



食品ロス削減レシピを考えよう!

おいしく 食べきりレシピ コンテスト in あいち

応募
期間

2025年

7月15日(火) ~ 10月8日(水)

対象

栄養・調理系の

学生

食品ロスを削減するためのオリジナルレシピを募集します!



食品ロス削減レシピとは?

- ▶ 捨てられがちな部位を使ったレシピ
- ▶ 食べ残した料理をリメイクしたレシピ など



応募方法

Webサイトの専用フォームからご応募ください。

<https://foodloss.pref.aichi.jp/>

Webサイトの募集要領をご確認の上でご応募ください。

賞品



- 最優秀賞** : 1 チーム [バーミキュラ] オープンポット 2 18cm セルフスタンディンググリッド
- 審査員賞** : 1 チーム [タイガー魔法瓶] ミキサー<TIGER 6value+> SKR-W400
- 優秀賞** : 3 チーム [サーモス] 真空断熱スープジャー JED-300
- アイデア賞** : 4 チーム デジタルギフトカード 1,000 円相当



※賞品はチーム構成員の全員にそれぞれ贈呈します。

※賞品は一例です。候補の中からお好きなものをお選びいただけます。

入賞レシピはレシピカードを作成し、県内で配布します!

おいしく食べきりレシピコンテスト in あいち

愛知県食品ロス削減レシピ

検索



【主催】愛知県

【お問い合わせ】おいしく食べきりレシピコンテスト事務局 MAIL: aichi-fd2025@foodloss.pref.aichi.jp



おいしく食べきり レシピコンテストテーマ

食品ロスを削減するためのオリジナルレシピ

料理のジャンル（和食・洋食・スイーツなど）は問いません。

募集要領

応募期間 2025年7月15日(火)～10月8日(水)

食品ロス削減レシピ 以下の項目をすべて満たすレシピを募集します（1チームにつき1件まで）。

- 食品ロスの削減につながるレシピであること
- 未発表のオリジナルレシピであること
- 材料費は2名分で1,000円以内（税抜）とすること
- 1件あたりの品数については、予算の範囲内であれば上限は設けませんが、互いが関連するものであること
- 調理時間については、60分以内であること（仕込み時間除く）

応募資格

愛知県内の「管理栄養士」「栄養士」「調理師」「製菓衛生師」等の育成を目的とする学科・コースがある大学、短期大学、専門学校等に在学の方。

- チーム制：2名、または3名のチームにてご参加ください。（同じ学校に在学する学生・生徒で構成すること）

応募方法

募集期間内に必要事項を下記応募用フォームに入力してください。

応募用 Web サイト

<https://foodloss.pref.aichi.jp/>



応募に必要な事項

① 応募者の情報に係る項目

チーム名、学校名、参加者の氏名及び住所、代表者の連絡先（メールアドレス、電話番号）

② 応募するレシピの情報に係る項目

レシピ名、材料、材料費、調理手順、調理時間、カロリー表示、アピールポイント※、調理のコツ、料理の完成写真
※どのように食品ロスの削減につながるか必ず記載してください。

審査

● 審査方法

【1次審査（書面審査）】

2次審査に進む5チームに加え、アイデア賞4チームを選定

【2次審査（試食審査）】

① 動画撮影

試食審査で使用する動画を撮影（調理の様子等を事務局が撮影）

② 試食審査

最優秀賞1チーム、審査員賞1チーム、優秀賞3チームを選定

※試食審査時の料理は応募レシピを基に事務局が再現します（調理師が再現）。

※①、②ともに名古屋市内での実施を予定しています。

● 審査基準

「食品ロスの削減につながるか」「食べておいしいか」「誰でも簡単に作ることができるか」「料理の出来栄・見栄えがよいか」「独創性があるか」の視点で審査します。

スケジュール（予定）

10月8日(水) 募集締切

10月下旬 1次審査（書面審査）

11月上旬 1次審査結果発表

11月15日(土) プレゼンテーション用調理動画等の撮影

12月6日(土) 2次審査（試食審査）、表彰式

