

第2回チャレンジ！レシピコンクールご案内

福岡県ヘルシーメニュー基準対象

- 目的 本コンクールは、管理栄養士・栄養士が食と栄養の専門家として、若さあふれるアイデアをもとに、地域の安心・安全な食材を活用し、福岡県民の幸せな食生活の一助となるレシピの開発を目指し開催します。
- テーマ 地域の安心・安全な食材で、県民の幸せな食生活を支援しよう！
- 応募資格 福岡県在住もしくは福岡県内の医療・福祉施設等に勤務する管理栄養士・栄養士の資格を持つ方で、**応募段階で30歳未満の方**。
- 応募方法 「チャレンジ！レシピコンクール応募用紙」を当会ホームページよりダウンロードし、必要事項を記入、完成品の写真を添付のうえ、応募用紙記載の宛先まで送付してください。
※個人またはグループにて応募可能。
(グループは2名以内、かついずれも管理栄養士・栄養士の資格を持っていること。)
- 応募条件 ①指定された食材ならびに地域の食材を使用していること。
(審査基準) ②福岡県食環境整備事業に定めるヘルシーメニュー基準にそっていること (下記⑤)
指定食材：福岡県産米、糸島豚、糸島鶏、鯔、その他の食品は地産品を使用すること。
(福岡県産米(米・米粉など)を使ったオリジナルレシピ歓迎、
なお、指定食材は全て使用する必要はなし。)
③どのような対象者のレシピであるか、作成者の想いやコンセプトを明記すること。
④一食(一汁三菜を基本)あたりの栄養バランスに配慮し、経済的な食材を使用すること。
⑤一食(一汁三菜) 450 kcal~650kcal、食塩 2.5g 未満、野菜 100g 以上を使用すること。
⑥簡単に作れるレシピであること(作業時間2時間以内)。
⑦おおよその金額を記載すること。
⑧和洋中のジャンルは問わないが、レシピはオリジナルで未発表のものであること。
- 応募期間 Eメールでの応募：平成30年5月1日より**6月30日15:00**まで
郵送での応募：平成30年5月1日より**6月30日(必着)**
- 審査方法 1次審査：提出された応募書類にて審査、12組を選定
2次審査：1次審査で選定された12組による提案レシピ調理実習、審査員による試食
2次に選ばれた個人、グループについては、6月10日までに詳細な案内を直接連絡します。
2次審査 開催日：平成30年9月2日(日曜日)9:00~16:00
9:00 集合 9:30 調理開始 11:30 終了 12:00 審査試食 14:00 審査結果表彰
- 開催会場 中村学園大学 7号館4階 調理実習室 1フロアー(12調理台)7401~7402
(付随して更衣室、調理準備室があり) 試食室(採点室) 7405
- 賞 上位3名、個人もしくはグループを表彰(当日および10月開催福岡県栄養改善学会にて)。
参加者全員に福岡県栄養士会生涯教育受講券2枚と景品(協賛メーカーより)を贈呈。
受賞レシピは福岡県栄養士会ホームページおよび「栄養ふくおか」にて紹介します。
福岡県健康ポータルサイトでの紹介、ふくおか食の健康サポート店においてメニュー展開も。
- 主催 公益社団法人福岡県栄養士会
- 後援 福岡県(予定)
- その他 生涯教育基本研修単位 付与 2単位(3-3 3-4項目)
- 協賛企業 岩田産業(株)



楽しい料理
応募しよう

