

NEWS RELEASE

2018年3月5日

各位

～食物アレルギーへの更なる理解向上を目指して～

第一部 「第3回食物アレルギー対応食 料理コンテスト 表彰式」

第二部 「食物アレルギーセミナー～笑顔輝く、食の未来～」

3月18日(日)同日開催

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:山田良司)は「第3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:農林水産省、運営協力:女子栄養大学出版部)」の表彰式と「食物アレルギーセミナー～笑顔輝く、食の未来～(主催:当財団、開催運営協力:女子栄養大学出版部)」を3月18日(日)に同日開催します。



当料理コンテストは、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、毎年開催しています。また、応募部門に学生の部を設けることで、学校において教育機会がほとんどない「食物アレルギー」について勉強してもらう機会の創出も狙っています。

今年は、昨年の応募総数を159作品上回る790作品の応募をいただきました。1月28日には最終審査委員会(試食審査)を実施し、一般の部、学生の部合わせて①最優秀賞②優秀賞③審査委員特別賞④入賞の計20作品の受賞が確定しました。

昨年に引き続き、今回も数多くの応募作品の中から選出されたアイデアの発案に敬意を表し、受賞者への表彰式を開催いたします。本表彰式には上位受賞者(①～③)を招待し、受賞名の発表・賞状授与、受賞記念パーティーを行います。(①、②の試食をはじめ、その他料理を用意いたします。)

また、同日午後、同会場にて当財団主催セミナー「食物アレルギーセミナー～笑顔輝く、食の未来～」も開催します。管理栄養士や栄養士、保育士など、食などに携わる方々を対象に、食物アレルギー領域の第一線でご活躍されている医師、管理栄養士の先生方から食物アレルギーの正しい知識や、園・学校などで実践可能な具体策などを交えて講演いただきます。

当財団はこれからも料理コンテスト、セミナー活動を通して、全ての方のQOL(quality of life)の維持・向上を目指します。

料理コンテスト表彰式とセミナーの詳細は、次ページで紹介しています

お手数ですが、別紙「取材申込用紙(3月13日締切)」にて、事前にFAX申込みをお願い致します

※リリースに関するの問い合わせ先

公益財団法人ニッポンハム食の未来財団 川澄・沖浦まで
TEL 029-893-4466 FAX 029-893-4360
info@miraizaidan.or.jp

料理コンテスト表彰式(左)、セミナー(右)のスケジュール

日時:平成30年3月18日(日) 11:00~13:10

場所:女子栄養大学駒込キャンパス

後援:農林水産省

運営協力:女子栄養大学出版部

日時:平成30年3月18日(日) 13:30~15:45

場所:女子栄養大学駒込キャンパス

開催運営協力:女子栄養大学出版部

表彰式 11:00~12:10

～記念撮影・パーティー会場に移動～

受賞記念パーティー 12:10~13:10

※上位受賞者を招待し、表彰式にて受賞名を発表します。

※パーティーでは、最優秀賞、優秀賞の作品の試食をはじめ、その他料理も用意しています。

特別講演「食物アレルギー対応最近の考え方」

藤田保健衛生大学 医学部 客員教授

うりすクリニック 名誉院長 宇理須 厚雄 氏

尾張東部アレルギー研究所 所長

講演1 「食物アレルギー栄養指導のポイント」

別府大学食物栄養科学部 教授 高松 伸枝 氏

講演2 「ニッポンハム食の未来財団

食物アレルギーへの取り組み」

座談会 先生方と会場の皆さまとで

食物アレルギーにおける疑問や問題点を

解決していくことを目的としています

第3回料理コンテスト 受賞作品一覧

※詳しい受賞名は、表彰式当日発表

《一般の部》

- ①ポテッとボンデケーキ
- ②おいしいサモサ
- ③さあアルザスへ!チーズの味わいたルトフランベ
- ④ポマトdeグラタン
- ⑤くまちゃんプリンタルト
- ⑥みんな大好き♡ウィナーロール
- ⑦とろ〜りチーズ&さくさくフレクのライスコロッケ
- ⑧残りご飯で甘酒ココアムース
- ⑨タルト・オン・ソイチーズ
- ⑩サクほろ♡potaTofuクリームofキッシュ

《学生の部》

- ⑪サクッ!もちっ!アレルギー対応米粉ベーグル
～Soy!Soy!Sooyっと3変幻～
- ⑫虹色ガトー・インビジブル
- ⑬Sweet Potatoアボカドプリン
- ⑭米粉とほうれん草のタリアテッレ～濃厚パスタ風～
- ⑮小麦粉・乳・卵不使用!!もちっとカレーパイ
- ⑯もっちもち!?米粉らめめん
- ⑰さつまいもあんの静岡茶大福
- ⑱肉みそたっぷり旨あじピロシキ
- ⑲白いモンブラン
- ⑳和洋ぐるぐるケーキ

(順不同)

第3回料理コンテスト 審査委員名簿

■審査委員(50音順・敬称略)

【委員長】 山田良司

【副委員長】 畑江敬子

【委員】 柿沢安耶

片山登志子

柴田瑠美子

高松伸枝

中川純一

長尾慶子

藤原勝子

森田香緒里

公益財団法人ニッポンハム食の未来財団理事長

お茶の水女子大学 名誉教授

パティスリーポタジェ オーナーパティシエール

日本ハム株式会社 取締役(社外)

国立病院機構福岡病院 小児科医師

中村学園大学栄養科学部 客員教授

別府大学食物栄養科学部 教授

中川学園調理技術専門学校 校長

公益財団法人全国調理師養成施設協会 副会長

東京家政大学大学院 客員教授

株式会社群羊社 専務取締役・食生活ジャーナリスト

千葉食物アレルギー親と子の会 会長

第3回コンテスト 受賞作品のレシピ・料理動画をホームページにて6月下旬より順次公開予定

今回受賞が決定した20作品のレシピ・料理動画は、当財団ホームページで6月下旬より順次公開する予定です。また、レシピの小冊子を制作し、食物アレルギーと向き合う方々の食卓作りを支援します。

【URL】 <https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2017/>

FAX 029-893-4360 (3月13日締切)
公益財団法人ニッポンハム食の未来財団 行き
 (問い合わせ先 TEL:029-893-4466)

《第一部》 第3回食物アレルギー対応食 料理コンテスト 表彰式

日時:平成30年3月18日(日)11:00~13:10 (10:30~10:50に小講堂までお越しください)

場所:女子栄養大学駒込キャンパス 3号館5F 小講堂(表彰式)

4号館5F 松柏軒(受賞記念パーティー)

いずれかに○印をお願いいたします。

ご出席 / ご欠席

《第二部》 食物アレルギーセミナー～笑顔輝く、食の未来～

日時:平成30年3月18日(日)13:30~15:45 (13:00~13:20に小講堂までお越しください)

場所:女子栄養大学駒込キャンパス 3号館5F 小講堂

※表彰式と同じ会場です

いずれかに○印をお願いいたします。

ご出席 / ご欠席

貴社名	
貴部署名	
お名前	
電話番号	
FAX番号	
E-mail	
備考 (撮影の有無)	

女子栄養大学駒込キャンパスのご案内

