

平成 26 年度
レシピコンテスト
「『元気丼』レシピ」募集要項

NPO 共生フォーラム
シニアフーズ研究会

下記の通り、レシピコンテストのエントリー施設を募集いたします。
ご一読のうえ、ご興味向きは奮ってご出展ください。

日時：平成 26 年 11 月 15 日（土）
場所：関東福祉専門学校 たまご祭
埼玉県鴻巣市中央 23 番 10 号

内容：

【テーマ】「『元気丼』レシピ」

～財布にも身体にもやさしく元気になっちゃう時短レシピ～

【対象者】デイサービスに通う 75 歳以上男女

【諸条件】丼レシピは、事前に和風、洋風、中華風の 3 種類から選択していただきます。
汁、小鉢はそれに合わせた決まった献立がつきます。

※考案していただくのは丼レシピのみです。

『和風どんぶり』

・わかめの味噌汁 + ほうれん草のごま和え

『洋風どんぶり』

・わかめのコンソメスープ + ほうれん草のサラダ

『中華風どんぶり』

・わかめの中華スープ + ほうれん草のナムル

【食材費】250 円（米飯代含む）

米の費用は、1 人 70g=25 円/回とし、食材料費に含んで下さい。

※丼レシピのみの金額

【栄養価】 設定なし

※審査対象外ですが、レシピの参考資料となりますので、エネルギー、たんぱく質、塩分の計算をお願いします。

【食器】 食器類はすべて役務が用意します。
丼ぶりは黒いものを使用します。
汁のお椀は洋風、中華風を選んだ場合、白のスープカップになります。
スプーンも用意します。
丼ぶりは事前に郵送致しますので、それを当日に持参して下さい。
丼ぶりの型番：スリーライン「G-951」

【書類について】

出展施設は『料理名』『材料』『作り方』『アピールポイント』を載せた資料を用意して下さい。用紙はA3を縦使用して下さい。イラストや配置は自由です。作成する資料は、手書きでもパソコン使用でもどちらでも大丈夫です。役務に資料を提出する際はデータ（PDF含む）として提出して下さい。それが難しい場合は写真で資料を撮影し、それをメール添付でも大丈夫です。そのレシピを展示用として、さらに審査に来た方に配布できるようにA4に縮小したものを30枚カラー印刷し、当日持参して下さい。
その他、指定様式のExcelにて『献立名』『1人分量』『エネルギー』『たんぱく質』『塩分』『食材費』を記入して提出をお願いします。

【募集〆切り】平成26年9月15日 NPO 共生フォーラム事務局まで。

電話：048-644-0880 メール：KyoseiF-JPN@tomoniikiru.or.jp

FAX:048-631-0080

※別紙エントリーシートにてご連絡下さい。

以下、出展者への注意事項

- *栄養価（エネルギー、たんぱく質、塩分）及び食材価格の記入の漏れがないようにお願い致します。栄養価、金額ともに0.1単位までご記入願います。
- *盛り付けについて
コンテスト当日は1名での盛り付けとします。間に合わない場合は、役務者でお手伝い致します。エプロン、三角巾、エンボス等必要物品はそれぞれ、持参して頂きますようお願い致します。
- *展示方法
展示方法に関しては、指定のおぼんに1食分を盛り付けていただきます。
- *試食について
審査員への試食として一口分50食分の試食を用意して持参して頂きます。
丼ぶりの為、ご飯と一緒に小さな紙コップに盛りつけます。
衛生管理上、温度管理等については、細心の注意をお願い致します。【生もの禁止】
試食の盛り付けは役務が行ないます。
- *保存食について
保存食は当日集めます。原材料については各自で保管をお願い致します。
- *審査内容：味、テーマ（趣旨）に合っているのかを評価します。