

## アレルギー対応食 楽しく作ろう

### コンテスト入賞作品の無料動画



食物アレルギーへの取り組みで知られる「ニッポンハム食の未来財団」（茨城県つくば市）が、平成27年度に実施した「第1回食物アレルギー対応食料理コンテスト」入賞作品の調理動画をホームページで無料公開し、話題を呼んでいる。

同コンテストは、特定原材料7品目（エビ、カニ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のいずれかを使用しない「除去食」と、いずれかの品目を他の食材で代替した「代替食」の2部門で実施され、900件以上の応募か

ら20件が入賞作品として選ばれた。

動画は1作品約3分で、ジャガイモと米粉で作る「カリッ！もちもち！米粉のじゃがワッフル」＝写真＝など、ネーミングも楽しい入賞作品の調理のコツなどを分かりやすく紹介している。

同財団は「食物アレルギー対応食は、通常とは異なる食材や調理法が必要な場合が多く、文字情報だけではイメージがつかみにくい。動画を見て家庭でチャレンジしてもらうことで、アレルギーの子供たちが食べる楽しさを感じる手助けになれば」としている。

HPアドレス▷<http://www.mi-raizaidan.or.jp/recipe/>