

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5月28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6回 チャレンジ！糖尿病いきいきレシピコンテスト」6月3日から募集開始**

～ 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！～

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6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2019年6月3日（月）から7月31日（水）までの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件と応募があり、節目となった昨年の第5回は地域交流に結びつける狙いがあり、初めて全国3会場（九州会場は台風のため中止）で開催しました（応募数241件）。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。

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優秀賞を決定します。

このコンテストで生まれたレシピは、市民を対象とする糖尿病食の料理教室で活用するほか、レシピブックとして広く一般に提供します。これにより、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（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

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）。

・一次選考（書類審査）を通過した方は、実技審査と表彰式等（2019年10月20日（日）、東京）に参加していただきます。＊交通費・宿泊費は主催者が負担します。

### ● 応募部門

（1）朝食部門 （2）昼食部門 （3）夕食部門

※3部門全てのエントリーも可

### ● 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7月31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けます。

・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してください。

### ● 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）

2019 年 8 月 1 日（木）～2019 年 8 月 31 日（土）

実行委員会および主催者が委嘱した審査員が書類審査を行います。

### 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

2019 年 10 月 20 日（日）

患者さん、医療者、特別協賛企業が審査員となり、実技・試食審査を行います。

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

レシコン

検索

<http://recicon.jp/>