

「食育レシピコンテスト」 with “いいともあいち” 募集要項

テーマ

“あいちの食”を地産地消から考える
～ 持続可能な食を支える“SHIN化”する食育～

「“SHIN”化」とは、「あいち食育いきいきプラン2025」で掲げる、食育の実践力を高めるためのキーワードです。

「新化」...時代に合わせた変化
「進化」...多様な発展
「深化」...質の向上
「伸化」...横展開のつながり

「S」...Sustainable (持続可能な)
「H」...Healthy (健康な)
「I」...Interesting (興味深い)
「N」...Network (連携)

目的



- ・“あいちの食”について、高校生・大学生等と県内の企業や生産者等が連携して地産地消の観点から、新しいレシピを考案することで、若い世代が食育を意識し、主体的に実践することを促す。
- ・食育推進全国大会関連企画「学生レシピコンテスト」を発展・継承し、産学の連携や相互理解をさらに深めることで、大会のレガシーを次世代へ繋げていく。
- ・“あいちの食”の魅力を幅広い世代に広く発信し、食育の推進へつなげる。

主催者

愛知県(食育消費流通課)

出場者

愛知県内の高等学校・専門学校・大学に在学する生徒・学生によるチームが「いいともあいちネットワーク会員(企業・生産者等)」(以下、ネットワーク会員という)とコラボし応募してください。

- 👉 各自で、コラボしたいネットワーク会員に、応募のオファーをかけ、コンテストに応募してください。
いいともあいちネットワーク会員名一覧はこちら↓
<https://www.pref.aichi.jp/shokuiku/iitomoaichi/business/> 
- 👉 事前に賛同いただいたネットワーク会員のリストは愛知県食育Webサイト「食育ネットあいち」イベント情報に掲載しておりますので、オファーの際の参考にしてください。
<https://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/info/event/event278.html> 
- 👉 企業によっては、コラボ数に制限を設けている場合があります。
- 👉 「いいともあいちネットワーク」に加入していない企業・生産者等とコラボして応募することも可能です。その場合、企業・生産者等は、「いいともあいちネットワーク」に加入していただくことが必要となります(会費無料)。

高校・大学等に
在学する生徒・学生のチーム
レシピ及び調理方法の提案



「いいともあいち
ネットワーク会員」
食材等に関する情報の提供

コラボで出場♪



応募締切

2023年9月20日(水)

応募条件

- ・1チームは、生徒・学生の1グループ+1ネットワーク会員で構成すること。
※ 各ネットワーク会員は複数のチームとのコラボが可能。
- ・1チームの生徒・学生数は3名とし、レシピは1チームにつき1つまで応募が可能。
- ・未発表のオリジナルレシピの一品であること。
- ・生徒・学生が主体となって考案したレシピであること。
- ・材料費は2人分で1,000円以内とすること。
- ・ネットワーク会員の企業・生産者等と連携し、愛知県産農林水産物・食品等を取り入れてレシピを作成すること。
- ・衛生面を考慮の上、レシピを考案すること。

審査

【審査方法】

◆一次審査(レシピの書類審査): P4参照

※ 募集期間内に提出のあったレシピについて、書面による審査を実施。

※ 後日作成する“レシピ集”に掲載する20チームを選出。その中の上位4チームが二次審査に出場。

◆二次審査(調理実演、試食審査、プレゼンテーション審査): P5参照

※ 2023年11月25日(土)に名古屋市内において二次審査を開催。二次審査では、調理実演、試食審査及びプレゼンテーションを実施。

※ 調理実演は20分以内(盛り付け時間含む)とし、1チームずつ実施。
(調理実演前に、1時間程度の準備時間あり。)

※ 調理実演では3皿分(ディスプレイ、審査、試食)作成。

※ 調理実演の時間内に、各チームプレゼンテーションを実施。

※ 10月中下旬に二次審査説明会をオンラインで実施。抽選により実演の順番を決定。

※ 審査当日に、1チームあたり3,000円の参加費を手渡し。

・表彰式は、二次審査会終了後に実施。

・二次審査に出場したすべてのチームに各賞を授与。

・審査結果は、愛知県食育Webサイト「食育ネットあいち」等で公表。

【審査員】(予定)

一般社団法人愛知県調理師会、公益社団法人愛知県栄養士会、愛知県農業協同組合中央会、株式会社中日新聞社、愛知県

応募方法

- ・別紙「応募用紙」に必要事項を記載し、完成品の写真を添付し、下記応募先にメールで提出してください。

※応募はデータのみとし、手書きは不可とします。応募用紙(wordファイル)は愛知県ホームページからダウンロードできます。

<https://www.pref.aichi.jp/press-release/recipe.html>



【応募先】 食育レシピコンテスト事務局

mail: syokuikuaichi@onearth.biz

【問合せ先】 愛知県農業水産局農政部食育消費流通課

tel:052-954-6396(平日9:00~17:00)

注意事項

- ・応募用紙に記載された内容は、食育に関する広報等で使用するとともに、愛知県食育Webサイト「食育ネットあいち」等で公表します。
- ・二次審査の様子は動画撮影し、アーカイブとして愛知県食育YouTube「あいち食育いきいきチャンネル」等で公表します。
- ・二次審査への出場者は傷害保険に加入します。万が一、怪我等により保険を使うことになった場合は保険会社へ氏名等の情報を提供しますので、あらかじめご了承ください。
- ・個人が特定されるような情報等については、ネット媒体等での公表についての了承を得たものを使用してください。
- ・別サイトからの転用等、著作権に触れるコンテンツは使用しないでください。
- ・記載された個人情報、本コンテストの運営のために利用し、目的以外の使用や第三者に提供することはありません。

スケジュール

2023年5月上旬～



9月20日(水)



10月上旬



10月上旬



10月中下旬



11月25日(土)



12月頃

◆ 応募開始

※ 各自で、電話・メール等によりネットワーク会員へのコラボのオファーを実施してください。

◆ 「応募用紙」の提出締切

◆ 一次審査(書類審査)

※ レシピ集に掲載する20チームを選出。その中の上位4チームが二次審査に出場

◆ 一次審査結果発表(全チーム)

※ 二次審査に出場するチームには、説明会の案内を送付

◆ 二次審査説明会(4チーム:オンライン)

※ 調理室の備品、器具等に関する説明、実演の順番を決定

◆ 二次審査

※ 調理実演、プレゼン、試食審査を実施、審査終了後に表彰式を実施、参加費(3,000円)を手渡し

◆ 農林水産イベント等でレシピ披露

※ レシピ集の配布、レシピの展示

一次審査

審査日程

2023年10月上中旬

審査方法

- ・書類審査
- ・「応募用紙」の記載内容をもとに、審査員がレシピの審査を実施。
- ・レシピ集に掲載する20チームを選出し、その中の上位4チームが二次審査に出場。

審査基準

項目	内容
①規定適合	・募集要項の規定に沿っている。
②テーマ	・コラボを通して、“あいちの食”や地産地消の魅力をPRできる内容となっている。
③独自性	・レシピの内容に、ネットワーク会員とのコラボのアイデアや創意工夫などがある。
④レシピ	・食べてみたくなるレシピになっている。

結果発表

- ・2023年10月上中旬頃、全ての応募チームに結果を通知。
(一次審査を通過したチームには、二次審査説明会の案内もあわせて送付予定)

二次審査

審査日程

【日にち】2023年11月25日(土)

【場所】名古屋市内

審査方法

- ・調理実演及びプレゼンテーションを実施。
- ・審査は、調理と審査員の試食審査及びプレゼンテーションの内容により評価。
- ・調理実演は、20分以内(盛り付け時間含む)とし、1チームずつ実施。
(調理実演前に、1時間程度の準備時間あり。)
- ・調理実演で3皿分(ディスプレイ、審査、試食)作成。
- ・調理実演の時間内にプレゼンテーションを実施。

審査基準

項目	内容
①プレゼンテーション	・コラボしているネットワーク会員との連携や、“あいちの食”や地産地消の魅力について分かりやすく伝えている。
②調理	・手順よく調理を行っている。 ・衛生面を考慮して調理を行っている。
③普及性	・調理がしやすい。 ・食材の使い方は適切である。
④できあがり	・彩り、盛りつけの見栄えがよい。
⑤味	・食材を活かし、美味しくできている。

結果発表

- ・二次審査終了後に、結果発表及び表彰式を実施。
- ・後日、愛知県食育Webサイト「食育ネットあいち」等でも結果を公表。

その他

- ・二次審査進出チームのレシピは、農林水産イベント等で披露。
- ・一次審査で選出された20チームのレシピによる“レシピ集”を作成し、農林水産イベント等で配付。
- ・愛知県食育Webサイト「食育ネットあいち」等でもレシピを公表。