

おいしく食べきりレシピコンテスト in あいち 募集要領

目的

栄養系・調理系学校に在学する学生・生徒を対象とした食品ロスの削減につながる調理レシピ考案のコンテストを実施し、選考過程や優秀作品を活用したレシピ等を県民へ発信することで、多くの県民が食品ロスの削減に関心を持ち、直接的な行動や気づきに繋げることを目的とする。

主催

愛知県

参加資格

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（以下、「栄養系・調理系学校」という。）に在学する学生・生徒がチームを編成し、参加するものとする。

また、チームは同じ栄養系・調理系学校に在学する学生・生徒で構成するものとし、1チームの人数は2名又は3名とする。

募集するレシピ

以下の項目をすべて満たすレシピを募集する（1チームにつき1件の応募とする）。

- ・ 食品ロスの削減につながるレシピであること。
 - （例1）普段捨てられがちな部位（野菜の皮等）を使ったレシピ
 - （例2）余ってしまった食材を使いきるためのレシピ
 - （例3）食べ残してしまった料理を別の料理にリメイクするレシピ
 - （例4）災害時用備蓄食品をおいしく食べきるためのレシピ
- ・ 未発表のオリジナルレシピであること（別サイトからの転用等、他人の著作権その他の知的財産権を侵害するものは使用しないこと）。
- ・ 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ないが、互いが関連するものであること。
 - （例1）野菜の本体を料理A、皮を料理B、葉を料理Cに使用する。
 - （例2）料理Aを調理し、さらに食べ残しの料理Aを料理Bへリメイクする。
- ・ 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）。

募集期間

2025 年 7 月 15 日（火） ～ 2025 年 10 月 8 日（水）

※レシピ情報については、2025 年 7 月 31 日（木）から受付するものとする。

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することで提出する。

【応募用フォームの URL】

<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（どのように食品ロス削減につながるのか必ず記載すること）、調理のコツ

※ 料理の完成写真についても添付すること。

募集期間

【1次審査（書面審査）】

募集期間内に応募のあったレシピについて、書面による審査を実施し、2次審査に出場する5チーム及びアイデア賞4チームの合計9チームを選定する。

なお、アイデア賞4チームについては、2次審査には出場しないものとする。

【2次審査】

① プレゼンテーション用調理動画等の撮影

2次審査を実施する前に、2次審査出場チームによるレシピの調理の様子やプレゼンテーションについて動画撮影を行う（事務局撮影）。

日時：2025 年 11 月 15 日（土）

会場：名古屋市内（予定）

② 2次審査（試食審査）の実施

審査員による試食（試食する料理は、応募のあったレシピを基に調理師が再現したものとする）及び出場者によるプレゼンテーションを参考に審査することとし、最優秀賞1チーム、審査員賞1チーム、優秀賞3チームを選定する。

日時：2025 年 12 月 6 日（土）

会場：名古屋市内（予定）

※ ①及び②に出席する2次審査出場チームについては、交通費を支給する。

【審査基準】

次の視点で審査を行うものとする。

- ・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

【審査員（予定）】

- ・1次審査：公益社団法人愛知県栄養士会、一般社団法人愛知県調理師会
- ・2次審査：公益社団法人愛知県栄養士会、一般社団法人愛知県調理師会、他3名

表彰

最優秀賞、審査員賞、優秀賞を受賞したチームについては、2次審査当日に実施する表彰式において表彰を行う（アイデア賞を受賞したチームの表彰式への参加は任意とする）。

また、最優秀賞、審査員賞、優秀賞、アイデア賞を受賞したチームについては、賞状及び副賞を贈呈する。

レシピカードの作成・配布

最優秀賞、審査員賞、優秀賞及びアイデア賞を受賞したチームの考案したレシピについては、レシピカードを作成し、県内各所へ配布する。

なお、レシピカードは応募内容を基に事務局が作成することとし、必要に応じて応募者と記載内容等について調整を行うものとする。

注意事項

- ・応募されたレシピの内容は、愛知県の食品ロス削減に向けた取組に使用するものとし、紙媒体や県Webページ、県公式SNS等（料理レシピサービス クックパッド「消費者庁のキッチン」を含む）で公表する。
- ・個人が特定されるような情報や、写真及び動画に写る人物画像については、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する。
- ・個人情報とは本コンテストの運営及び愛知県の食品ロス削減に向けた取組に限定して利用することとし、目的以外の使用や、第三者に提供することはない。
- ・2次審査においてレシピを再現するにあたり、支障を来す事項がある（仕込み時間が長い、冬季に食材の入手が困難 等）場合、応募者と調整の上、代替手段を講じることがある。

スケジュール（予定）

7月15日（火）	募集開始（7月30日までは応募者情報のみ入力可能）
7月31日（木）	レシピ情報の受付開始
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

問合せ先

おいしく食べきりレシピコンテスト事務局（株式会社ピコ・ナレッジ内）
電子メール：aichi-fd2025@foodloss.pref.aichi.jp