

あなたのアイデアや実践が大きな輪として広がります



笑顔
はじける

第2回食物アレルギー対応食 料理コンテスト

2016年7月1日(金)～9月30日(金)
(締切当日消印有効)

テーマと応募条件

下記どちらかを満たしていることが条件

- 1. 除去食** 特定原材料7品目のいずれかを使用しないアイデア料理またはおやつ
- 2. 代替食** 特定原材料7品目のいずれかの代わりに他の食材で代替したアイデア料理またはおやつ

特定原材料7品目：卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに

部門・応募資格

A・Bのいずれかの部門を選んでご応募ください。
※主菜・副菜・主食・汁物・デザート・おやつなどジャンルは問いません。
※個人の応募だけでなくグループでの応募も可能です。

A:一般の部 どなたでも応募できます

B:学生の部 大学・短大・専門学校・高校・中学・小学校に在籍の方

審査基準 ； 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・アイデア・ネーミングなど

※詳しくは、<https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2016/recipe.html>をご覧ください。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。

応募方法

下記 **1** と **2** を郵送またはメールにてお送りください。
1人何点でも応募していただけます(ただし、応募用紙1枚につき1作品)。

1. 応募用紙

応募者情報と料理のレシピなど必要事項を記載ください。

※レシピ公開時に応募者氏名が公開されたくない方はニックネームを記入ください。ただし、グループ応募の場合、代表者名は公開されませんので、ニックネーム欄への記載は必要ありません。
※学校でまとめて応募の場合は担当教員あるいは学校の責任者に必ず承認を得た上で、「勤務先または学校名」欄に担当教員名も記入して応募ください。

2. 写真

- 料理写真は、料理がはっきりわかるものを貼付。
(出力した写真裏面に氏名/グループ名を記載してください)
- 市販食品等(調味料も含む)を使用する場合はその商品写真と原材料名の記載箇所の写真を貼付。

郵送する場合

- 本リーフレットの裏面もしくは、ホームページよりダウンロードした応募用紙に必要事項を記入し、写真を貼って2部お送りください。(コピー可)

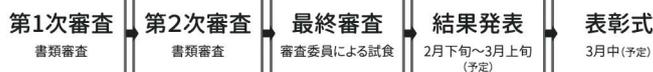
メールで送る場合

- 件名は、<【部門名】応募者氏名(またはグループ名)/料理名>で送付。
例:【A部門】山田太郎/ほくほくじゃが芋餅
▽ファイル分割して送付する場合は、末尾に番号を振ってください。
例:【A部門】山田太郎/ほくほくじゃが芋餅/1/3
- 本文を含めて100MBまで受け取りが可能です。
100MBを超える場合は、分割して送付ください。
※宅ふあいる便やGigaFileなど、期限付きの転送サービスは受領できませんのでご注意ください。

応募先【郵送の場合】〒170-8481 東京都豊島区駒込3-24-3
女子栄養大学出版部 マーケティング課「第2回 食物アレルギー対応食 料理コンテスト2016」事務局
【メールの場合】kkokoku@eiyo.ac.jp



選考方法



※最終審査では、調理審査は実施しませんので審査会場への来場はありません。

結果発表 と賞品

2017年2月下旬～3月上旬(予定)

応募者または代表者(学校応募の場合は担当教員)へ通知いたします。

各部門、商品券を贈呈。

最優秀作品10万円分、優秀作品5万円分。

※その他、賞を用意しています。

その他、賞品に関する詳しい情報は、コンテスト実施期間中に、料理コンテスト2016ウェブサイトにて発表いたします。みなさま、どうぞお楽しみに!

審査委員(50音順・敬称略)

【委員長】	山田良司	一般財団法人ニッポンハム食の未来財団 理事長
【副委員長】	畑江敬子	お茶の水女子大学 名誉教授
【委員】	柿沢安耶	パティスリーポタジエ オーナー・パティシエール
	片山登志子	日本ハム株式会社 取締役(社外)
	柴田瑠美子	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
	高松伸枝	別府大学食物栄養科学部 教授
	中川純一	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
	長尾慶子	東京家政大学大学院 客員教授
	藤原勝子	株式会社群羊社 専務取締役・食生活ジャーナリスト
	森田香緒里	千葉食物アレルギー親と子の会 会長
	渡邊早苗	女子栄養大学 名誉教授

お問い合わせ:「第2回 食物アレルギー対応食 料理コンテスト2016」事務局
TEL:03-3918-5472、FAX:03-3918-5591、公式サイト: <http://www.miraizaidan.or.jp>
主催:一般財団法人ニッポンハム食の未来財団、後援:農林水産省、運営・協力:女子栄養大学出版部

『食物アレルギー対応食 料理コンテスト』応募用紙

①	個人 でご応募	フリガナ 氏名	ニックネーム (ニックネームでの公開を 希望する場合)	②	年齢 歳
	グループ でご応募	フリガナ グループ名	フリガナ 代表者氏名		性別 男・女
③	職業およびお持ちの資格	職業	資格	調理師・栄養教諭・家庭科教諭・管理栄養士・栄養士 フードコーディネーター・保育士・その他()	
④	勤務先または学校名 (学校でまとめて応募の場合は担当教員名も記入)				
⑤	連絡先住所		〒		
⑥	電話番号(日中の連絡先)		⑦ メールアドレス	@	
⑧	料理名				
	フリガナ あてはまるものにチェックを 入れてください。 <input type="checkbox"/> 主菜 <input type="checkbox"/> 副菜 <input type="checkbox"/> 主食 <input type="checkbox"/> 汁物 <input type="checkbox"/> デザート <input type="checkbox"/> おやつ				
⑨	除去する食品名(複数選択可)		<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに		
⑩	応募部門名(1部門のみ選択)		<input type="checkbox"/> A:一般の部 <input type="checkbox"/> B:学生の部		
⑪	材料(分量含む)・作り方 ※1人分または(作りやすい分量) ※電子レンジを使用する場合はワット数、時間を忘れずに記載ください。 1人分または(作りやすい分量) ※すべてgで表記してください				
	原因 物質名	材料名	分量(g)	作り方(書ききれない場合は応募用紙が2枚以上になっても可)	
	卵	とうもろこし粉	20	1) ボールにとうもろこし粉を入れて、水でこねる(左記すべて記入例)	
⑫	料理・市販食品等の写真		・料理写真は、料理がはっきりわかるものを貼付。(出力した写真裏面に氏名/グループ名を記載してください)メールでの応募の場合はデータ添付。(100MBまで)・市販食品等(調味料も含む)を使用する場合はその商品写真と原材料名の記載箇所の写真を貼付。		
⑬	調理時間		時間 分(材料の計量や下準備の時間は含めない)		
⑭	料理の訴求ポイント・工夫 (料理コンセプト、料理に対する想い・エピソードなどをご記入ください。)				
⑮	応募のきっかけ		<input type="checkbox"/> ホームページ <input type="checkbox"/> チラシ <input type="checkbox"/> ポスター <input type="checkbox"/> 学校 <input type="checkbox"/> 友人 <input type="checkbox"/> その他()		
⑯	応募に関する同意事項		下記注意事項をお読みになり同意された方は「同意する」のボタンにチェックを入れてください。 ・応募作品は未発表のものに限ります。応募作品は返却しません。 ・入賞作品の著作権ほか諸権利は「一般財団法人ニッポンハム食の未来財団」へ帰属いたします。 ・本コンテスト応募者の個人情報を本人の同意なく利用目的以外には使用いたしません。 <input type="checkbox"/> 同意する		

料理、市販食品の商品、原材料名の記載箇所の写真を貼る。