

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3回食物アレルギー対応食 料理コンテスト

2017年7月1日(土)～9月30日(土)
(締切当日消印有効)

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品目の**いずれかを使用しないまたは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

2 特定原材料等27品目のうち使用しているものを明らかにしているレシピ

特定原材料等27品目：卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・桃・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツ

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/2017/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を非公開希望の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、期限付きでの転送サービスおよび圧縮ファイルは受信できませんのでご注意ください。

応募先【郵送の場合】 〒305-0047 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
公益財団法人ニッポンハム食の未来財団 「第3回 食物アレルギー対応食 料理コンテスト2017」事務局
【メールの場合】 contest@miraizaidan.or.jp



選考方法

第1次審査 書類審査 → 第2次審査 書類審査 → 最終審査 審査委員による試食 → 結果発表 2018年2月下旬～3月上旬(予定) → 表彰式 2018年3月中(予定)

※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

2018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2017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 公益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】 柿沢安郎 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子の会 会長

お問い合わせ：「第3回 食物アレルギー対応食 料理コンテスト2017」事務局
TEL:029-893-2882 FAX:029-893-4360、公式サイト：<https://www.miraizaidan.or.jp>
主催：公益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

