



第2回

# 食

## のアイデア コンテスト

高校生から大募集!!



### 第2回 食のアイデアコンテスト ヘルスフードサイエンス学科

応募期間 2020.6月1日 ~ 2020.7月31日 結果発表 2020.8月23日

#### 応募部門

#### 1 おいしいとヘルシーが両立する「食」の提案 ここ・から健康グルメ部門

テーマ：保存食材を使った簡単！便利！おいしいアレンジレシピ

#### 2 日常の様々な問題を「食」を使って解決 「食」の課題解決部門

テーマ：家庭で「食品ロス」を減らすには？

#### 応募資格

高校生 個人もしくは5名以下のグループどちらでも可

※1人(組)につき各部門に1案まで応募可能



#### 賞

最優秀賞 各1名(組)：表彰状《副賞》図書カード3万円

優秀賞 各5名(組)：表彰状《副賞》図書カード5千円

特別賞 各10名(組)：表彰状《副賞》図書カード3千円

※審査結果及び受賞したアイデアは本学ホームページに掲載させていただきます  
※表彰状・副賞は郵送にてお渡しさせていただきます

#### 応募方法

A4 サイズ 2枚以内にまとめたアイデアを応募受付専用メールからお送りください。(詳しくは本学 HP をご覧ください) 文章だけでなく、写真やイラスト、図などを用いても構いません。レイアウトは自由です。

◎ワードやパワーポイントなどパソコンで作成も OK

◎手書きの場合は A4 用紙を写真に撮ったり、スキャニングをして送ってください。※郵送でも受付。応募用紙は裏面へ



<https://www.human.ac.jp/hf/award.html>

#### 食のつくる未来社会。2017 年度開設 注目の新学科

人間総合科学大学 人間科学部

食品健康科学

### ヘルスフードサイエンス学科

「人間総合科学」を基盤に「食」と「栄養」について幅広く学び、バイオテクノロジーや生命科学の科学的基盤のもと、食育から食の安全・安心、食品・食材のリスク管理や食産業での総合マネジメントまでの総合的な知識・技術・実践力を持つ、社会に求められる人材を養成します。

栄養士(国家資格)+10種類の取得可能資格

- 栄養士(国家資格) ●メディシェフ ●食品衛生管理(任用資格)
- 健康食品管理士 ●食品衛生監視員(任用資格) ●HACCP 管理者
- フードサイエンティスト ●フードスペシャリスト ●フードコーディネーター
- 食の6次産業化プロデューサー ●NR サプリメントアドバイザー

#### 人間理解

未来の食と健康をつくる基礎として、こころとからだの関係性から、人間を総合的・科学的に理解する力を身につける。



#### グローバルフードビジネス分野

国際基準の「食の安全・安心」の総合マネジメント・リスク管理を担う

#### ヘルスフードサイエンス分野

食品・食品素材の開発・製造・流通などを通じ現代人の健康の維持増進、疾病の予防を担う

#### フードマネジメント分野

食の多様化に合わせた流通・サービスを意識し、食そのものをトータルコーディネーター



さいたま市・蓮田市との包括連携協定締結大学

学校法人 早稲田医療学園

## 人間総合科学大学

主催：人間総合科学大学

〒339-8539 埼玉県さいたま市岩槻区馬込1288

アドミッションセンター：048-749-6120 (平日9:00~17:00)

人間総合

検索

<https://www.human.ac.jp/>

# 応募用紙

※郵送の場合、本紙とアイデアを記入した用紙をお送りください

氏名 (代表者)	フリガナ	※審査結果の発表はWEBで行います 同意のチェックをお願いします <input type="checkbox"/> HP及びSNSへの掲載を 許可する		
	※グループの場合は全員のお名前をお書きください			
学校名	立	高等学校	第	学年
連絡先 (代表者)	住所	〒		
	電話	メールアドレス		

応募部門 どちらかに○	<b>1. ここ・から健康グルメ部門</b> テーマ：保存食材を使った簡単！便利！ おいしいアレンジレシピ	<b>2. 「食」の課題解決部門</b> テーマ：家庭で「食品ロス」を減らすには？
タイトル		

あなたのアイデアを A4 サイズ 2 枚以内に自由にまとめてください。

## 各部門の説明とアイデアのポイント

### 1. ここ・から健康グルメ部門 テーマ：保存食材を使った簡単！便利！おいしいアレンジレシピ

外出自粛が続き、お家時間が長い日々が続いています。こんな時だからこそ、おいしい楽しいヘルシーな食事をしたいですよね？そこで、ぜひ、「保存食」を使用した簡単便利なおいしいアレンジにチャレンジしてみませんか？

今まで料理に興味があってもなかなかチャレンジできなかった人、毎日のメニューがマンネリ化してしまった人、買い物したくてもできない人、もちろん、料理が好きな人。ぜひ、皆さんのお気に入りの保存食アレンジを教えてください！

アイデアのポイントは、①簡単（手間がかからない）、②便利（買い物に行かず、今、家にあるもの）、③おいしいことです。

\*ここでいう「保存食」とは、「市販されているもので、今現在あなたのお家にあり、残り期限が3か月以上あるもの」となります。

### 2. 「食」の課題解決部門 テーマ：家庭で「食品ロス」を減らすには？

「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられる食べ物のことです。日本国内の「食品ロス」は約643万トンに達すると報告されています。日本では「食品ロス」のうち、約5割が家庭から出ています。調理の際に捨てている食べられる部分、食べ残しの料理、冷蔵庫などに入れたまま期限を超えた食品などが家庭から出る「食品ロス」になります。

新型コロナウイルスの影響で家庭での食事機会が増える中、家庭での「食品ロス」の増加が大きな課題になってきています。

そこで、家庭で「食品ロス」を減らすのはどのようにすれば良いかを、高校生として考えて提案して下さい。アイデアのポイントは①手間がかからず②現実的で、かつ③楽しくできる方法をお願いします。

送付先： お問い合わせ先	〒339-8539 埼玉県さいたま市岩槻区馬込 1288 人間総合科学大学 事務局 食のアイデアコンテスト係 048-749-6111	締切： 2020 <b>7/31</b> (金)
-----------------	---	-----------------------------------

※送料はご負担ください。