

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8月23日

報道関係 各位

おいしい、バランスの良い手作りごはんで、健康&幸せ家族を目指そう!
**「第5回 チャレンジ! 糖尿病いきいきレシピコンテスト」
最終選考への参加チームが決定!!**

岩手、山形、埼玉、東京、滋賀、兵庫、奈良、岡山、福岡、熊本の
12校、14チームが最終審査へ
= 総数241件、47校の学生が応募 =

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）主催の「第5回 チャレンジ! 糖尿病いきいきレシピコンテスト」（共催：47都道府県糖尿病協会、後援：厚生労働省・日本医師会等）に、日本全国から総数で241件、学校数では47校の応募がありました。今年度より地域とのつながりを深めるため、初となる全国3地区での実技審査と試食審査を実施いたします。9月23日（日）の東北会場を皮切りに、9月30日（日）九州会場、10月7日（日）の関西会場にて、実技審査と試食審査を行い、各地区1チームずつ優秀作品を決定します。また、47都道府県糖尿病協会と協力し、全国糖尿病週間（11/12～11/18）で、入賞レシピの配布などを行い、糖尿病食事療法の啓発を全国規模で展開します。

8月中旬に実施した一次選考（書類審査）の結果、12校、14チームが最終審査へ進出致しました。

●9月23日（日）東北会場

盛岡大学（岩手県）、山形県立米沢栄養大学（山形県）、十文字学園女子大学（埼玉県）、東京医療保健大学（東京都）

●9月30日（日）九州会場

川崎医療福祉大学（岡山県）、純真短期大学（福岡県）、西南女学院大学（福岡県）、熊本県立大学（熊本県）

●10月7日（日）関西会場

滋賀県立大学（滋賀県）、奈良佐保短期大学（奈良県）神戸女子大学（兵庫県）、武庫川女子大学（兵庫県）

若い世代の糖尿病への関心を高め、糖尿病予備群や患者さんに向けたレシピを考えるこのコンテストは「おいしい、バランスの良い手作りごはんで、健康&幸せ家族を目指そう!」がテーマです。日本在住で栄養士・管理栄養士を目指し学業に励んでいる全国の学生（専門、短大、大学）から、和・洋・中ジャンルを問わず一食分の献立を「今日の献立部門」として6月から約2ヶ月間レシピを募集しました。

全国3会場で開催する二次選考（実技審査）・最終選考（試食審査）では、応募者本人がレシピを再現調理し、審査員による試食審査を行います。

各会場（東北・関西・九州）から、優秀賞1名（1チーム）をそれぞれ選出し、同日に表彰式も実施します。

当協会は今回のコンテストを通じて、若い世代に糖尿病について学ぶ機会を提供するとともに、アイデアあふれるレシピを患者さんに提供することで、糖尿病とともに生きるための食事の大切さを伝えたいと考えます。

= 「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

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で、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（東北生活文化大学）
- ・9月30日（日）九州会場（中村学園大学）
- ・10月7日（日）関西会場（京都光華女子大学）

● 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うえ、完成品の写真を添付して応募。

● レシピ作成条件

- ・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 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

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

- ・9月23日（日）東北会場
 東北生活文化大学短期大学部（〒981-8585 宮城県仙台市泉区虹の丘 1-18-2）
- ・9月30日（日）九州会場
 中村学園大学（〒914-0198 福岡県福岡市城南区別府 5-7-1）
- ・10月7日（日）関西会場
 京都光華女子大学（〒615-0882 京都市右京区西京極葛野町 38）

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/>