

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
2016年9月7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3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！！**

北海道、岩手、宮城、群馬、千葉、岐阜、滋賀、兵庫、福岡、長崎、鹿児島の
11校、12チームが最終審査へ
＝ 総数311件、61校と過去最多の応募が ＝

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3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：厚生労働省等）に、日本全国から総数で311件、学校数では61校の応募がありました。10月9日（日）に第二次実技審査（最終選考）を行い、入賞作品を決定します。また、今年から47都道府県糖尿病協会が共催となり、全国糖尿病週間（11/14～11/20）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審査（書類）の結果、釧路短期大学（北海道）、盛岡大学（岩手県）、仙台青葉学院短期大学（宮城県）、桐生大学（群馬県）、淑徳大学（千葉県）、岐阜女子大学（岐阜県）、滋賀県立大学（滋賀県）、神戸女子大学（兵庫県）、西南女学院大学（福岡県）、活水女子大学（長崎県）、鹿児島県立短期大学（鹿児島県）、11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。

応募数は第1回が119件、第2回が223件と年々増加しており、認知度の高まりを受けて、今年は311件と過去最多となりました。

10月9日（日）東京・大妻女子大学の調理実習室で実施する二次審査（実技／最終選考）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

厚生労働省／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／味の素株式会社／株式会社遠藤製館／株式会社LEOC

● テーマ

「おいしい、バランスの良い手作りごはんで、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」向けレシピ

● 応募対象者

・日本在住で、栄養士・管理栄養士を目指す専門学校生・短大生・大学生

・個人またはチーム（3名まで）で応募。すべての部門へのエントリーも可能

● 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）

・審査員特別賞／1名（1チーム）

● 募集期間

6月1日（水）～7月29日（金）

● 応募条件

・糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版（日本糖尿病学会 編）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日あたりの摂取量：炭水化物 240g・たんぱく質 70g・脂質 40g）

B・・・・炭水化物 55%

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

C・・・・炭水化物 50%

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

- ・一食あ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)
- ・一日あ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3g以下
夕食・・・一人前/600kcal・塩分3g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時間以内とする
- ・新鮮さや独自性・創造性があること。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
- ・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といったものを使用せず、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

一次審査(書類選考) / 8月1日(月) ~ 31日(水)

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

二次審査(実技審査)・表彰式 / 10月9日(日)

主催者・実行委員会・特別協賛企業の審査員による実技確認と試食

場所：大妻女子大学 千代田キャンパス (〒102-8357 東京都千代田区三番町12番地)

以上

《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・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(土日祝を除く)

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

レシピ

検索

<http://recicon.jp/>