

2016年5月26日

報道関係 各位

栄養士・管理栄養士を目指す全国の学生が対象
「第3回 チャレンジ! 糖尿病いきいきレシピコンテスト」6月1日から募集開始
～ おいしい、バランスのよい手作りごはんを、健康&幸せ家族を目指そう! ～

公益社団法人 日本糖尿病協会（所在地：東京都千代田区麹町 2-2-4、理事長：清野 裕・関西電力病院 総長）は、「第3回 チャレンジ! 糖尿病いきいきレシピコンテスト」（後援予定：厚生労働省・文部科学省等）の参加者を2016年6月1日（水）から7月29日（金）までの2カ月間、日本全国から広く募集します。

当協会では、「糖尿病の正しい知識の普及啓発」「患者や家族、予備群の方々への療養支援」「国民の糖尿病予防と健康増進への調査研究」「糖尿病の撲滅を目指す国際交流」の4つの事業を柱にさまざまな取り組みを行っています。昨今の糖尿病発症の若年化を受け、当協会では、広範な世代へのアプローチがさらに必要と考え、若い世代が参加する「チャレンジ! 糖尿病いきいきレシピコンテスト」を実施することになりました。

糖尿病予備群、糖尿病患者用のレシピを考えるこのコンテストは今回で3回目を迎え、応募者は年々増加しています。対象は、日本在住で栄養士・管理栄養士を目指す全国の学生（専門、短大、大学）で、個人またはチーム（3名まで）での応募とし、「朝食」「昼食」「夕食」の各部門、さらに3部門全てに応募も可能です。一次選考（書類審査）を経て、応募者本人が調理した作品の試食審査により、各部門の優秀賞1名（1チーム）、さらに全部門から最優秀賞1名（1チーム）を決定します。

前回（第2回）は応募件数223件と一昨年（第1回）よりも約2倍となるなど多くの学生が参加しました。二次選考（実技審査）を経て、「最優秀賞」に兵庫県立大学（兵庫県）の「モリモリ野菜の創作中華」レシピが選ばれたほか、「優秀賞（朝食部門）」で名古屋学芸大学（愛知県）、「優秀賞（昼食部門）」四国大学短期大学部（徳島県）、「優秀賞（夕食部門）」仙台青葉学院短期大学（宮城県）、「審査員特別賞」和洋女子大学（千葉県）の各チームがそれぞれ受賞しました。

このレシピコンテストで生まれた斬新なアイデアレシピを広く一般に提供することで、糖尿病食事療法が活性化し、糖尿病患者やその家族、予備群の方々のQOL（生活の質）が向上することを目指しています。また、本コンテストはキャリア教育、PBL（問題解決型授業）教育に役立ち、未来の糖尿病療養支援の一端を担う管理栄養士の育成基盤につながるものと考えます。

＝「第3回 チャレンジ！糖尿病いきいきレシピコンテスト」概要＝

● 主催

公益社団法人 日本糖尿病協会

● 共催

47 都道府県糖尿病協会

● 後援（予定）

厚生労働省／文部科学省／日本医師会／日本歯科医師会／日本糖尿病学会／

日本糖尿病対策推進会議／日本病態栄養学会／日本栄養士会／日本糖尿病療養指導士認定機構／

日本糖尿病財団／全国栄養士養成施設協会／日本生活習慣病予防協会／

日本小児・思春期糖尿病研究会／日本肥満学会／日本肥満症治療学会／日本糖尿病合併症学会

● 協賛

アクサ生命保険株式会社／大正富山医薬品株式会社／日本ベーリンガーインゲルハイム株式会社／

MSD株式会社／株式会社味の素／株式会社遠藤製館／株式会社LEOC

● テーマ

「おいしい、バランスのよい手作りごはんで、健康&幸せ家族を目指そう！」

- * 1日の始まりとなる朝食、午後に向けての活力となる昼食、ゆったりと疲れを癒す夕食
「糖尿病予備群」「糖尿病患者さん」のレシピを考えてください。

● 応募資格

- ・日本在住で、栄養士・管理栄養士を目指す全国の専門・短大・大学生。
- ・個人またはチーム（3名まで）、3部門全てにエントリーすることもできます。
- ・一次選考（書類審査）を通過した方は、実技審査と表彰式等（2016年10月9日（日））に参加していただきます。* 交通費・宿泊費は事務局で負担します。

● 応募部門

- (1) 朝食部門 「欠食を防ごう！1日の始まりは朝食から。」
時短で作れて、目覚めがすっきり！朝から血糖値をコントロールできる献立。
- (2) 昼食部門 「どこで食べる？ほっと一息休憩ランチ。」
午後への活力となるお弁当・ランチプレートのような献立。
- (3) 夕食部門 「一日お疲れさま。ゆっくり贅沢時間。」
明日につながる、楽しい食卓を演出する献立。

● 賞

- ・最優秀賞／1名(1チーム)
- ・優秀賞／朝食部門1名(1チーム)、昼食部門1名(1チーム)、夕食部門1名(1チーム)

● 募集期間

2016年6月1日（水）～2016年7月29日（金）

● 応募方法

- ・コンテストの応募はPCサイトからのみ受け付けます。
<http://www.recicon.jp/index.html>
- ・専用応募用紙に必要事項を入力の上、完成品の写真を添付して応募してください。

● 応募条件

- ・糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版を参考に、炭水化物の比率をあらかじめ配慮した献立であること。

A・・・・炭水化物 60%

(1日当たりの摂取量：炭水化物 240g・たんぱく質 70g・脂質 40g)

B 炭水化物 55%

(1日当たりの摂取量：炭水化物 223 g ・ たんぱく質 72 g ・ 脂質 47 g)

C 炭水化物 50%

(1日当たりの摂取量：炭水化物 206 g ・ たんぱく質 78 g ・ 脂質 52 g)

- ・一食当たりの栄養成分バランス、P (たんぱく質) F (脂質) C (炭水化物) にも配慮し、経済的な食材を使用すること。(朝食・昼食・夕食 . . . 各 500 円程度)
- ・一日当たりの総カロリーを 1,600kcal とし、各献立は以下を基準設定とする。
朝食・昼食 . . . 一人前/500kcal ・ 塩分 3 g 以下
夕食 一人前/600kcal ・ 塩分 3 g 以下
- ・簡単に作れるレシピであること。(下準備、調理、盛り付け、片付けまでを含めて 2 時間以内)
- ・レシピ制作の意図や想いが伝わってくるもの。メニューだけでなく、調理の工夫や朝・昼・夕のポイントなども明記すること。
- ・レシピ名や献立名に独自性や創造性があること。
- ・調味料・甘味料・ご飯等については、カロリーゼロやカロリーオフなどの製品を使用せず、一般的な家庭で使用している材料とする。
- ・和洋中のジャンルは問わない。
- ・オリジナルで未発表のレシピに限る。

●審査方法

一次選考 (書類審査) / 2016 年 8 月 1 日 (月) ~ 2016 年 8 月 31 日 (水)

実行委員会および主催者が委嘱した審査員が書類審査を行います。

二次選考 (実技審査) ・ 最終選考 (実食審査) ・ 表彰式 ・ レセプション / 2016 年 10 月 9 日 (日)

応募者本人が調理し、主催者・実行委員会・特別協賛企業の審査員による試食審査を行います。

以上

発表記者クラブ

厚生労働記者会、厚生日比谷クラブ、農政クラブ、農林記者会、本町記者会、文部科学記者会

《協会に関するお問い合わせ先》

公益社団法人日本糖尿病協会

事務局 / 堀田

〒102-0083 東京都千代田区麴町 2-2-4 8F

TEL : 03-3514-1721 FAX : 03-3514-1725

E-mail : hotta@nittokyo.or.jp

《本件に関するお問い合わせ先》

「チャレンジ! 糖尿病いきいきレシピコンテスト」事務局

株式会社読売エージェンシー内

担当 / 原田・尾嶋・岡田・郷内・伊藤

〒102-0071 東京都千代田区富士見 2-1-12

TEL : 050-7576-1250 am10 : 00~pm5 : 30 (土日祝・お盆を除く)

E-mail : info-challenge-recicon2014@recicon.jp

レシコン

検索

<http://recicon.jp/>