

第11回



食物アレルギー対応食 — 料理コンテスト —

2025



NEW!

審査の基準が変わりました!

作りやすさ

おいしさ

目新しさ

食物アレルギー表示の理解度

応募期間

2025年 7月1日(火)~10月10日(金) 17時まで

応募条件

- ① 特定原材料8品目のうち「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レシピ
- ② 特定原材料等28品目のうち使用しているものを明らかにしたレシピ

応募部門

- A 食事部門
B おやつ・デザート部門

表彰式

2026年3月中旬(予定)

表彰内容 賞品

最優秀賞 . . . 商品券10万円分
優秀賞 . . . 商品券 5万円分
審査委員特別賞 商品券 3万円分

応募方法
お問合せ

「第11回食物アレルギー対応食 料理コンテスト2025」事務局

URL : <https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2025/>

E-mail : contest@miraizaidan.or.jp

食物アレルギー 料理コンテスト 検索

※最新情報はウェブサイトをご確認ください。

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・消費者庁・農林水産省 運営協力:女子栄養大学出版部



コンテストの目的

本コンテストは、皆様の経験や実践が、食物アレルギーと向き合っている方々へ広く浸透していくことを目的としています。

更には“**全ての方に食べる喜びを感じて欲しい**”との願いが込められています。

応募の流れ

STEP1

マイページを開設

開設が成功すると
「自動配信メール」が届きます。



STEP2

レシピを入力

マイページからフォームに沿って
レシピを入力・登録します。



STEP3

応募

登録を終えたら、
「応募」ボタンを押します。



※既にマイページをお持ちの方はログイン画面へお進みください。

審査方法

第1次審査

書類審査

第2次審査

書類審査

最終審査

実食審査

結果発表

2026年2月下旬～
3月中旬(予定)

表彰式

2026年3月中旬
(予定)

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
【副委員長】	石井克枝	千葉大学名誉教授
【委員】	伊藤節子	同志社女子大学名誉教授
	小田利典	株式会社WILL 商品企画担当
	片山登志子	弁護士
	坂田亮一	麻布大学名誉教授
	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	別府大学 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 会長
	長尾慶子	元東京家政大学大学院 教授

注意事項(応募内容に不備があった場合は失格となる場合もございます。)

- ☐ グループ応募の場合は代表者の方がマイページを一つ開設してください(代表者含め8名以内)。
- ☐ 何作品でもご応募いただけます。
- ☐ 味違いや具材違いは1作品につき3種までです。
- ☐ 使用した加工食品の商品写真と原材料表記部分の写真を2026年2月末までお手元に保管ください(現物保管も可)。
※書類審査が進んだ段階で写真の提出(メール)をお願いすることがあります。
- ☐ 主な原材料が大豆・小麦・食塩の「醤油」は使用可とします。
※めんつゆ等は手作りや食物アレルギー対応の調味料へ変更してください。
- ☐ オイスターソースや顆粒だし等の調味料類の「小麦」表記にもご注意ください。



ニッポンハム
食の未来財団