

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9回食物アレルギー対応食 料理コンテスト

2023年7月3日(月)～10月10日(火)

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**”との想いが込められています。

応募条件

1と2の両方を満たしていること

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アイデア料理またはおやつ

特定原材料
8品目



※主な原材料が大豆、小麦、食塩の「醤油」は、使用可とします。

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

コンテストでは「醤油(小麦を含む)」を使用している「めんつゆ」などは使用できません。

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ているレシピ

特定原材料等28品目



部門・応募資格

A・Bのいずれかの部門を選択

- ・A,Bどちらの部門に属するかは、応募者の判断にお任せいたします
- ・個人の応募だけでなくグループ応募(代表者含め8名以内)も可能です
- ・おひとり様A,B部門関係なく複数応募可能です

A

食事部門

B

おやつ・デザート部門

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・ネーミングなどを評価

結果発表
& 賞品

2024年2月下旬～3月中旬(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。

**最優秀賞 10万円分、優秀賞 5万円分、
審査委員特別賞 3万円分。**

※その他の賞も用意しています。

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
試食 > 2024年2月下旬～
3月中旬(予定) > 2024年3月中旬
(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。

応募方法

ウェブサイト上の応募フォームからご応募ください

第9回よりオンライン申請のみとなりました。

<https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2023/>



スマートフォン、
PCから簡単に
ご応募可能です。

※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。ご注意ください。

■ 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】	石井克枝	千葉大学 名誉教授
	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
	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
	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

お問い合わせ:「第9回食物アレルギー対応食 料理コンテスト2023」事務局

E-mail: contest@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・消費者庁・農林水産省 運営協力:女子栄養大学出版部

※最新情報は応募方法枠内のウェブサイトをご覧ください。

オンラインでレシピを申請(投稿)するまでの流れ

STEP1 マイページを開設

- ・レシピ申請(投稿)はマイページから行います。
 - ・グループ応募の場合はグループで一つ開設ください。
 - ・開設が成功すると登録メールアドレスに、contest@miraizaidan.or.jpから「自動配信メール」が届きます。そのメールに記載のURLからマイページにログインしてください(右図)。
- ※contest@miraizaidan.or.jpからのメールを受信できるようにお願いします。



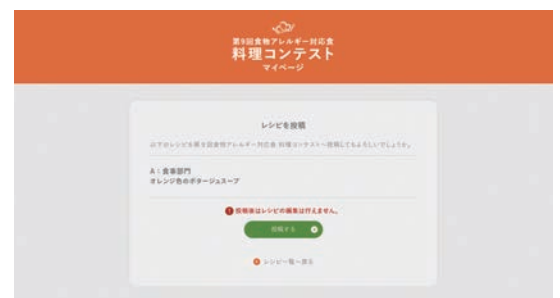
STEP2 レシピの登録・修正

- ・マイページからフォームに沿ってレシピを記入します。
- ・入力内容は一時保存が可能です。一時保存したレシピはマイページから確認できます(右図)。
- ・指導者(担当教員等)に申請予定レシピのチェックを受ける場合は、一時保存されているレシピをプレビューし印刷して指導者に提出してください。修正等が発生した場合はマイページから確認し修正してください。



STEP3 レシピの申請(投稿)

- ・入力し、確認を終えたら、「投稿」ボタン(右図)を押します。これで申請(投稿)は完了です。
- ・登録メールアドレスに「自動配信メール」が届いたことを確認してください。
- ・「投稿」後は、レシピの編集はできません。投稿期限:2023年10月10日(火)23:59 問い合わせの際は、自動配信メール内のレシピIDも記載しご連絡をお願いします。



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、代表者含め8名以内。
- 電子レンジを使用する場合、ラップの有無やW数、時間を「作り方」に記載。
- 使用した市販食品の商品写真と原材料表記部分の写真は2024年3月末までお手元に保管。(現物保管も可) ※書類選考が進んだ段階で写真提出(メールor郵送)をお願いすることがあります。
- 「小麦」使用が認められるのは、主な原材料が大豆、小麦、食塩の「醤油」のみ。 ※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」表記にも注意。

お問い合わせ:「第9回食物アレルギー対応食 料理コンテスト2023」事務局
E-mail: contest@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・消費者庁・農林水産省 運営協力:女子栄養大学出版部



※最新情報はコンテストサイト(<https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2023/>)をご覧ください。