

第4回 全国病院レシピコンテスト

低カロリースイーツ部門 応募要項



1 開催趣旨

スイーツは、昨今では個人の嗜好品としてだけでなく、和洋のコース料理にも欠かせないものになってきており、家族や友人間のコミュニケーションを円滑にする万国共通の食品です。

最近では、低カロリースイーツがダイエットを考える若い世代に人気がある一方、カロリーや糖質コントロールを目的に、肥満症や糖尿病患者のために病院食でも提供されています。

今回は、全国の管理栄養士、栄養士の皆様に広くレシピを募り、健康維持のための低カロリースイーツを家庭に普及させることを目的に本コンテストを開催いたします。

全国の大学・短大で管理栄養士、栄養士を目指す学生の皆様にも素敵なレシピを寄せてくれることをお待ちしております。

2 応募資格

・ プロ部門

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) 病院附属の介護療養型医療施設。(C) 左記(A) (B) 関連の給食委託会社。

・ 学生部門

日本国内の栄養学科のある短大・大学に在学する学生。

3 応募テーマ

1食100kcal 以内の低カロリースイーツレシピ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14日(金) 必着

5 応募条件

- ①スイーツレシピは、洋菓子(生菓子、焼き菓子)に限定します。
- ②応募対象部門は次の2部門といたします。
 - A 生菓子ジャンル
生菓子とは、ショートケーキ、パウンドケーキ、シュークリーム、プディング、タルト、パイ、ワッフル、ムース、ゼリーなどの、主要原料に小麦粉、卵、牛乳、乳製品、チョコレート、果実、ジャム、ゼラチン、クリームなど用いたもの。
 - B 焼き菓子ジャンル
焼き菓子とは、ビスケット、クラッカー、クッキー、ボーロ、ウェハースなど。
- ③応募は 生菓子ジャンルと焼き菓子ジャンル各々、個人またはグループ(3人まで)に限ります。
- ④1個人または1グループ(同一メンバー)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。また、同一の病院、施設、会社で複数のグループが応募する場合、メンバーの重複(掛け持ち)はできないものとします。
- ⑤調理時間は、下準備を含めて概ね1時間程度とします。
- ⑥レシピは1人分100kcal以内を想定し、作成してください。
- ⑦食材は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材料費は、概ね1人分200円以内を目安に作成してください。
- ⑨レシピの「作り方」の文字数は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、わかりやすく簡潔に記載してください。
- ⑩応募用紙の栄養計算書(エネルギー量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食物繊維)を作成してください。
- ⑪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(できるだけ、解像度のよいモードでの撮影をお願いします)。
- ⑫作品は別添申し込み用紙(エクセル形式)に、完成したスイーツ(全体・一人分)の画像を貼付、或いはメールに添付して、お送りください。ホールケーキ(円柱型の大きなケーキ)、パウンドケーキなどは、必ず全体写真および一人分の2枚を撮影し、送付ください。
- ⑬応募の際は、メールの件名に「**コンテスト応募 生菓子ジャンル〇件、焼き菓子ジャンル 〇件**」と、ジャンルごとの応募件数も必ず記載してください。申し込み用紙送信の際は、エクセル形式のまま添付し、送信してください。
- ⑭作品は未発表のもので、オリジナルに限ります。
- ⑮応募作品の画像、レシピに対する著作権は、主催者及び特別協賛企業の株式会社どんぐりに帰属します(書籍として出版の際の著作権は主催者に帰属します)。
- ⑯本コンテストの賞は、生菓子ジャンル、焼き菓子ジャンル各々で用意します。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作品のみ入賞または入選とさせていただきますので、予めご了承ください。
- ⑰最終試食審査に進んだレシピは、皆様に実際に作っていただきます。万一、遠方等の理由で参加できない場合は、主催者側で調理いたします。その際、入手困難な材料がある場合は、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。

6 審査項目

- ・おいしさ
- ・再現性(一般的な家庭で簡単に作れるか)
- ・オリジナリティ
- ・組み合わせ(彩り、調味、量、使用食材の総合バランス)
- ・栄養学的評価

7 賞および賞品

●プロ部門(生菓子ジャンル、焼き菓子ジャンル)

 最優秀グランプリ 1作品 [賞状、副賞(スポンサー賞)]

 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)]

 入選作品 若干数 [賞状]

●学生部門(生菓子ジャンル、焼き菓子ジャンル)

 最優秀グランプリ 1作品 [賞状、副賞(スポンサー賞)]

 金賞 3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)]

 入選作品 若干数 [賞状]

※金賞・銀賞・入選に選ばれた方で、表彰式に参加できない方は、後日賞品を送らせていただきます。

8 コンテスト審査員

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

札幌保健医療大学栄養学科
教授

久保 ちづる 氏

山梨大学医学部附属病院
栄養管理部長

小林 貴子 氏

医療法人溪仁会 手稲溪仁会病院
栄養部長

田中 智美 氏

公益社団法人北海道栄養士会
会長

山部 秀子 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
株式会社どんぐり 代表取締役社長

野尻 雅之 氏

9 審査の流れ

一次審査

2017年7月14日(金)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

プロ部門において一次審
査で金賞に選ばれた5作
品(学生3作品)の中から、
7月下旬に開催する最終
試食審査会で最優秀グ
ランプリを決定します。

表彰式

日時: 2017年7月29日(土)
表彰式 14:30~

場所: 札幌市東区民センター
北海道札幌市東区北11条東7丁目
TEL 011-742-5500

10 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 生菓子ジャンル〇件、焼き菓子ジャンル 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(エクセル形式)を添付し、下記メールアドレスへご応募下さい。2017年7月14日(金)必着でお願いいたします。

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入賞者のお名前は、7月21日(金)を目途に、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

〒001-0029 北海道札幌市北区北29条西4丁目2-1-203

E-mail : chiikikenkou.h@gmail.com

TEL/FAX 011-215-5432

070-6602-2247(事務局 佐藤)

090-5222-3143(事務局 佐藤)

※お問い合わせは、なるべくメールにてお願いします。