令和7年度
徳島県若年者技能競技大会洋菓子製造

次の注意事項に従って、下記に示す作業を行いなさい。

1　競技時間

標準時間　　3時間

打切り時間　　3時間15分

2　注意事項

（1）　競技時間は、作業の製作に要する時間の合計である。

（2）　支給された材料の品名、数量等が、それぞれの課題に示した「支給材料」のとおりであることを確認する。

（3）　支給された材料に異常がある場合は、申し出る。

（4）　競技開始後は、原則として支給材料の再支給をしない。

（5）　使用器工具等は、原則として「使用工具等一覧表」で指定した以外のものは使用しない。

（6）　競技中は、原則として器工具等の貸し借りを禁止する。

（7）　競技開始前に、石けんでつめ、手指を洗浄し、逆性石けんで消毒する。また、頭髪等も清潔にしておき、時計、装身具等をはずしておく。

（8）　作業時の服装等は、作業に適したものであること。

（9）　作業中は、前かけ、帽子、ネット及びマスクを着用する。

(10)　標準時間を超えて作業を行った場合は、超過時間に応じて減点される。

(11)　作業が終了したら、その旨を検定委員に申し出る。

(12)　余った材料は指定の場所に提出する。

(13)　後かたづけは、選手が作業を終了した後、検定委員の指示によって行う。

(14)　競技中は、携帯電話(電卓機能の使用を含む。)等の使用は禁止とする。

(15)　課題写真を見ながら、課題を作成しても構わない。

(16)　デコレーションの配置が違うなど、課題と大きく相違する場合は失格とする。

(17)　作業１は20点、作業２は80点、計100点とする。

作業1

次の仕様に従って、生地の配合、仕込みをし、６号丸形スポンジを作成しなさい。

（１） 仕様

① 生地の配合は（２）支給材料のとおり。
② 生地の仕込みは、共立て法（スポンジ法）で行う。
③ 敷紙を型に合わせて切り出し、型の底面及び側面に敷く。
④ ハンドミキサー使用可。（使用時には、容器の下にタオルを敷く）

（２） 支給材料

項番	品名	規格	数量	備考
1	鶏卵	M サイズ	３個	
2	砂糖	グラニュー糖	150g	
3	薄力粉		150g	

作業２

次の仕様に従って、運営側が事前用意した６号丸形スポンジ台に、別添写真に示すようにデコレーションケーキの仕上げをしなさい。

（１） 仕様

① バタークリームの生地の配合は、次のとおり。

項番	品名	数量
1	鶏卵(液卵)	３個
2	砂糖(上白)	150g
3	コンパウンドマーガリン	300g

② バタークリームの仕込みは、共立て法(スポンジ法)で行う。

③ スポンジ台は、３枚に均等にスライスし、バタークリームをサンドする。
（総高さ５㎝～６㎝まで）

④ 写真に示している部分は、下表のとおり、仕上げる。

区分	被覆 （側面を含む）	絞り （側面を含む）
側面①	バタークリーム	バタークリーム 普通ストレート絞り ６個×２面（Ａ・Ｃ） ＋－２個まで可
側面②		バタークリーム 普通ストレート絞り ７個×２面（Ｂ・Ｄ） ＋－２個まで可
中央部		バタークリーム絞り 【バラの花】 写真のように仕上げる。 色はライトピンクとする。 【葉３枚】 ヒダのできる絞り方 色はライトグリーンとする。 【各区分用直線】 普通ストレート絞り縦８個、横２本
Ａ		【犬】 バタークリーム絞り （胴体：丸切 12mm 口金、それ以外：星８切 7mm 口金を使用） 写真のように仕上げる。 【芝生】 パイピング絞り 写真のように仕上げる。 【外側】 普通ストレート絞り７個 上部の色は黄色とする。

B		【文字入れ】 チョコレート板にチョコペンで 「おたんじょうびおめでとう」と文字入れを行う。 ※字体は自由とする。 【外側】 普通ストレート絞り７個 上部の色はライトピンクとする。
C		バタークリーム絞り 【パイピング仕上げの花】 写真のように仕上げる。 （花６個、くき３本、葉１５枚） 【外側】 普通ストレート絞り７個 上部の色は黄色とする。
D		【文字入れ】 写真のように仕上げる。 【外側】 普通ストレート絞り７個 上部の色はライトピンクとする。

⑤　写真を参考に行う。
⑥　絞りの順序については、選手の判断によって行う。
⑦　作業が完了したら、レースペーパーを敷き、番号札を付して、作業台中央に置く

（2）　支給材料

項番	品名	規格	数量	備考
1	鶏卵	M	３個	生地用
2	砂糖	グラニュー糖	150g	
3	薄力粉		150g	
4	鶏卵	液卵	150g	バタークリーム用
5	砂糖	上白	150g	
6	コンパウンドマーガリン		300g	
7	チョコレート		適量	チョコペン用
8	合成着色料	赤・青・黄	若干	共同使用
9	6 号丸形スポンジ		１個	作業２で使用
10	チョコレート		１個	作業２で使用
11	ゼリー	赤・青	適量	作業２で使用

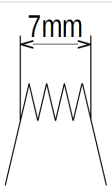
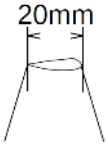
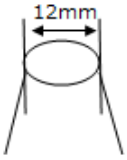
若年者競技大会洋菓子製造競技使用工具等一覧表

1　選手が持参するもの

項番	品名	寸法又は規格	数量	備考
1	布巾		2	
2	はさみ		1	
3	作業衣等	白を基調とした清潔なもの	一式	
4	前かけ		1	
5	帽子とネット		各1	
6	マスク		1	
7	ステンレスボール	φ15cm 以上	3	
		φ20～φ30cm	4	
8	パレットナイフ	大・小	各1	
9	スライスナイフ		1	
10	ペティナイフ		1	
11	ゴムベラ		1	
12	ハンドミキサー		1	
13	あわ立て器		2	
14	スライス棒		1	
15	ふるい		1	
16	バット	学校又は個人	1	学校ごとに共有可

若年者競技大会洋菓子製造競技使用工具等一覧表

2　競技会場に準備されているもの

項番		品名	寸法又は規格	数量	備考
1	作業1	オーブン		必要数	
2		敷紙		必要数	
3		洗浄用ボール	φ30cm 程度	1	布巾洗浄用
4		コンロ		1台/1名	
5	作業 2	絞り袋		2枚	持参可
6		絞り用紙	パラフィン紙 O.P.P 紙	6枚 1枚	
7		銀台紙	デコレーションケーキ 6 号を載せられるもの	1個/1名	
8		レースペーパー	〃	1枚/1名	下敷用
9		口金	星 8 切－切り口 7mm (溝(谷)－溝(谷)) 	1	外面・側面 各区分用直線 犬　　等
10		口金	バラ用切口 20mm 	1	バラ等
11		口金	丸切－切り口12㎜ 	1	外側・側面 犬胴体　　等
12	共通	プリン型		1	バラの個数分用意
13		スポンジケーキ型	6号	1	
14		仕上げ用回転台		1	
15		作業台		1台	
16		番号札	名刺判程度のもの	2枚/1名	作品添付用 受験番号記入

17		石けん		適量	手指の洗浄用
18		逆性石けん		適量	手指の洗浄用

全体図

D

A

C

B

ケーキ中央部

A

B

C

D

側面・外側写真

側面①

側面②