日の交通費の清算方法は？

A：昨年と同様、交通費請求書明細書を事前に提出してください。

車の場合は、ガソリン代は清算ありません。なるべく公共交通機関をご利用ください。

共生フォーラム会員 …1 回分の打ち合わせの交通費＋当日の交通費

共生フォーラム非会員…一律¥1,000（これ以上かかった場合は、別途清算可）

★印がついた部分は、前回説明した内容と異なっています。内容を必ずご確認ください。