

食べきり・使いきりメニューコンテスト
募集及び審査・表彰要項

1 目的

家庭から発生する食品ロス（食べられるのに廃棄されている食品）を削減するため、食材を無駄なく使いきるための「食べきり・使いきりメニュー」を募集し、その普及により廃棄物の減量につなげる。

2 主催

葛飾区

3 主管

環境部 リサイクル清掃課

4 応募資格

区内在住・在勤・在学の方（個人でもグループでも応募可）

5 募集内容

未発表のオリジナルレシピで、以下の条件を満たすものであること。

(1) 食品ロス削減につながる料理レシピであること

例：普段は捨ててしまいがちな部分の利用

（ブロッコリーの茎、シイタケの軸、ジャガイモやニンジンの皮など）

少しずつ残り、捨ててしまいがちな食材の利用

（ちくわ、食パン、ドレッシングなど）

余った料理をアレンジしたもの

長期保存ができるレシピ

(2) スーパー等で容易に手に入る食材で、家庭で手軽に作ることができること

(3) レシピは2名分とする

6 募集期間

令和6年4月1日（月）～6月30日（日）

7 応募方法

電子申請にて必要事項を入力し、完成した応募作品の写真を添付して、ご応募ください。

8 応募先

〒124-8555

東京都葛飾区立石 5-13-1

葛飾区役所 リサイクル清掃課

9 応募作品

(1) 応募資料及びデータは、返却しない。

(2) 食べきり・使いきりメニューコンテストの作品の著作権及び著作権は、目的外使用の場合も含めて主催者に帰属する。

(3) 結果の発表は、入賞者への通知及び広報かつしか等への掲載をもって代える。

10 審査基準

- (1) 食品ロスを減らす工夫があること。
- (2) 調理が簡単で家庭で取り組みやすいこと。
- (3) 意外な食材の組み合わせなどアイデアあふれるもの。
- (4) 応募作品が、料理レシピサービス等に掲載されている料理と類似している場合、材料や作り方にオリジナル要素があれば審査の対象とする。

なお、応募作品にオリジナル要素が認められない場合や応募作品の内容が本コンテストの目的に合致しない場合は、審査の対象外とする。

11 審査

東京聖栄大学及び東京聖栄大学附属調理師専門学校へ依頼する。

12 結果の通知及び発表予定

- (1) 通知 令和6年10月 入賞の通知及び記念品の贈呈
- (2) 発表 令和6年10月 「広報かつしか」、区公式ホームページ等に入賞作品の掲載

13 賞

- | | | |
|--------|------|-------------------|
| 最優秀賞 | 1 作品 | (副賞：図書カード5,000円分) |
| 優秀賞 | 2 作品 | (副賞：図書カード3,000円分) |
| りーちゃん賞 | 7 作品 | (副賞：図書カード1,000円分) |

14 個人情報の取扱い

応募者から提出された個人情報は、食べきり・使いきりメニューコンテストに関することにのみ使用する。

入賞者のレシピ、氏名（クックネーム）は、区公式ホームページ、広報かつしか、エコライフプラザ通信、レシピ本等に掲載する。なお掲載にあたっては、本コンテストへの応募をもって、同意確認とする。

15 その他

入賞作品は、広報かつしか、区公式ホームページ等に掲載する。

ただし、掲載するレシピ（写真含む）については、一部変更する可能性があることを、あらかじめご承知おきください。

16 お問い合わせ

葛飾区 環境部 リサイクル清掃課 ごみ減量推進係

TEL：03-5654-8273 FAX：03-5698-1534

電子メール：060800@city.katsushika.lg.jp