

公益社団法人 日本糖尿病協会
チャレンジ！糖尿病いきいきレシピコンテスト事務局

2018年5月24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5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
～ 今年度は、東北・関西・九州と、初の3地区開催！～

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5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2018年6月1日（金）から7月25日（水）までの約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、国民の健康増進を目指す当協会は、さらに広範な世代へのアプローチが必要と考え、2014年から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」を開催しています。

第1回が119件、第2回が223件、第3回が331件、第4回が387件と応募件数は年々増加しており、毎回、糖尿病予備群、糖尿病患者用のすぐれたアイデアレシピが誕生しています。

5回目となる今年は、新たな試みとして、二次選考（実技審査）会場を全国3地区で開催することとしました。これは、東京以外の地域で開催することによる地域交流に結びつける狙いがあります。

応募対象は、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、一食分の献立を考えるものとします。一次選考（書類審査）を経て、二次選考で応募者本人が調理した作品の試食審査により、各地区の優秀賞を決定します。

このコンテストで生まれたレシピを広く一般に提供することで、糖尿病食事療法のイメージを向上させるとともに、患者さんやご家族、予備群の方々のQOL（生活の質）向上に貢献したいと考えます。また、本コンテストをキャリア教育、PBL（問題解決型授業）教育の一環として活用することで、未来の糖尿病療養支援を担う管理栄養士の育成を目指します。

＝「第5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

大正富山医薬品株式会社／MSD株式会社／カリフォルニア プルーン協会／
株式会社遠藤製館／株式会社RDサポート

● テーマ

「おいしい、バランスのよい手作りごはん、健康＆幸せ家族を目指そう！」
あなたのアイデアで「糖尿病予備群」・「糖尿病患者さん」向けのおいしいレシピを考えてください。

● 応募部門

今日の献立部門

* 朝・昼・夕、和洋中、定食・お弁当など、一食分であればジャンルは問いません。

● 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）のどちらでも可。
- ・一次選考（書類審査）を通過した方は、実技審査と表彰式等に参加していただきます。
* 交通費・宿泊費は1人あたり上限3万円までを事務局が負担します。

● 会場

実技審査及び表彰式は3地区で実施。参加会場は事務局で決定します。

- ・9月23日（日）東北会場
- ・9月30日（日）九州会場
- ・10月7日（日）関西会場

● 賞

各会場で優秀賞を1名（1チーム）選出。

● 募集期間

6月1日（金）～7月25日（水）

● 応募方法

- ・コンテストの応募はPCサイトからのみ受付。
<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。

● レシピ作成条件

- ・糖尿病食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 223g・たんぱく質 72g・脂質 47g）
C・・・炭水化物 50%（1日当たりの摂取量：炭水化物 206g・たんぱく質 78g・脂質 52g）
- ・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。（一食あたり500円程度）

- ・一日当たりの総カロリーを1,600kcalとし、一人前500~600kcal、塩分3g以下を基準設定とする。
- ・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、調理の工夫やポイント、地域の特産品を使用する場合には、その食材を使う理由や特長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であること。

●審査方法

- ・一次選考（書類審査）
7月26日（木）～8月20日（月）
実行委員会および主催者が委嘱した審査員による書類審査
- ・二次選考（実技審査）・最終選考（試食審査）・表彰式
9月23日（日）東北会場
9月30日（日）九州会場
10月7日（日）関西会場
応募者本人による実技と主催者・実行委員会・特別協賛企業の審査員による試食審査

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・岩村

〒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・古川・益田・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

レシピコン

検索

<http://recicon.jp/>