

# 高校生によるアイデアカレーコンテスト2022

## 第7回高校生「下関」カレー甲子園要項

主催：東亜大学 後援：下関市/下関市教育委員会

高校生によるアイデアカレーコンテストです。食材、調理法、味付け、盛りつけなど、自由な発想でオリジナルカレー作りを目指します。

### 【開催目的・概要】

管理栄養士を養成するコースを有する東亜大学が主催となり、高校生に食の創造を通してこの分野への興味や関心をもっていただき、ものづくりやチャレンジすることの大切さを体験する機会を提供することで、地域創生や地域人材育成につなげることを目的に実施します。自由な発想でオリジナリティあふれるカレーを考案してください。

例) 1日の野菜の必要量の1/3がとれるカレー、我が家のカレー、ご当地カレー など

### 【参加条件】

単独もしくは同じ高校に通う3名以内のグループ。  
下関市外の高校からの参加も可能。

(担任もしくはクラブ顧問などの先生か、代表者の保護者の許可が必要です。)

### 【応募方法】

1. エントリーシート
2. 参加承諾書 (担任・クラブ顧問もしくは保護者の署名が必要です。)
3. カレーのレシピ
4. 完成写真 (レシピに貼付)

上記4つを、下記のお問い合わせ先住所に郵送 (2022年9月16日必着) してください。

### 【お問い合わせ】

〒751-8503 山口県下関市一の宮学園町2-1

東亜大学 医療学部 健康栄養学科 高校生「下関」カレー甲子園事務局

TEL : 083-257-5032 E-mail : curry@toua-u.ac.jp

\*事務局運営の都合上、メールでのお問い合わせをお願い致します。

### 【レシピの条件】

1. オリジナルで未発表であること。
2. 調理開始から盛りつけまでが90分以内で終了すること。

### 【選考】

1. 書類選考で本選出場校を決定。
2. 本選 (2022年10月29日) ※1では、東亜大学の調理教室を使用し、実際に調理していただきます。使用する食材や調味料※2は、出場者が用意 (6人分) してください。

※1. 新型コロナウイルス感染症予防の観点から、中止・延期・変更になる可能性があります。当日は、ご自宅での検温とマスクの着用など十分な対策の上、ご参加をお願いします。会場では、検温やアルコール消毒など感染防止対策の徹底を図ってまいります。

※2. 食材や調味料購入費、本選会場までの旅費は、ご自身でご負担いただくことをご承知おください。

## 【スケジュール】

予 選：2022年9月16日(金)必着。

予選通過者には10月7日(金)までに、書面で連絡します。

本 選：2022年10月29日(土) 東亜大学 7号館

参加者集合	10:00
開会式	10:30
調理	11:00～12:30
審査	12:30～13:00
表彰式	13:30～14:00

※上記の時間は多少前後することがございます。

## 【賞・副賞】

- ・ 東亜大学学長賞（最優秀賞）
- ・ 中国料理敦煌総料理長賞（優秀賞）
- ・ JAL賞（優秀賞）
- ・ COME ON!FM賞（優秀賞）
- ・ シーモール下関専門店街賞（優秀賞）
- ・ 東亜大学医療学部長賞（優秀賞）

※本選参加者には、上記のほかに景品をご用意しております。

また、ご応募いただいた皆様全員に参加賞をお渡しします。

## 【審査基準】

### 1次審査（書類審査）

- ・ 独創性（アイデアの斬新性） 料理内容に新規性、創意工夫があるか
- ・ 汎用性 食材の入手しやすさや価格
- ・ 盛り付け 美しさ、楽しさ
- ・ 審査員加算 その他審査員の所感による加算

※本選審査では上記に味覚（味、口ざわり、色合い、食べやすさ）が追加となります。

# エントリーシート・承諾書

【高校名】

\_\_\_\_\_高校

【氏名（ふりがな）】

① ( )  
② ( )  
③ ( )

【代表者の連絡先】

住所：

氏名：

電話番号：

上記参加者が

1. 東亜大学主催「高校生『下関』カレー甲子園」に出場すること
2. 本選の様子が録画・公開されること
3. 本選出場に際しては調理における注意事項に従うこと
4. 受賞作品となった場合、当大学学食にて提供されること

※レシピにアレンジが加えられる場合がございます。

を許可・承諾します。

【顧問・担任の先生もしくは代表者の保護者の連絡先】

住所：

氏名：

電話番号：

※必ず学校の担任・クラブ顧問などの先生か代表者の保護者の方の許可・承諾をとってください。

※必ずカレーのできあがり写真を添付してください。

※書類・写真の返却はできません。あらかじめご了承ください。

○レシピ名

○材料（6人分）

○作り方（6人分）

○アピールポイント



※衛生上の理由から、肉・魚・卵・乳製品は生のまま出さないでください。