

## 公益財団法人 ニッポンハム食の未来財団

〒305-0047 つくば市千現二丁目1番6 A-24

#### **NEWS RELEASE**

2022年6月30日

各位

## あなたのアイディアレシピが食卓に笑顔を届けます

# 第8回食物アレルギー対応食 料理コンテスト

レシピ募集期間:7月1日(金)~9月30日(金)

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7月1日(金)より、「第8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)」を実施し、 レシピの募集を開始します。



第8回目となる本年は、これまでの「一般の部」と「学生の部」という部門区分を廃止し、「食事部門」と「おやつ・デザート部門」の2部門で募集いたします。これにより、応募者の立場や年齢に関係なく、料理ジャンルの中で高評価を得たレシピが選出されることになります。応募レシピは総じてレベルが上がっており、もはや応募者の属性を考慮する必要はないと判断しました。なお、「卵・乳・小麦いずれも使用しない」という応募条件に変更はありません。

#### ■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、毎年実施しています。また、学校において教育機会が少ない「食物アレルギー」を勉強していただく機会の創出も狙っています。これまで過去7回の開催において、5,400作品を超えるアイデアレシピが寄せられました。

2021年度に実施した「第7回料理コンテスト」受賞全20作品のレシピと料理動画は6月下旬より当財団ウェブサイトにて順次無償で公開いたします。継続的にレシピの普及を行い、全ての方のQOL(\*)の維持・向上を目指します。

(\*)QOL: quality of life (生きがいや幸福感といった精神面を含めた生活全体の豊かさ)

#### ■当財団について

2015年12月25日にアレルギー疾患対策基本法が施行され、食物アレルギーとその対策に世の中の関心が高まっていますが、疾患をもった方の生活の質改善は未だ進んでいるとは言えない現状があります。当財団は、食物アレルギー対策を加速させ、全ての方に「食べる喜び」を感じて欲しいという強い想いから、2015年1月に日本ハム株式会社により設立され、2017年4月には内閣総理大臣より公益法人としての認定を受けました。

#### 第8回コンテストの詳細及び前回結果につきましては、次ページで紹介しています

※リリースに関しての問い合わせ先

公益財団法人ニッポンハム食の未来財団 織田島まで

TEL 029-893-4466 FAX 029-893-4360 info@miraizaidan.or.jp

ニッポンハム 食の未来財団

## 「第8回食物アレルギー対応食料理コンテスト」概要

#### ■スケジュール

【募集期間】 2022年7月1日(金)から9月30日(金)まで(締切当日消印有効)

【結果発表】 2023年2月下旬から3月下旬(予定) 【表彰式】 2023年3月中旬から下旬(予定)

#### ■賞品

A・B各部門、最優秀作品10万円分、優秀作品5万円分の商品券を贈呈

### 部門·応募条件

#### ■テーマと応募条件 1と2の両方を満たしていることが条件

- 1. 特定原材料7品目<sup>(\*1)</sup> のうち「卵・乳・小麦」いずれも 使用しない、または他の食材で代替したアイデア料理
- ※主な原材料が大豆、小麦、食塩の「醤油」は、使用可。 参考文献:日本小児アレルギー学会食物アレルギー委員会 『食物アレルギー診療ガイドライン2021協和企画,2021

2. 特定原材料等28品目<sup>(右表全て)</sup>のうち 使用しているものを明らかにしているレシピ

#### ■部門・応募資格 A・Bどちらかの部門を選択し応募

A:食事部門

B: おやつ・デザート部門

部門判断に迷う場合、応募者のご判断にお任せします。

また、個人の応募だけでなくグループでの応募も可能。部門関係なく複数応募可能。

# 

#### ▼ 特定原材料に準ずるもの 推奨21品目



#### <審査基準>

食物アレルギー対応食としてふさわしい工夫をしている、おいしさ・簡便性・独創性・ネーミングなど

## ウェブサイト及びお問い合わせ先

## [URL] <a href="https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2022/">https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2022/</a>

※7月1日(金) 10時より公開致します。

食物アレルギーのことや代替食・除去食に関する基礎知識を公開しています。 <お問い合わせ先>

「第8回食物アレルギー対応食 料理コンテスト2022」事務局 ニッポンハム食の未来財団 TEL:029-893-2882 メールアドレス:contest@miraizaidan.or.jp

\*受付時間 9:00~17:00(土・日・祝日は除く)



## 審查委員名簿

#### ■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】 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

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 别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7回食物アレルギー対応食 料理コンテスト結果(2021年度実施)







上. 料理動画 トップ画面

昨年度の結果は財団ウェブサイトへ:https://www.miraizaidan.or.jp/recipe/index 2021.html

一般の部、学生の部合わせて657作品の応募がありました。全受賞作品(20品)のレシピと料理動画は当財団ウェブサイトにて今夏より順次公開予定です。