

第1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) 病院附属の介護老人保健施設。(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

2016年 1月29日 **金** 必着

※事前の申し込みが必要です(事前申込み締め切り⇒2016年1月27日)。

5 応募条件

- ①スイーツレシピは、洋菓子(生菓子、焼き菓子、その他ゼリーなど)に限定します。
＜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。焼き菓子とは、ビスケット、クラッカー、クッキー、ポーロ、ウェハースなど。＞
- ②応募は、個人またはグループ(3人まで)に限ります。
- ③1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。
- ④レシピは1人分100kcal以内を想定し、作成してください。
- ⑤食材には、必ず野菜または果物を1品使用(加工食品も可)し、応募用紙に使用した野菜または果物名を記入してください。
- ⑥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。
- ⑦材料費は、1人分200円以内を目安に作成してください。
- ⑧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ご記入ください。
- ⑨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。
- ⑩完成作品の画像は、デジタル画像に限ります。携帯電話での撮影も可です。
- ⑪作品は別添申し込み用紙に、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。
- ⑫応募の際は、メールの件名に「**コンテスト応募 低カロ ○件**」と、応募レシピ件数も必ず記載してください。
- ⑬作品は未発表のもので、オリジナルに限ります。
- ⑭応募作品の画像、レシピに対する著作権は、主催者に帰属します(書籍として出版の際の著作権は主催者に帰属します)。
- ⑮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。
- ⑯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。

6 審査項目

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

7 賞および賞品

●プロ部門



最優秀グランプリ 1作品



金賞 5作品[賞状、副賞(スポンサー賞)]



銀賞10作品[賞状、副賞(スポンサー賞)]



入選20作品[副賞(スポンサー賞)]

●学生部門



金賞 5作品[賞状、副賞(スポンサー賞)]



銀賞10作品[賞状、副賞(スポンサー賞)]



入選20作品[副賞(スポンサー賞)]

※副賞は、企業数社より提供されます。

※プロ部門の最優秀グランプリに選ばれた方は、2016年3月25日の表彰式に出席していただきます(交通費補助あり)。

※金賞・銀賞・入選に選ばれた方へは、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

札幌医科大学附属病院栄養管理センター
栄養係長・管理栄養士

荒川 朋子 氏

酪農学園大学農食環境学群
教授

石井 智美 氏

ホテルオークラ札幌
取締役総料理長

生方 靖史 氏

天使大学看護栄養学部栄養学科
教授

久保 ちづる 氏

北海道大学病院 栄養管理部
副部長 管理栄養士

高崎 裕代 氏

光塩学園女子短期大学食物栄養科
准教授

能井 さとみ 氏

釧路短期大学生活科学科
准教授

前田 涼子 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
札幌医科大学長

島本 和明 氏

●特別ゲスト最終審査員
株式会社KADOKAWA
レタスクラブ編集部 編集長
土屋 美和子 氏

9 審査の流れ

一次審査

2016年1月29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
品の中から、3月上旬に
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。

フォーラム・表彰式

日時：2016年3月25日(金)
フォーラム 14:00～
表彰式 15:10～

場所：ホテルオークラ札幌
(北海道札幌市中央区南1条西5丁目)

10 応募方法

ご応募は以下の手順に沿ってお願いいたします。

1. 事前申込み

①所定の『事前申込書(エクセル/様式4)』の記入例を参考に、必要事項を記入してください。『事前申込書』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、「コンテスト事前申込み」と明記し、「お名前(代表者)、ご所属」を記載の上、記入済みの『事前申込書』を添付して、2016年1月27日(水)までにメールでお知らせください(3部門共通)。
⇒ info@chiikikenkou.net

2. 審査料の振込み

個人・グループ(同一メンバー)のいずれの場合も、1レシぴにつき一律500円の審査料がかかります。お手数ですが、審査料のお振込みをお願いいたします。

記入済み『事前申込書』に記載されている『お振込額』を、2016年1月27日(水)までに、下記の口座へお振込みください。

●審査料お振込先…①、②のどちらかへお振込ください。

①ゆうちょ銀行

・記号 19060 ・番号 43592611

・名義 「シヤ」チイケンコウシヤカイケンキョウシヨ

〈他の金融機関からゆうちょ銀行へ振り込む場合〉

・店名 九〇八(キョウゼロハチ) ・店番908

・普通預金 ・口座番号 4359261

・名義 「シヤ」チイケンコウシヤカイケンキョウシヨ

②北洋銀行

・北洋銀行 北七条支店 ・普通預金

・口座番号 4008155

・名義 「一般社団法人地域健康社会研究所」

3. レシぴの応募

①『低カロリースイーツ部門応募用紙(様式3)』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 低カロ ○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、2016年1月29日(金)まで、下記メールアドレスへご応募下さい。
レシぴ応募先アドレス⇒ info@chiikikenkou.net

— ご応募の流れ —

1. 事前申込み

2016年1月27日(水)までに『事前申込書』をメールで送信ください。
info@chiikikenkou.net

2. 審査料の振込み

2016年1月27日(水)までに審査料(1レシぴ500円)をお振込みください。

3. レシぴ応募

2016年1月29日(金)までに記入済み『レシぴ応募用紙』をメールでお申込みください。
info@chiikikenkou.net

応募完了

【審査料お振込の際のご注意点】

ゆうちょ銀行に口座をお持ちの方はATM利用で振込手数料が無料になります。その他の金融機関をご利用の場合は、振込手数料はご負担下さい。なお、お振込後の返金は応じかねますので、ご了承ください。

11 公表・その他について

- ①入賞者は、3月上旬～中旬に、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ぴは、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(ご都合がよくない方はお知らせください)。
- 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