

♪富山ならではの旬の食材を活かした♪

ご家庭で自慢のヘルシーメニューを募集します。

☆野菜たっぷり！
☆カルシウム・鉄分たっぷり！
☆ボリューム満点 and カロリー控え目！
☆食物繊維たっぷり！
☆噛みやすく、食べ易い！
☆子どもの好き嫌いを減らす！ etc.



我が家の食育メニューコンテスト 募集要項
(主催：富山県食育推進会議)

我が家の食育メニューコンテスト募集要項

趣 旨	<p>富山県食育推進会議（会長：石井知事）では、とやまならではの旬の地場産食材（美味しい米、新鮮な野菜、魚介など）を活かした栄養バランスの良い「富山型食生活」を県民の皆さまに実践していただけるよう、ご家庭などでご自慢のヘルシーメニューを募集します。</p> <p>優秀作品については、富山型食生活のモデルメニューやレシピ集などに盛り込んで、広く県民の皆さまに紹介することとしております。</p>
ヘルシーメニューのポイント	<p>富山ならではの旬の地場産食材を活かしたヘルシーメニューとし、県民の皆さまの最近の食生活上の課題を踏まえ、”ヘルシー”メニューの具体的な内容として、次のような料理を期待しています。</p> <p>①野菜たっぷり、 ②カルシウム・鉄分たっぷり、 ③ボリューム満点 and カロリー控え目 ④食物繊維たっぷり、 ⑤噛みやすく、食べ易い、 ⑥子どもの好き嫌いを減らす、 ⑦その他</p> <p>また、ご家庭での日々の食事として導入できる「家庭料理」を基本とします。</p>
部門及び賞	<p>次の4部門とし、各部門ごとに最優秀賞1点、優秀賞2点、入賞3点を選定します。</p> <p>（若い方々の新しいアイデアにも注目し、学生の皆さまからの作品も積極的に表彰します。）</p> <p>「主食」部門・・・・・・・・ごはん、パン、麺、パスタなどを主材料とする料理 「主菜」部門・・・・・・・・肉、魚、卵、大豆などを主材料とする料理 「副菜」部門・・・・・・・・野菜、いも、豆類(大豆除く)、きのこ、海藻などを主材料とする料理 「デザート」部門・・・・果物、牛乳・乳製品などを主材料とするデザート</p> <p>副賞として、最優秀賞5万円相当、優秀賞1万円相当、入賞5千円相当の賞品を授与します。</p>
応募規程	<ul style="list-style-type: none"> ・一般家庭（アマチュア）からの応募を基本としますが、どなたでも応募することができます。 ・応募数の制限はありません。1人で複数の応募も可能です。 ・応募作品は他のコンテストへの発表及び発表予定のないものに限りです。 ・主な食材に富山県産が活用できる料理とします。（但し、応募時期に食材が入手できない場合は、富山県産以外の食材を代用して作品を試作・応募いただいても結構です。） ・応募者の個人情報情報はコンテストに関する以外で開示することはありません。
応募方法	<ul style="list-style-type: none"> ・応募用紙に必要事項を記入の上、郵送にてご応募ください。（E-mail でのご応募は受付しておりません。） ・応募用紙は、下記の富山県食育推進会議ホームページ（とやま食育ひろば）からダウンロードできます。 URL http://www.pref.toyama.jp/sections/1600/syokuiku/index.html ・応募書類については返却できませんので、予めご了承ください。
締 切	平成19年8月31（金） 消印有効
審査方法	<p>☆富山県食育推進会議の委員により、審査を行います。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一次審査： 書類審査（9月中を予定。一次審査を通過した方にはその旨ご連絡いたします。） ・二次審査： 試食審査（10月中を予定。主催者側にてレシピを元に応募料理を試作します。） <p>☆審査は、「栄養」、「食味」、「家庭での作り易さ」の観点から審査します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「栄養」については、上記ヘルシーメニューのポイントに合致しているかを、専門家の視点から評価します。 ・「家庭での作り易さ」については、調理時間に加え、材料価格が適当であることも重要なポイントです。
公 表	<p>「越中とやま食の王国フェスタ（秋の陣）」会場※にて受賞者の表彰式を行います。</p> <p>※平成19年10月27日(土)、テクノホール（富山市友杉1682番地）</p>
ご応募・お問合せ	<p>〒930-8501 （住所不要）富山県農林水産部農林水産企画課内 我が家の食育メニューコンテスト担当</p> <p>E-mail anorinsuisan@pref.toyama.lg.jp（お問合せ専用メールアドレス）</p> <p>TEL： 076-444-9622</p>

調理方法（調理時間 分） ※下ごしらえも加えた時間を記載してください。

作品のアピールポイント ※作品を考案したきっかけや狙い、工夫した点などを記載してください。