

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4回食物アレルギー対応食 料理コンテスト

2018年7月1日(日)～9月30日(日)
(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

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

※詳しくは、<https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2018/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。

※学校でまとめた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)

●市販食品など(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、ウェブサイト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／じゃが餅

※ファイル分割して送付する場合、末尾に番号を振ってください。例：【A部門】山田太郎／じゃが餅1/3

●本文を含めて100MBまで送付可能です。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。

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4回食物アレルギー対応食 料理コンテスト2018」事務局
【メールの場合】contest@miraizaidan.or.jp



審査方法

第1次審査 > 第2次審査 > 最終審査 > 結果発表 > 表彰式
書類審査 書類審査 審査委員による 2019年2月下旬～ 2019年3月17日(日)
試食 3月上旬(予定) (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
& 賞品

2019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、審査委員特別賞を用意しています(簡単レシピやプロ級レシピなど)。

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2018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 パティスリーボタジエ オーナーパティシエール
片山登志子 弁護士、日本ハム株式会社 顧問
柴田瑠美子 国立病院機構福岡病院非常勤医師(元小児科医長)、
福岡食物アレルギーネットワーク代表世話人
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

お問い合わせ：「第4回食物アレルギー対応食 料理コンテスト2018」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：厚生労働省・農林水産省、運営協力：女子栄養大学出版部

事務所記入欄		A		B		受付番号：	
『第4回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	応募のきっかけ		☐ ウェブサイト ☐ チラシ ☐ ポスター ☐ 学校 ☐ 友人 ☐ その他()				
⑨	応募に関する同意事項		・ 応募作品(料理名、材料・作り方、写真を含む)に係る著作権(著作権法27条及び28条に規定される権利を含む)、特許権その他の知的財産権等の権利は「公益財団法人ニッポンハム食の未来財団」へ帰属又は移転します。また、著作者人格権を当財団に対して行使しないことに同意いただきます。 ・ 応募作品は自ら制作しかつ未発表のもの、第三者の著作権その他諸権利を侵害するものでないものに限りです。また応募用紙は返却いたしません。 ・ 入賞作品(料理名、材料・作り方、写真を含む)及び入賞者名又はニックネームは公開いたします。 ・ 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使用いたしません。 ☐ 同意する				
⑩	応募部門名 (1部門のみ選択)		☐ A:一般の部 ☐ B:学生の部				
⑪	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。 ☐ 主菜 ☐ 副菜 ☐ 主食 ☐ 汁物 ☐ デザート ☐ おやつ				
⑫	特定原材料7品目のうち除去あるいは代替対象とする食品名		() () () () () () ()				
	上記を使用しないための調理の工夫 (審査ポイントですので必ずご記入ください)						
⑬	特定原材料等27品目のうち 使用しているもの		☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 落花生 ☐ えび ☐ かにかい ☐ 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				
⑭	料理に対する想い・ エピソードなど						
⑮	材料(分量含む)・作り方 / 1人分・2人分・4人分・作りやすい分量() ※すべてgで表記してください(皮・種・骨などを除いた分量)。※電子レンジを使用する場合はワット数、時間を忘れずにご記入ください。 ※ウェブサイトの応募用紙記入例をご参考ください。					⑯	調理時間
							※材料の計量や 下準備の時間は 含めない。
	原因 食物	今回使用した材料名	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)			() 時間
							() 分
⑰	料理・市販食品などの写真		・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)。市販食品など(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。				
料理、市販食品の商品、原材料名の記載箇所の写真を貼る。							