

2024 年度実施「第 10 回食物アレルギー対応食 料理コンテスト」

受賞作品のレシピ・料理動画を無料公開

公益財団法人ニッポンハム食の未来財団(事務所:茨城県つくば市、理事長:井手 弘)は、2024 年度に開催した「第 10 回食物アレルギー対応食 料理コンテスト(主催:当財団、後援:厚生労働省・消費者庁・農林水産省、運営協力:女子栄養大学出版部)」の受賞 20 作品のレシピと料理動画を、当財団ウェブサイトにて公開しました。第 1 回～第 9 回の受賞作品と合わせて全 202 作品のレシピと料理動画を無料でご覧いただけます。

【財団ウェブサイト内 レシピ検索サイト】 <https://www.miraizaidan.or.jp/recipe/?pg=1>



食物アレルギー対応食は、使用する食材や調理方法が特殊であることが多いため、家庭での再現が難しい場合があります。料理動画を見ていただくことで、調理のコツや細部の工程が一目でわかり、調理時の負担を軽減することで、家庭でもより手軽に調理されることが期待されます。

本コンテンツを通して、食物アレルギーと向き合う皆様の食卓作りをサポートしたいと考えています。

第 10 回食物アレルギー対応食 料理コンテスト(2024 年 7 月 1 日～10 月 10 日)の応募総数は、「食事部門」「おやつ・デザート部門」合わせて 417 作品でした。その後、審査委員による書類審査・試食審査を行い、部門毎に最優秀賞・優秀賞・審査委員特別賞・入賞を選出し、2025 年 3 月に表彰式を開催しました。

2025 年 11 月には、第 10 回のレシピ集(小冊子)の発行も予定しています。同レシピ集は、当財団主催の「食物アレルギーセミナー」などで配布しています。

■「食物アレルギー対応食 料理コンテスト」とは

ご家庭で生まれた創意工夫と愛情のこもった料理が、食物アレルギーと向き合う方々に広く活用されることを目指し、当財団設立以来、毎年開催しています。

《「第10回食物アレルギー対応食 料理コンテスト」受賞作品一覧》

🔍 食材で絞り込む

🔍 食べたい食品を選択

- 🔍 穀類
- 🔍 でんぷん
- 🔍 大豆・大豆製品
- 🔍 肉
- 🔍 魚介
- 🔍 野菜・いも
- 🔍 果物
- 🔍 きのこと・海藻類
- 🔍 種実類（ナッツ）

🔍 メニューで絞り込む

- 🔍 ごはん
- 🔍 パン
- 🔍 麺
- 🔍 パスタ
- 🔍 粉もの
- 🔍 おかず
- 🔍 汁物・スープ
- 🔍 おやつ・デザート

🔍 受賞年度で絞り込む

- 🔍 2024年度(第10回)
- 🔍 2023年度(第9回)
- 🔍 2022年度(第8回)
- 🔍 2021年度(第7回)
- 🔍 2020年度(第6回)
- 🔍 2019年度(第5回)
- 🔍 2018年度(第4回)
- 🔍 2017年度(第3回)
- 🔍 2016年度(第2回)
- 🔍 2015年度(第1回)

心も体もよこんぶ！海藻入りにんじんケーキ

大豆を使用

もちっとポテボンデリング

大豆を使用

マルデレモン

大豆を使用

バナナでもっちり！米粉カヌレ

大豆、バナナを使用

新食感!! ジーミー豆腐風 シークワサー出汁と共に〜

小麦、大豆を使用

塩ういろうのホットサンド

大豆、豚肉を使用

もちっと白玉えびのちらし寿司

大豆を使用

冷やしても〜っちモチモチ♡ あんこで笑顔のマアム

大豆を使用

豆乳チーズタルトの天ノ川仕立て

大豆、ゼラチンを使用

ラブ&ムース

特定原材料等28品目は不使用

みんな一緒にドーナッツ食べよう

特定原材料等28品目は不使用

しっとり♪さっくり♪ あんこで笑顔のマアム

特定原材料等28品目は不使用

米粉のボン・デ・ポテト

特定原材料等28品目は不使用

赤みそキーマに合うんは？チーズとプレーンどっちが好きナン？

小麦、大豆、豚肉を使用

から揚げ粉でケーキサレ！家族で楽しめる簡単おかずケーキ

大豆、バナナ、豚肉を使用

気持ちもアゲアゲ〜♪ 油揚げアップルアマン〜

大豆、りんごを使用

ベリーのチョコクリスマスケーキ

大豆を使用

とろサクさん

アーモンド、大豆を使用

畑のお肉たっぷり！とろとろ鮭クリームコロッケ

さけ、大豆を使用

秋鮭のオンザ豆乳味噌チャウダー〜香り、味、食感の三重奏〜

さけ、大豆、豚肉を使用

作り方は YouTube でも UP しています！

【財団 YouTube チャンネル】 <https://www.youtube.com/channel/UCnJDGexmlGtLr6betsgyYKUQ>

	食事部門	おやつ・デザート部門
最優秀賞	秋鮭のオンザ豆乳味噌チャウダー 〜香り、味、食感の三重奏〜	とろサクさん
優秀賞	畑のお肉たっぷり！ とろとろ鮭クリームコロッケ	ベリーのチョコクリスマスケーキ
審査委員特別賞	◆ から揚げ粉でケーキサレ！ 家族で楽しめる簡単おかずケーキ ◆ 赤みそキーマに合うんは？ チーズとプレーンどっちが好きナン？ ◆ 米粉のボン・デ・ポテト	◆ 気持ちもアゲアゲ〜♪ 〜油揚げアップルアマン〜 ◆ みんな一緒にドーナッツ食べよう ◆ ラブ&ムース ◆ 豆乳チーズタルトの天ノ川仕立て ◆ しっとり♪さっくり♪ みんなにっこりお芋とあんこで笑顔のマアム
入賞	◆ もちっと白玉えびのちらし寿司 ◆ 新食感!! ジーミー豆腐風 〜シークワサー出汁と共に〜 ◆ 塩ういろうのホットサンド	◆ 冷やしても〜っちモチモチ♡ みんなで食べられる新和菓子 ◆ 心も体もよこんぶ！海藻入りにんじんケーキ ◆ もちっとポテボンデリング ◆ マルデレモン ◆ バナナでもっちり！米粉カヌレ

■審査委員一覧

■審査委員(50音順・敬称略)

【委員長】	畑江敬子	お茶の水女子大学名誉教授
【委員】	石井克枝	千葉大学名誉教授
	伊藤節子	同志社女子大学名誉教授、(学)大和学園地域健康栄養支援センター センター長
	小田利典	(株)MEATREVO 商品企画マネージャー
	片山登志子	弁護士
	坂田亮一	麻布大学名誉教授
	柴田瑠美子	国立病院機構福岡病院小児科、アレルギーセンター顧問 NPO福岡食物アレルギーネットワーク理事長
	高松伸枝	別府大学食物栄養科学部 教授
	瀧澤香緒里	千葉食物アレルギー親と子の会 会長
	中川純一	中川学園調理技術専門学校 校長、(公社)全国調理師養成施設協会 副会長
	長尾慶子	元東京家政大学大学院 教授

■「第11回食物アレルギー対応食 料理コンテスト 2025」開催中

レシピ募集期間は2025年7月1日(火)～10月10日(金)まで。

2026年3月に表彰式を予定しております。

【URL】<https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2025/>

【公益財団法人ニッポンハム食の未来財団】

所在地:茨城県つくば市千現 2-1-6 つくば研究支援センターA-24

HP:<https://www.miraizaidan.or.jp/>

e-mail:info@miraizaidan.or.jp



ニッポンハム
食の未来財団