



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

2015

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

北海道の豊富な食材を使った医療・高齢者施設の給食献立を対象とする「きた食 Day コンテスト」。

昨年の第1回開催時には、道内各地から多数のご応募があり、どれも甲乙つけがたい愛情溢れる素晴らしい献立ばかりでした。

北海道の管理栄養士・栄養士・調理従事者の皆さまの熱い思いや頑張り、そして地産地消の取り組みなど質の高い給食を全国に伝えることができました。

このコンテストは、①北海道産食材を医療・高齢者施設の利用者さまにたくさん召し上がっていただくことで、“地の物を食する幸せとおいしさ”から、“元気と生きる喜び”を感じていただくこと、②献立の考案・作成・調理を通じて、スタッフのチームワークが一層向上し、よりよい給食サービスにつなげていただくこと、③命の源である「食」。その一番の担い手である管理栄養士・栄養士・調理従事者の皆さまにスポットライトをあてることが大きなコンセプトになっております。

北海道産食材と医療・高齢者施設給食の架け橋となり、管理栄養士・栄養士・調理従事者のさらなる地位向上を目指して、今年も「きた食 Day コンテスト」を開催いたします。

多数のご応募、心よりお待ちしております。

1 主催

きた食dayコンテスト 実行委員会

【委員会構成機関】

北海道ヘルスケア産業振興協議会、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、株式会社北海道二十一世紀総合研究所



2 協賛

札幌ヤクルト販売株式会社、生活協同組合コープさっぽろ、
マニユライフ生命保険株式会社、ホクレン農業協同組合連合会

3 後援

北海道、北海道新聞社

4 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。

5 応募部門とテーマ

- 2部門（医療施設部門、高齢者施設部門）
- 患者・入所者向けの昼食（常食）

*北海道産のジャガイモを使用した料理を
献立に1品取り入れてください。

*お米は、北海道産米を使用してください。

6 応募締切

平成27年10月5日(月)必着

7 賞および副賞

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 | 【表彰状、副賞（商品券30,000円分、賞品）】 |
| 👑 準グランプリ | 【表彰状、副賞（商品券20,000円分、賞品）】 |
| 👑 特別賞 | 【表彰状、副賞（商品券10,000円分、賞品）】 |



8 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)を使用

★必須条件

北海道産のジャガイモを使用した料理を献立に1品取り入れること
お米は、北海道産米を使用すること

②テーマに沿った昼食1食分の常食献立

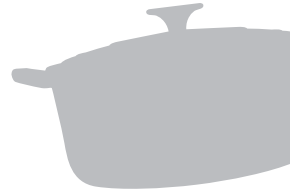
③施設の自慢献立もしくはコンテストのために新しく考えた献立

④材料費は1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



9 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



10 審査の流れ

第1次審査(書類審査)

平成27年10月中旬

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27年11月8日(日)

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食分を作っていただきます。(ディスプレイ用1食、試食用3食)
- 食材費は、主催者側から定額支給いたします。
- 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。



11

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

12

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/株式会社北海道二十一世紀総合研究所 **きた食 Jay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、北海道ヘルスケア産業振興協議会のホームページからダウンロードして下さい。

URL/<http://www.hcs-hokkaido.net/>

【問い合わせ・連絡先】

株式会社北海道二十一世紀総合研究所 **きた食 Jayコンテスト** 事務局(担当:佐治、河原、小山)

電話/011-231-3053



13

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、「北海道ヘルスケア産業振興協議会」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。
- 入賞者はマスメディア等で広く周知いたします。

14

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、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。
- コンテストに出品いただいた献立をもとに、協賛者様が商品化を提案する可能性がありますので、ご了承ください。