

第4回 全国病院レシピコンテスト

減塩料理部門 トマト料理ジャンル 応募要項

1 開催趣旨

全国には、高血圧の患者が4000万人いると推定されています。したがって病院や家庭における治療食・予防食において塩分摂取量の適正化は重要です。

最近、トマトはグルタミン酸が含まれていて、トマト料理は減塩食としても病院、高齢者施設等で広くメニュー化されております。美味しさだけでなく、食欲を刺激する彩りも注目食材として利用されてきています。

家庭でいつでも手軽に作れる、トマト料理を病院レシピとして普及していくことは、生活習慣病の予防・改善の観点からも大きな意義があります。

この度のコンテスト開催は、健康寿命の延伸のきっかけづくりにもなり、社会的意義も大きいと考えます。管理栄養士や栄養士として活躍されている皆様の多くのご応募をお待ちしております。

2 応募資格

日本国内の管理栄養士、または栄養士の資格を持つ方で、現在、次の施設に勤務する方を対象とします。

(A) 病院・クリニック等の医療機関。(B) 病院附属の介護老人保健施設。(C) 左記(A)(B) 関連の給食委託会社。

3 応募テーマ

主菜1品＋主食(470kcal～550kcal以内)の減塩トマト料理を考案していただきます。身近な食材を利用して家庭でも美味しく再現できるレシピを募集します。

4 レシピの応募締切

2017年 7月27日 (木) 必着


5 応募条件

- ①食事形態は普通食に限ります。 ※副菜は必要ありません。
- ②トマト料理の主菜1品＋主食(ごはん、麺類ほか)1人分を考案していただきます。
主菜を主食の上にかける料理も可能です。
- ③主菜には必ずトマト(生及びケチャップやトマトピューレ、トマト缶、トマトソースなどの加工食品)を使用するものとします。
- ④レシピは1人分470kcal～550 kcal を想定し、作成してください。
- ⑤主食＋主菜1品の食塩相当量は1.8g以内、たんぱく質18g～22g、脂質14g～16g、食物繊維5g以上とします。
- ⑥調理時間は、家庭での再現性を重視し、合計60分以内(下準備にかかる時間を含む)を目安とします。
- ⑦材料費は、1食200円(1人分)以内とし、季節を問わず全国のスーパーなど何処でも手に入りやすい食材を使用してください。
- ⑧応募は、個人またはグループ(3人まで)に限ります。同一施設の複数のグループで応募する場合は、同一人物の重複は1名までとします。その場合、グループの代表者は重複できないものとします。
- ⑨1個人または1グループにつき3レシピまで応募が可能です。ただし、複数のレシピ作成の場合は、それぞれ全く内容が異なるレシピを作成してください。
- ⑩応募用紙(エクセル形式)には2つのシート(応募シート・レシピシート)がありますので、必要事項をご記入ください。
- ⑪レシピシートに記載されている栄養成分表の目安を参考に、エネルギー量、食塩、たんぱく質、脂質、食物繊維を記入してください。
- ⑫作り方の文字数は、1品につき400字以内、日本語表記(カタカナ含む)のみとし、第三者がスムーズに調理できるようにご記入ください。
- ⑬完成作品の画像は、デジタル画像に限ります。スマホでの撮影も可です。なるべく解像度の高い方法で撮影をお願いいたします(本、雑誌等に掲載される可能性があります)。
- ⑭作品(主菜＋主食)の画像は、レシピシートの所定の箇所に1枚貼付するか、もしくはメールに添付してお送りください。
- ⑮応募の際は、メールの件名に「コンテスト応募 トマト料理ジャンル ○件」と、必ず応募レシピ件数も記載してください。
- ⑯作品は未発表のもので、オリジナルに限ります。
- ⑰応募作品の画像、レシピ等に対する使用権は、主催者及び協賛する食品メーカーに帰属します(書籍として出版の際の著作権は主催者に帰属します)。
- ⑱同一の個人・グループにおいて複数の作品が上位入賞した場合は、得点の高い1作品のみ入賞とさせていただきますので、予めご了承ください。
- ⑲最終試食審査に進んだレシピで、材料が入手困難な場合は、主催者の判断でエネルギー量を勘案し代替品を使用させていただきますので、予めご了承ください。


6 審査項目


- ・栄養学的評価 ・オリジナリティ ・おいしさ
- ・組み合わせ(彩り、調味、量などの総合バランス) ・再現性(一般的な家庭で作れる)

7 賞および賞品

 最優秀グランプリ 1作品 準グランプリ1作品

 金賞 5作品[賞状、副賞(スポンサー賞)]

 銀賞 5作品[賞状、副賞(スポンサー賞)]

 入選若干数[副賞(スポンサー賞)]

※副賞は、協賛企業様より提供されます。

※金賞・銀賞・入選に選ばれた方で、表彰式会場へ来れない方へは、後日賞品を発送させていただきます。

8 コンテスト審査員 (五十音順)

酪農学園大学農食環境学群
教授

石井 智美 氏

尚絅学院大学健康栄養学科
教授

片山 一男 氏

札幌保健医療大学
教授 管理栄養士

久保 ちづる 氏

山梨大学医学部附属病院栄養管理部
部長 管理栄養士

小林 貴子 氏

●特別ゲスト最終審査員
日本医療大学総長

島本 和明 氏

●特別ゲスト最終審査員
公益社団法人北海道栄養士会 会長

山部 秀子 氏

9 審査の流れ

一次審査

2017年7月27日(木)の締切後、書類審査により、各部門で金賞、銀賞、入選を決定します。

最終試食審査

一次審査において金賞に選ばれた5作品の中から、8月10日に開催する最終試食審査会で最優秀グランプリを決定します。

フォーラム・表彰式

日時: 2017年8月10日(木)
最終試食審査 19:00~
表彰式 20:30~

応募の手順

①『応募用紙』は、地域健康社会研究所のホームページからダウンロードできます。

⇒<http://chiikikenkou.net/>

②件名に、「コンテスト応募 トマト料理ジャンル〇件」と明記し、「お名前(グループの場合は代表者)、ご所属」を記載の上、応募用紙(エクセル)を添付して、
2017年**7月27日(木)**まで、下記メールアドレスへご応募下さい。

レシピ応募先アドレス⇒ chiikikenkou.h@gmail.com

11 公表・その他について

①入賞者は、8月初旬に、一般社団法人地域健康社会研究所のホームページ上で発表いたします。

②本コンテストにご応募いただいたレシピは、当研究所のホームページ等で紹介する予定です。その場合、お名前、ご所属が掲載されますので予めご了承ください。

③ご応募いただいた書類・画像は返却いたしません。

④応募に関する個人情報は、個人情報保護法に則って管理の上、賞の発表やその連絡、広報活動(上記②)等の目的以外には使用しません。

●お問い合わせ先 : 一般社団法人 地域健康社会研究所
※お問い合わせは、メールにてお願いします。

E-mail : chiikikenkou.h@gmail.com