

審査基準表（本選・調理審査）

高校名		チーム名	
-----	--	------	--

(50点満点)

項目	ポイント	採点
衛生・清潔	① 身だしなみは清潔感のあるものになっているか。	1・2・3・4・5
	② 調理台の周辺は清潔、衛生的に保たれているか。	1・2・3・4・5
	③ 食材が調理台に放置されていない等、衛生的に管理されているか。	1・2・3・4・5
チームワーク	④ メンバーが適切に役割分担し、協力して調理できているか。	1・2・3・4・5
	⑤ 調理手順は適切で、手際よく調理できているか。	1・2・3・4・5
	⑥ 制限時間内で調理が完了しているか。	1・2・3・4・5
効率・安全	⑦ 作品は彩り良く、美味しそうにできているか。	1・2・3・4・5
	⑧ 食材の廃棄部分が多いなど、無駄が出ていないか。	1・2・3・4・5
	⑨ 一般家庭に無い、特殊な調理器具を使用していないか。	1・2・3・4・5
	⑩ 調理器具は安全に、適切に使用できているか。	1・2・3・4・5
自由記載欄 (作品の感想・チームへのアドバイス)		