

2015年9月2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2回 チャレンジ! 糖尿病いきいきレシピコンテスト」
最終選考への参加学校が決定!!**

北海道、宮城、福島、千葉、東京、愛知、兵庫、奈良、徳島、佐賀の
11校、12チームが最終審査へ

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・関西電力病院院長）主催の「第2回 チャレンジ! 糖尿病いきいきレシピコンテスト」（後援：厚生労働省 等）に日本全国から総数で 223 件、学校数では 64 校の応募がありました。2015年10月4日（日）東京で開かれる第二次実技審査（最終選考）で受賞作品が決定となります。

最終選考に先立つ第一次書類審査の結果、釧路短期大学（北海道）、仙台青葉学院短期大学（宮城県）、桜の聖母短期大学（福島県）、和洋女子大学（千葉県）、帝京平成大学（東京都）、名古屋学芸大学（愛知県）、武庫川女子大学（兵庫県）、兵庫県立大学（兵庫県）、奈良女子大学（奈良県）、四国大学短期大学部（徳島県）、佐賀女子短期大学（佐賀県）、11校、12チームを最終選考の参加者に選出しました。

若い世代に糖尿病への関心を高めてもらい、糖尿病予備群や糖尿病患者用の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!」をテーマとしました。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）の方々から、「朝食」「昼食」「夕食」の3部門でレシピを6月から2カ月間募集しました。

積極的な周知活動などの結果、全国から総数 223 件、学校数では 64 校と昨年度を大幅に上回る応募がありました。

10月4日（日）東京・大妻女子大学の調理実習室で実施する第二次実技審査（最終選考）で、応募者本人がレシピを再現調理、審査員による試食審査を行います。

全部門の中から、最優秀賞1名（1チーム）を決定、さらには各部門から優秀賞1名（1チーム）、審査員特別賞1名（1チーム）も選出します。この表彰は当日午後から、「アルカディア市ヶ谷」に会場を移し、「表彰式・レセプション」を行う予定です。

当協会は今回のコンテストを通じ、若い世代に糖尿病について学ぶ機会を提供し、キャリア教育、PBL（問題解決型授業）教育に役立ち、ひいては未来の糖尿病療養指導者の育成につながるものと考えています。

＝「第2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

● 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／MSD 株式会社／味の素株式会社

● テーマ

「おいしい、バランスの良い手作りごはん、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」のレシピ。

● 応募対象者

- ・日本在住の方で、栄養士・管理栄養士を目指し学業に就いている全国の専門・短大・大学生の方。
- ・個人でもチーム（3名まで）でも可、3部門すべての部門にエントリーも可。

● 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

- ・各部門に優秀賞を1名（1チーム）選出します。また、別途最優秀賞を決定いたします。
- ・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）

● 募集期間

2015年6月1日～2015年7月31日

● 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、2015 年 8 月 1 日～2015 年 8 月 28 日）

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した。

二次審査（実技審査・表彰式・レセプション、2015 年 10 月 4 日（日））

応募者本人が調理し、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を行います。

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・成澤・末永

〒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

レシピコン

検索

<http://recicon.jp/>