



食品ロス削減レシピを考えよう!

おいしく 食べきりレシピ コンテスト in あいち

応募
期間

2025年

7月15日(火) ~ 10月8日(水)

対象

栄養・調理系の

学生

食品ロスを削減するためのオリジナルレシピを募集します!

🍴 食品ロス削減レシピとは?

- ▶ 捨てられがちな部位を使ったレシピ
- ▶ 食べ残した料理をリメイクしたレシピ など



応募方法

WEBサイトの専用フォームからご応募ください。
※レシピの入力が可能になるのは、7月31日(木)以降です。

Webサイトの募集要領を
ご確認の上でご応募ください。

<https://foodloss.pref.aichi.jp/>

賞品

👑 **最優秀賞** : 1チーム

[バーミキュラ] オープンポット2 18cmセルフスタンディンググリッド

審査員賞 : 1チーム

[タイガー魔法瓶] ミキサー<TIGER 6value+> SKR-W400

優秀賞 : 3チーム

[サーモス] 真空断熱スープジャー JED-300

アイデア賞 : 4チーム

デジタルギフトカード 1,000円相当

※受賞チームは書類審査(10月)、試食審査(12月)により選定します。

※賞品はチーム構成員の全員にそれぞれ贈呈します。

※賞品は一例です。候補の中から好きなものをお選びいただけます。

入賞レシピはレシピカードを作成し、県内で配布します!



応募資格

愛知県内の「管理栄養士」「栄養士」「調理師」「製菓衛生師」等の育成を目的とする学科・コースがある大学、短期大学、専門学校等に在学の方。

- チーム制: 2名、または3名のチームにてご参加ください。

応募条件

- 食品ロスの削減につながるレシピであること
- 未発表のオリジナルレシピであること
- 材料費は2名分で1,000円(税抜)以内
- 調理時間は60分以内(仕込み時間除く)
- 1チームにつき1件の応募とします。

おいしく食べきりレシピコンテスト in あいち

愛知県食品ロス削減レシピ

検索



【主催】愛知県

【お問い合わせ】おいしく食べきりレシピコンテスト事務局 MAIL: aichi-fd2025@foodloss.pref.aichi.jp

