

第2回 尚綱学食レシピコンテスト募集要項

1. 目的

テーマに沿ったレシピの開発および学食での提供を通じ、学生個々の食への関心を高め、バランスのよい食事について理解を深める。学生が食育に楽しく取り組めることをねらいとして、尚綱大学、短期大学部の学生を対象に尚綱学食レシピコンテストを開催する。

2. テーマ

「+（プラス）野菜で、からだも心も大満足！」

- 丼（どんぶり）と汁物の2品。
- ごはんの量は150～200g（中茶碗1杯が150gです）。
- 野菜を120g以上食べられるメニュー。※野菜120gのめやす→
- テーマに配慮した地元の食材を利用する。
- 学食提供が12月中旬の予定です。
その時期に調達できる食材を考慮してください。
- 材料費 1人250円（*学食販売価格 500円予定）
- 調理時間 60分以内

生野菜 両手いっぱい



ゆで野菜 片手いっぱい



3. 応募方法

- ・応募用紙に必要事項を記入し、提出してください。
（応募用紙は学園のホームページからも入手できます）
- ・提出先は各学科異なりますので、先生方の説明を聞いてください。
- ・完成品の写真は必ず添付してください。*応募用紙は返却しませんので、あらかじめご了承ください。

4. 応募期間 平成27年8月上旬～10月9日（金）

5. 応募条件・注意事項

- ・1人1点とします。（グループでの応募も可）
- ・未発表の作品に限ります。応募作品のレシピ等は尚綱大学の広報を含め、PR活動に活用させていただきます場合があり、著作権はすべて尚綱食育研究センターに帰属させていただきます。
- ・本コンテストにご応募いただくために使用した食材の購入費、その他の諸費用は、応募者ご自身の負担となります。

6. 審査

第1次審査 平成27年10月中旬、第2次審査 平成27年10月下旬
審査員による書類審査等

7. 結果発表・表彰式

平成27年11月初旬

グランプリ（1点）、優秀賞（若干名）

上位入賞者のレシピは、当大学の学食レシピに採用、平成27年12月上旬～中旬頃に提供する予定です。また、入賞者には賞品があります。*提供にあたり食材等の変更等が生じる場合があります。

8. 問い合わせ先（担当）

尚綱食育研究センター

短期大学部食物栄養学科 秋吉

生活科学部栄養科学科 川上