

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  
2019年9月11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6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！！**

岩手県、宮城県、埼玉県、東京都、愛知県、大阪府、兵庫県、福岡県、鹿児島県の  
12校、12チームが最終審査へ  
＝ 総数 162 件、39 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6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 162 件、学校数では 39 校の応募がありました。10月20日（日）に実技審査と試食審査を行い、入賞作品を決定します。また、47 都道府県糖尿病協会と協力し、全国糖尿病週間（11/11～11/17）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。

一次選考（書類審査）の結果、盛岡大学（岩手県）、尚絅学院大学（宮城県）、十文字学園女子大学（埼玉県）、東京栄養食糧専門学校（東京都）、金城学院大学（愛知県）、名古屋文理大学（愛知県）、名古屋学芸大学（愛知県）、辻学園栄養専門学校（大阪府）、武庫川女子大学（兵庫県）、園田学園女子大学（兵庫県）、福岡女子大学（福岡県）、鹿児島県立短期大学（鹿児島県）、12校、12チームが最終選考に進みました。

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、「朝食」「昼食」「夕食」3部門のレシピを6月から2カ月間募集しました。

10月20日（日）東京・西東京調理師専門学校の調理実習室で実施する二次選考（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。

全部門から、最優秀賞1名（1チーム）、各部門から優秀賞1名（1チーム）、審査員特別賞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6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

株式会社おいしい健康／大正製薬株式会社／MSD株式会社／

サンスター株式会社／株式会社遠藤製館

### ● 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！」

知恵や技などで、日本の食文化を再発見・再認識できるような

「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。

### ● 応募対象者

・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）で応募。全ての部門へのエントリーも可。

### ● 応募部門

（1）朝食部門 （2）昼食部門 （3）夕食部門

### ● 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）

・審査員特別賞／1名（1チーム）

### ● 募集期間

2019年6月3日（月）～2019年8月5日（月）12:00

※募集期間を当初の予定から延長しました。

### ● 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。（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、各献立は一人前500～600kcalを基準設定とする。

・一食あたりの塩分量は2.5～3g以下とする。

・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思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に限る。

●審査方法

一次選考（書類審査）／8月6日（火）～2019年9月5日（木）

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・ミニセミナー／10月20日（日）

患者さん・医療者・特別協賛企業の審査員による実技確認と試食。

場所：西東京調理師専門学校（〒190-0011 東京都立川市高松町3丁目15-5）

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・三ツ木・瀧川・丸山

〒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/>