

えひめ「地産地食」
中国料理コンクール2023

要項

日本中国料理協会

愛媛県支部

日本中国料理協会愛媛県支部主催

えひめ「地産地食」中国料理コンクール2023 作品募集要項

日時・場所 : 2023年11月27日(月) 河原調理専門学校 4F 調理実習室
愛媛県松山市一番町1丁目1-3

主催 : 日本中国料理協会愛媛県支部

後援 : えひめ愛フード推進機構(予定)

コンクールの目的 :

県産食材を使った地産地食のメニュー開発を目的としたコンクールを実施することにより、愛媛県産食材の消費促進及び、一般消費者へのPRを図ることを目的とする。

中国料理に従事する調理師の調理技術・技能の評価とその奨励を行うことにより、中国料理調理技術・技能の向上及び後継者の育成、県産食材の有効活用や消費拡大に資する。あわせて外食産業の健全な発展並びにレストラン、ホテル、旅館等での中国料理の振興をはかり、一般消費者に対する啓蒙、普及を通じて、愛媛県で行う食育事業に寄与し、県民の健康で豊かな食生活の発展に貢献することを目的とする。

応募資格・条件 :

コンクールの応募資格・条件は以下のとおりとする。

1. 日本中国料理協会愛媛県支部会員で県内の店舗等において、現在、中国料理の調理業務に従事していること。
2. 個人名で応募すること。(団体名や店舗名あるいは複数の名前では受け付けない)
3. 1人の応募作品数は、1部門につき3点に限る。

募集期間 : 2023年9月1日(金)～10月27日(金) <当日消印有効>

必要書類 :

1. 「エントリーシート」(必要事項をすべて記入すること)
2. 作品のカラー写真1枚を「エントリーシート」の所定位置に貼付する。写真用紙にプリントしたものに限る。(補足写真がある場合は別途用紙に指定サイズで貼り付け添付すること)
なお、作品のカラー写真には、試食用の料理を加えて写す必要はありません。

※ 募集要項及び「エントリーシート」は下記サイトからダウンロードするか、下記サイトからお問い合わせよりご連絡ください、メールか郵送にて送ります。

[日本中国料理協会愛媛県支部公式サイトです。\(jaccc-ehime.com\)](http://jaccc-ehime.com)

応募費用 : 無料

その他 :

- 提出した「エントリーシート」および作品のカラー写真は返却しません。
- レシピおよび調理作品の出版物その他への使用権は、主催者に帰属します。
- 入賞作品及び出品作品については、コンクール終了後それぞれの店舗にて販売できるものとする。販売価格・提供方法など、店舗ごとに自由に設定できるものとする。
- コンクール作品にかかる制作費用は、応募者の自費となります。
- エントリーシート記載の個人情報情報はコンクール事務局が厳重に管理し、当コンクール以外には使用しません。

コンクール部門と課題、規定 :

1. 部門別応募規定

区分	部門	課題	規定
A	畜産部門 一品料理 (アラカルト)	県産食材【畜産物】を 主材料とした中国料理 の技術を用いた料理	① レシピの分量は4人分、原価は1人分800円(税抜)以下。 ② 中国料理の調理技術を活用した一品料理であること。 ③ 主材料には県産【畜産物】を使用すること。副材料は自由と するができるだけ県産食材を使用すること。(県産品使用率 60%以上)。料理の主・副がはっきりしていること。 ④ 器の形状、素材、色彩は自由とする。 ⑤ 決勝では、盛り付け審査用の4人分1皿と、別皿に試食採点 用として8人分を作成し時間までに会場へ搬入すること。
B	水産部門 一品料理 (アラカルト)	県産食材【水産物】を 主材料とした中国料理 の技術を用いた料理	① レシピの分量は4人分、原価は1人分800円(税抜)以下。 ② 中国料理の調理技術を活用した一品料理であること。 ③ 主材料には県産【水産物】を使用すること。副材料は自由と するができるだけ県産食材を使用すること。(県産品使用率 60%以上)。料理の主・副がはっきりしていること。 ④ 器の形状、素材、色彩は自由とする。 ⑤ 決勝では、盛り付け審査用の4人分1皿と、別皿に試食採点 用として8人分を作成し時間までに会場へ搬入すること。

2. 全部門共通事項

① 主材料、副材料、調味料など、使用する食材すべてを原価に含めること。 ② 食材以外の物は器に盛らないこと。 ※例外として小分け用の小皿やカップ、容器などは可とする。 ③ 器の形状、素材、色彩は自由とする。ただし、店名、個人名などが入っていないこと。

規定の補足 :

1. エントリーシートについて

- ① 応募者が自ら考案した料理作品のレシピであること。
- ② 中国料理の調理技術を用い、主材料の持ち味を活かした料理を創造すること。
- ③ 募集の課題に合致した料理作品であること。
- ④ 作品名には、必ず中国語と日本語を付けること。
- ⑤ 【特徴】欄にはテーマ、イメージ、料理の特徴など、【PR】欄には作品の意図(アピールポイントや調理の狙いなど)をそれぞれ記載すること。
- ⑥ 材料、数量、原価を必ず明記すること。なお、原価は市場における常識的な価格で計算すること(誤記、未記入は減点とする)。
- ⑦ 応募用紙③には県産食材を使用している材料には○を記入しておくこと。
- ⑧ 調味料は、省略せずに正しい重量をグラム表記すること。ただし1g以下のものに限り、「少々」と表記してよい。
- ⑨ パソコンで「エントリーシート」に記入する場合は下記サイトからダウンロードするか、下記サイトからお問い合わせよりご連絡ください、メールか郵送にて送ります。
日本中国料理協会愛媛県支部公式サイトです。(jacc-ehime.com)

2. 写真について

- ① 写真の背景は白もしくは単色とし、撮影は器に盛り付けられた作品のみとする。
[作品以外の装飾品など一緒に撮影された場合は減点(-10点)とする。]
大きさはL版(90×127mm)サイズから写真貼り付け欄サイズまでの範囲とする。
- ② 店名や個人名が写っているものは失格とする。
- ③ 決勝競技で、「エントリーシート」の写真と余りにもかけ離れた盛り付けをした場合は、減点する。
- ④ A・B部門の作品で、個々盛りの場合、「エントリーシート」に張付けする写真は、1名分、4名分のどちらでも可とする。

3. 決勝競技展示について

- ① 展示は器に盛り付けられた作品と試食審査用の料理のみとする。
[作品以外の装飾品など一緒に展示された場合は審査規定に沿い減点とする。]

審査 :

1. 予選審査

- ① エントリーシートによる予選審査を行い、A・B部門の決勝出場選手、各10名を決定する。
(予選審査では、試食審査を行わない)
- ② 応募者宛の通知を以って、予選審査の結果発表に代える。(2023年11月初旬頃予定)
この間、予選結果についての問い合わせには一切応じられない。
また、公正な審査の妨げとなるため、決勝競技が終了するまで、予選審査の結果をインターネット等で公表しないこと。

2. 決勝審査

2023年11月27日(月) 10:30～決勝出場選手が調理した料理作品を実際に試食し、決勝審査を行う。

※決勝出場選手は当日8:00～10:00までに審査会場へ作品を搬入すること。

- 審査会場 : 河原調理専門学校(愛媛県松山市一番町1丁目1-3)4F調理実習室
- 審査員 : 日本中国料理協会愛媛県支部支部長他数名、えひめ愛フード機構関係者、河原調理専門学校関係者
- 審査項目 : <A・B 部門共通>

審査項目	観点	配点
① 味・食感	主材料の魅力が引き出されているか(副材料が際立ちすぎていないか)、調味料との組み合わせは適当であるか	40点
② 技術力	中国料理の調理技術が正しく使われているか、刀工が優れているか、盛り付けが綺麗であるか、および総合的な調理技術の評価	30点
③ 創造性	独創性、アイデア、アレンジ(洋、和食との融合など)の評価と、中国料理としての適合性、全体のバランス、色彩感覚	20点
④ レシピ	レシピの内容通り制作されているか(特徴、分量、原価、調理時間、提供方法など)、写真通りに	10点

3. 表彰(各部門別)

- 第1位 金賞 えひめ愛フード推進機構 会長賞
- 第2位 銀賞 (公社)日本中国料理協会 会長賞
- 第3位 銅賞 (公社)日本中国料理協会 四国地方本部本部長賞
- 第4位 特別賞 日本中国料理協会 愛媛県支部支部長賞

※表彰式は当日14:30～予定

問い合わせ、「エントリーシート応募用紙」の提出先 日本中国料理協会 愛媛県支部事務局 〒790-0012 愛媛県松山市湊町5-1-1 いよてつ高島屋8F赤坂四川飯店松山店内 電話 089-948-7028 FAX089-941-7783 担当 小倉 ※ 日本中国料理協会愛媛県支部公式サイトです。(jacc-ehime.com)サイトよりお問い合わせください。
--

愛媛「地産地食」中国料理コンクール2023
エントリーシート

応募用紙① 選手情報

ふりがな		性別	男 ・ 女
氏名		生年 月日	西暦 年 月 日 (満 歳)
勤務先 店舗名		勤務先 所在地	〒
勤務先 電話		携帯番号	
区分	会員 ・ 非会員	支部	

応募部門	A. 畜産部門 B. 水産部門	
作品名 中国語		整理番号
作品名 日本語		決勝番号

注意事項

- ・ 応募用紙①～⑤に必要事項を正しく記入し、左上をクリップまたはホチキスでまとめ提出する事。
- ・ ②～⑤の用紙には氏名・勤務先などを記入しない事
- ・ パソコンでの入力を推奨します

愛媛「地産地食」中国料理コンクール2023
エントリーシート

応募用紙② 作品名・アピールポイント

応募部門	A. 畜産部門 B. 水産部門	
作品名 中国語		整理番号
作品名 日本語		決勝番号

・ アピールポイント

作品 コンセプト	
店舗での 提供方法、 食べ方	

※ アピールポイント欄の書き方は自由です。何を書けば良いかわからない方は作品の狙い、作品を通じて表現したいこと、調理上の工夫、味付けの特徴、ターゲットとする消費者、どういった店舗での展開を想定しているか（テーマパーク、ショッピングセンター、町場、駅等）等、ご自身がアピールしたいことをご記入ください

愛媛「地産地食」中国料理コンクール2023
エントリーシート

応募用紙④ 調理方法

応募部門	A. 畜産部門 B. 水産部門	整理番号	決勝番号
------	--------------------	------	------

【調理工程】

- ※ 書き切れない場合は用紙をコピーし、2枚目に記入すること。読みやすいパソコンでの記入を推奨します。
- ※ 書き方は写真欄の「調理方法の書き方について」を参照すること

愛媛「地産地食」中国料理コンクール2023
エントリーシート

応募用紙⑤ 作品写真

応募部門	A. 畜産部門 B. 水産部門	整理番号	決勝番号
------	--------------------	------	------

① 全 体 写 真 の 貼 付 け 欄	<p>① <u>全体写真1枚</u>をこの枠内に貼り付けてください。</p> <p>② 大きさはL版(90×127mm)～この枠内の大きさまで。</p> <p>③ 背景は白色もしくは単色とします。</p> <p>次の写真は添付できません</p> <ul style="list-style-type: none"> ・背景が白もしくは単色(お盆、トレーも使用不可) ・作品以外の装飾品などが写っているもの ・店舗名や個人名が写っているもの <p>※ 写真添付のあと、ノリが完全に乾いてから封入すること</p>
② 補 足 写 真 貼 付 け 欄	<p>補足として揚げ物など切って中身がわかる写真、角度を変えた写真の添付を可とする。 写真のサイズ、枚数は自由とするが、必ず<u>写真貼付欄の範囲に収めること。</u></p> <p>次の写真は添付できません</p> <ul style="list-style-type: none"> ・背景が白もしくは単色(お盆、トレーも使用不可) ・作品以外の装飾品などが写っているもの ・店舗名や個人名が写っているもの <p>調理方法の書き方について</p> <p>A: どの調味料で味つけたか(分量をつけること) 例: 豚肉に醤油10g、塩2gで下味をつける</p> <p>B: どのような形状に切ったのか(末、絲、丁など) 例: ジャガイモを絲に切る</p> <p>C: どの技法で調理したのか(炒、炸、蒸、ボイルするなど) 例: 茶色に色づくまで揚げる</p> <p>D: どのくらいの時間行ったのか 例: 30分蒸す、オーブンで10分焼く</p>

エントリーシート **記入例**

応募用紙① 選手情報

ふりがな	にっちゅうきょう えひめ	性別	<input checked="" type="radio"/> 男 ・ 女
氏名	日中協 愛媛	生年月日	西暦 1983年 10月 10日 (満 41歳)
勤務先 店舗名	株式会社〇〇 中国料理〇〇	勤務先 所在地	〒790-0000 松山市〇〇町〇丁目〇-〇
勤務先 電話	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	携帯番号	〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇
区分	<input checked="" type="radio"/> 会員 ・ 非会員	支部	愛媛県

応募部門	A. 畜産部門 <input type="radio"/> B. <input checked="" type="radio"/> 水産部門	
作品名 中国語	双味媛海鮮	整理番号
作品名 日本語	愛媛の海鮮、料理2種盛り	決勝番号

注意事項

- ・ 応募用紙①～⑤に必要事項を正しく記入し、左上をクリップまたはホチキスでまとめ提出する事。
- ・ ②～⑤の用紙には氏名・勤務先などを記入しない事
- ・ パソコンでの入力を推奨します

エントリーシート **記入例**

応募用紙② 作品名・アピールポイント

応募部門	A. 畜産部門 B. 水産部門	
作品名 中国語	双味媛海鮮	整理番号
作品名 日本語	愛媛の海鮮、料理2種盛り	決勝番号

・ アピールポイント

作品 コンセプト	三崎産伊勢海老と愛南産緋扇貝を主材料に、炒める・蒸す・煮る・揚げるなど 多彩な調理方法を用いてそれぞれ違う味付けにし見た目華やかに仕上げた。
	伊勢海老の包み蒸しは、海老の旨みと包みを開けた時の柑橘の香りを感じて頂き、 緋扇貝の蜂の巣揚げは、山椒煮にした貝の美味しさとサクサクに揚がった衣の 食感を楽しんで頂ければと思います。
店舗での 提供方法、 食べ方	コース料理など盛り合わせて提供しても良いが それぞれ一品料理として別々に提供しても良い料理です
	※空欄にせず、料理のアピールを！ 料理の狙いを必ず書きましょう！

※ アピールポイント欄の書き方は自由です。何を書けば良いかわからない方は作品の狙い、作品を通じて表現したいこと、調理上の工夫、味付けの特徴、ターゲットとする消費者、どういった店舗での展開を想定しているか（テーマパーク、ショッピングセンター、町場、駅等）等、ご自身がアピールしたいことをご記入ください

エントリーシート **記入例**

応募用紙③ 食材

応募部門	A. 畜産部門 B. 水産部門	整理番号	決勝番号
------	--------------------	------	------

同じ食材・調味料も使用する場面ごとに分けて記載すると読み手に分かりやすい

食材は料理ごとにまとめて記載

食材・調味料記入欄(県産には食材の前に○をつけること)

[4名分] ◇材料・分量・原価を必ず明記すること。例:豚ひき肉 100g(100円)、塩 少量(1円)							
【紙包龍蝦柑香蒸】			【蜂巢緋扇貝】				
○	伊勢海老	200g	2000円	○	緋扇貝(4個)	80g	600円
	【調味料A】				酒	少量	1円
	酒	5g	1円		【調味料C】		
	塩	少々	1円		濃口醤油	15g	1円
	胡椒	少々	1円		紹興酒	15g	10円
	葱姜水	10g			砂糖	8g	1円
	卵白	5g	2円		水	100g	
	澱粉	5g	1円		花椒粉	少量	1円
	【調味料B】				【生地】		
○	伯方の塩	2g	1円		浮き粉	20g	6円
	味精	少々	1円		澱粉	2g	1円
	砂糖	少々	1円		熱湯	30g	
	鶏ガラスープ	10g	1円	○	山の芋	50g	95円
○	伊予柑絞り汁	5g	2円		ラード	22g	6円
	水溶き澱粉	少々	1円		砂糖	3g	1円
					アンモニアパウダー	0.5g	2円
	白絞油(油通し)	適量			塩	少量	1円
○	赤・黄・青ピーマン	15g	15円		白絞油(揚げ油)	適量	
	葱油	少量	5円		【盛り付け用】		
	葱姜片	20g	5円	○	岩茸	10g	100円
					パセリ	20g	10円
	耐熱フィルム	4枚	40円		春巻の皮	1枚	10円
○	伊予柑の皮	少量	1円				
食材総重量		417g		県産品使用率／		86%	
県産品使用量		360g		総カロリー数(記入は自由です)			
材料原価／合計		2924円		1名分／		kcal	

注意：使用する食材、調味料すべての名称、分量、原価を記入すること。

1gに満たない物のみ「少量」と表記可。原価は省略しないこと。

記入漏れに注意

エントリーシート **記入例**

県産食材を使用している材料には必ず○を記入しておくこと。

応募用紙④ 調理方法

応募部門	A. 畜産部門 B. 水産部門	整理番号	決勝番号
------	--------------------	------	------

【調理工程】
A：【紙包龍蝦柑香蒸】
① 伊勢海老を処理し、むき身を切り分けて【調味料 A】で上漿する。
② 【調味料 B】を椀献する。
③ ①とピーマン類を滑油する。
④ 鍋に葱油、葱姜片を炒め③を②で滑炒する。
⑤ ④を耐熱フィルムで包み、伊予柑の皮を加えて口を閉じる。
⑥ ⑤を提供前に蒸し器で温め器に盛り付ける。
B：【蜂巢緋扇貝】
① 緋扇貝は酒蒸して身を取り出す。
② 鍋に【調味料 C】を合わせ、半量ほど煮詰めたところに①を加え汁気がなくなるまで煮詰める。
③ 【生地】を合わせる
I. 浮き粉と澱粉を合わせ、熱湯を加えてよく練る。
II. 山の芋は蒸して皮をむき裏漉しする。
III. その他の材料・I・IIを練り合わせる。
④ ②を細かく刻み、1人前7g分をラップで固く丸める。
⑤ ③の生地で④を包んで揚げる。

※ 書き切れない場合は用紙をコピーし、2枚目に記入すること。読みやすいパソコンでの記入を推奨します。
 ※ 書き方は写真欄の「調理方法の書き方について」を参照すること

エントリーシート **記入例**

応募用紙⑤ 作品写真

応募部門	A. 畜産部門 B. 水産部門	整理番号	決勝番号
------	--------------------	------	------

① 全体写真の貼付け欄



② 補足写真貼付け欄



えひめ「地産地食」中国料理コンクール2023

予選審査の進め方

1. 日時・会場 : 2023年10月31日(火)22:00～ 中国割烹大岩木屋町本店
愛媛県松山市木屋町二丁目7-20
2. 応募期間 : 2023年9月1日～10月28日(当日消印有効)
3. 作品数 : 品(A部門 品、B部門 品)
4. 予選審査担当審査委員(敬称略・順不同)
日中協愛媛県支部役員(技術委員長・青年部長)
5. 規定(抜粋)
[応募資格]
 - ① 日本中国料理協会愛媛県支部会員で愛媛県内の店舗において現在、中国料理の調理業務に従事していること。
 - ② 個人の名前で応募すること。(団体名や店舗名あるいは複数の名前では受け付けない)
 - ③ 1人の応募作品数は1部門につき3点に限る。

[応募規定]

【A部門】 県産食材【畜産物】を主材料とし、中国料理の技術を用いた一品料理

- ① レシピの分量は4人分、原価は1人800(税抜)円以下(県産食材使用率60%以上)。
- ② 県産食材【畜産物】を主材料とした中国料理の技術を用いた料理
- ③ 副材料は自由とするが、料理の主・副がはっきりしていること。
- ④ 器の形状、素材、色彩は自由とする。(店舗名、もしくは会社名の明記のない物)

【B部門】 県産食材【水産物】を主材料とし、中国料理の技術を用いた一品料理

- ① レシピの分量は4人分、原価は1人800(税抜)円以下(県産食材使用率60%以上)。
- ② 県産食材【水産物】を主材料とした中国料理の技術を用いた料理
- ③ 副材料は自由とするが、料理の主・副がはっきりしていること。
- ④ 器の形状、素材、色彩は自由とする。(店舗名、もしくは会社名の明記のない物)

※ 全部門共通事項、規定の補足についてはコンクール募集要項を参照のこと

6. 予選審査の審査方法

- ① 予選審査は、選手の氏名、勤務先等のデータは全て伏せて行う。
- ② 応募レシピについて、作品募集のテーマ及び規定に基づき、審査員全員で審査する。
- ③ 審査は、100点を満点とする加点方式で採点する。(規定違反は減点とする)
また、採点は各審査員の判断で行うこと。
- ④ 各審査委員が評価した点数を合計し、その作品の総得点とする。
- ⑤ 得点上位から決勝出場選手を選出する。
- ⑥ 決勝審査出場選手の選出数は各部門 10 名ずつとする。
- ⑦ 各部門とも次点 1 名、次々点 1 名を選出する。
- ⑧ 同点の作品があった場合は、審査委員長が優劣を決定する。

7. 予選審査の審査項目

各部門共通

審査項目	観点	配点
①盛り付け	器との全体バランス (形、大きさ、分量など)、 色彩感覚(芸術性)、主料理の明確性などの評価	40点
②技術力	基本技術 (食材知識、切り方など)、調味方法の 的確性および総合的な調理技術の評価	30点
③創造性	独創性、アイデア、アレンジ、(洋、和との融合 など) の評価と中国料理としての適合性	20点
④レシピ	レシピの整合性(写真、特徴、PR、分量、原価、 調理時間、提供方法など)の評価	10点

えひめ「地産地食」中国料理コンクール2023

決勝審査の進め方

1. 審査委員 (敬称略・順不同)

審査委員長 : (公社)日中協参与 西尾 正

審査員 : 日中協愛媛県支部役員数名、えひめ愛フード推進機構関係、
河原調理専門学校関係、

2. コンクール規定(作品募集要項より抜粋)

[応募規定](抜粋)

A 部門 県産食材【畜産物】を主材料とし、中国料理の技術を用いた一品料理

- ① レシピの分量は 4 人分、原価は 3,200 円 (税抜) 以下。
- ② 県産食材【畜産物】を主材料とした料理。(県産品使用率60%以上)
- ③ 副材料は自由とするが、料理の主・副がはっきりしていること。
- ④ 器の形状、素材、色彩は自由とする。(店舗名、もしくは会社名の明記のない物)
- ⑤ 決勝では、盛り付け審査用の 4 人分、また別皿に試食採点用として 8 人分を作成すること。

B 部門 県産食材【水産物】を主材料とし、中国料理の技術を用いた一品料理

- ① レシピの分量は 4 人分、原価は 3,200 円 (税抜) 以下。
- ② 県産食材【水産物】を主材料とした料理。(県産品使用率60%以上)
- ③ 副材料は自由とするが、料理の主・副がはっきりしていること。
- ④ 器の形状、素材、色彩は自由とする。(店舗名、もしくは会社名の明記のない物)
- ⑤ 決勝では、盛り付け審査用の 4 人分、また別皿に試食採点用として 8 人分を作成すること。

※ 全部門共通事項、規定の補足についてはコンクール募集要項を参照のこと

3. 審査方法

- ① 決勝審査項目に基づき、決勝作品を試食して審査する。
- ② 審査は、選手の氏名、勤務先等のデータを伏せて行う。
- ③ 作品審査については、100点を満点とする加点方式で行う。
- ④ 「決勝審査採点表」の必要な欄の全てに、点数を記入すること。
- ⑤ 各審査委員が評価した点数を合計してその作品の総得点とする。
- ⑥ 総得点から違反項目について減点したものを選手の最終成績とします。
※ レシピに記載されていない食材及び調理方法で制作、
展示規定の違反等があれば、(-10点)の減点とし、総得点から減算します。
- ⑦ 作品の成績については上位より、金賞(第1位)、銀賞(第2位)、銅賞(第3位)となります。
- ⑧ 成績が同点の場合は、審査委員長が上位者を決定します。
- ⑨ 同一人物が両部門で金賞を取った場合、上位の部門のみとします。

4. 決勝審査の審査項目

各部門共通

審査項目	観点	配点
① 味・食感	主材料の魅力が引き出されているか(副材料が際立ちすぎているか)、調味料との組み合わせは適当であるか	40点
② 技術力	中国料理の調理技術が正しく使われているか、刀工が優れているか、盛り付けが綺麗であるか、および総合的な調理技術の評価	30点
③ 創造性	独創性、アイデア、アレンジ(洋、和食との融合など)の評価と、中国料理としての適合性、全体のバランス、色彩感覚	20点
④ レシピ	レシピの内容通り制作されているか(特徴、分量、原価、調理時間、提供方法など)、写真通りに	10点

5. その他

「採点表」の作品名は、応募者の記載した文字をそのまま引用していますが、一部は国字等に直したものがああります。