



北海道産食材と医療・高齢者施設を結ぶ

きた食dayコンテスト 2014 応募要項

(医療・高齢者施設の)
管理栄養士・栄養士、調理従事者に
スポットライトをあてる
献立コンテストです。

コンテスト開催趣旨

食の宝庫「北海道」。この北海道の安全・安心な食材を豊富に使った愛情ある料理を、医療施設の患者さま、高齢者施設の入所者・利用者さまに、たくさん召し上がっていただくのが一番のコンセプトです。“地の物をいただく幸せ”と“おいしいと思う気持ち”を日々感じ、過ごしていただくことは、元気への一步となることでしょう。

応募にあたっての献立作りは、管理栄養士・栄養士、調理従事者がチームとなって考えていただき、コミュニケーションを図ることで、よりよい給食サービスに繋がっていただきたいと考えています。

命の源である「食」。その担い手である管理栄養士・栄養士、調理従事者が表舞台に立つことが、とても少ないのが現状です。「きた食dayコンテスト」では、そんな日々努力されている皆さまにスポットライトをあて、さらに上位入賞した施設・チームは、メディアなどを通して、広く活動をピーアールしていきます。

北海道産食材と医療・高齢者施設給食の架け橋となり、それを担う管理栄養士・栄養士、調理従事者の地位向上を目指して、第一回コンテストを開催いたします。

1 主催

きた食dayコンテスト 実行委員会

【委員会構成メンバー】

経済産業省北海道経済産業局、北海道、特定非営利活動法人北海道病院協会、
公益社団法人北海道栄養士会、北海道老人福祉施設協議会、
ホクレン農業協同組合連合会、北海道漁業協同組合連合会



2 応募資格

医療・高齢者施設に勤務する管理栄養士・栄養士、調理従事者によるチーム
※直営・委託は問いません。

3 応募部門とテーマ

北海道産食材を使用した献立を応募してください。

- ・医療施設部門 「65歳以上の入院患者向けの昼食(常食)」
- ・高齢者施設部門 「80歳前後の一般高齢者向けの昼食(常食)」

4 応募締切

平成26年9月10日(水) 必着

5 賞および賞品

部門(医療施設部門、高齢者施設部門)毎に以下のとおり表彰します。

👑 グランプリ	【盾、表彰状、副賞(商品券50,000円分)】
👑 準グランプリ	【盾、表彰状、副賞(商品券20,000円分)】
👑 特別賞	【盾、表彰状、副賞(商品券10,000円分)】

応募チーム全員に参加賞(記念品)を贈呈します。



**6**

募集内容(献立の要件)

以下の要件を全て満たすものを対象とします。

- ① 北海道産食材(農畜産品、魚介類、調味料など)を必ず使用
- ② テーマに沿った昼食一食分の常食献立
- ③ 施設の自慢献立もしくはコンテストのために新しく考えた献立
- ④ 材料費は一食400円以下
- ⑤ 調理時間は2時間以内
- ⑥ 一般的な調理機器、器具を使用
- ⑦ 食器は、応募者自身の施設で実際に使用しているもの
- ⑧ 応募者自身の施設で実際に提供できる献立内容

**7**

審査項目

- 北海道産食材の使用割合とその工夫
- 献立のコンセプト、喫食者への思い
- 栄養と適切な量
- おいしさ
- 食べやすさ
- 献立への取り入れやすさ

**8**

審査の流れ

第1次審査(書類審査)

平成26年 **9月18日** **木**

ご提出いただいた書類、写真をもとに審査いたします。

第2次審査(調理・試食審査)

平成26年 **10月11日** **土**

第1次審査を通過した医療施設部門3チーム、高齢者施設部門3チームが「光塩学園調理製菓専門学校」に集まり、実際に調理していただき、試食審査を行います。審査終了後、受賞セレモニーを開催いたします。

第2次審査について

【審査会場】

学校法人光塩学園 光塩学園調理製菓専門学校(札幌市中央区大通西14丁目1番地)

- 審査には2名(管理栄養士・栄養士1名、調理従事者1名)のチームでご参加いただき、4食分を作ってください。(ディスプレイ用1食、試食用3食)
- 旅費(規定による)、食材費(実費)は、主催者側で負担いたします。
- 審査会場の設備等、詳細は第2次審査参加チームに追って連絡いたします。





9

コンテスト審査員(五十音順)

天使大学看護栄養学部栄養学科 教授
荒川 義人氏

KKRホテル札幌 総料理長
大江 廣嗣氏

学校法人光塩学園 光塩学園女子短期大学 学長
鳴原 正世氏

社会福祉法人 溪仁会 理事長
谷内 好氏

公益社団法人 北海道栄養士会 会長
山部 秀子氏

ホクレン農業協同組合連合会
北海道漁業協同組合連合会



10

応募方法

所定の応募用紙・献立表に必要事項を記入、写真添付のうえ、郵送またはe-mailでご応募ください。
応募書類：応募用紙、献立表、添付写真(1枚)

【郵送による応募】

以下の住所・宛名に郵送してください(宅配便でもかまいません)。

住所／〒060-8640 札幌市中央区大通西3丁目北洋ビル6階

宛名／(株)北海道二十一世紀総合研究所 **きた食day**コンテスト事務局

【E-mailによる応募】

右記のアドレスに送信してください。ksd@htri.co.jp

【応募書類等のダウンロード】

応募書類の電子媒体は、(株)北海道二十一世紀総合研究所のホームページからダウンロードして下さい。

URL／<http://www.htri.co.jp/>

【問い合わせ・連絡先】

(株)北海道二十一世紀総合研究所 **きた食day**コンテスト事務局(担当:佐治、河原、小山)

電話／011-231-3053



11

公表等について

- 本コンテストにご応募いただいた皆様の施設名称は、経済産業省北海道経済産業局が立ち上げた「北海道ヘルスケアサービス創造研究会」のホームページ等で紹介します。公表を希望しない場合は応募用紙にその旨を記載してください。
- ご応募いただいた献立は「給食に対する想い」として紹介する冊子を作成します。冊子制作にあたっては、応募内容の確認など、改めてご協力をお願いをいたします。
- 上位受賞者はマスメディア等で広く周知いたします。



12

その他

- ご応募いただいた書類・写真は返却いたしません。
- 応募に関する個人情報は、個人情報保護法に則って管理の上、賞の発表やその連絡、広報活動へのご協力を依頼する目的以外には使用しません。





きた食dayコンテスト2014 応募用紙

施設名 ※正式名称をご記入ください。	
住所	(〒 -)
施設規模	昼食一回当たりの給食提供数：約 食
連絡先	所属部署名または委託会社名： 連絡担当者氏名(ふりがな)： 電話番号： FAX番号： E-mail：
チーム参加者氏名	管理栄養士・栄養士： 調理従事者：
参加する部門	医療施設部門 ・ 高齢者施設部門 (どちらかに○をつけて下さい)
施設名の公開	同意する ・ 同意しない (どちらかに○をつけて下さい)
献立名	

※ここに、献立の完成・盛り付け写真を添付してください。	栄養価(1食分)
	エネルギー Kcal
	たんぱく質 g
	脂質 g
	炭水化物 g
	塩分 g
	食材費(1食分) ※400円以下
	円

ご応募いただく献立に関して、以下の項目についてご記入ください。	
献立に使用した 北海道産食材名(全て記入)	
北海道産食材の利用に関する 工夫・思い	
コンセプト、喫食者への思い	
味付け、色合い、 香り等の工夫・配慮	
食べやすさに関する工夫・配慮	
調理のしやすさの工夫	



きた食dayコンテスト2014 献立表

料 理 名	材 料 名	1人分可食量(g)	作 り 方

※用紙が足りない場合は、コピーをしてお使いください。