

第2回もったいないクッキンググランプリ実施要項

1 目的

食品ロスや生ごみの削減につながる料理のアイデアを広く募集し、食品ロス問題や家庭でできる取組みについて知り、考えるきっかけにするとともに、優れたレシピを周知することで、より多くの市民の実践を促すことを目的とし、開催するものです。

2 募集の概要

(1) 募集内容

以下の3つの要件をすべて満たすレシピ

ア 食品ロスや生ごみの削減に資するもの（捨ててしまいがちな野菜の茎や皮まで活用したレシピや、作りすぎた料理のリメイクレシピ等）

イ 食材や調理器具が一般に普及しており、家庭で再現できるもの。松本市内、長野県内で通常調理される食材を用いたもの。

ウ 応募者自らが考案したもので、未発表のもの

(2) 応募資格

住所要件等はありません。

(3) 募集期間

令和5年7月20日（木）～9月4日（月）（必着）

(4) 応募方法

所定の応募用紙に必要事項を記入のうえ、持参、郵送、メールのいずれかの方法で提出。もしくは電子申請フォームより提出。

3 審査、人気レシピの選定方法

(1) 受付（7月20日（木）～9月4日（月））

環境・地域エネルギー課は、上記の募集内容に記載した要件をみたすレシピかどうか、書類審査を行う。

(2) 一次審査（9月5日（火）～9月14日（水））

食育推進庁内関係課による書類審査を行い、レシピを上位6種程度に選定する。

(3) 二次審査（9月21日（木））

一次審査を通過したレシピについて、試作及び試食審査によって人気順を決定する。

ア 審査者

- ・松本大学健康栄養学科 管理栄養士 水野尚子先生
- ・地域づくり考房『ゆめ』◎いただきます!!の学生
- ・環境エネルギー部長 羽田野 雅司

(4) 審査項目

項目	内容	配点
適合性	食品ロスの削減やごみ減量につながるものか	5
普及性	一般家庭で作れるものか	5
再現性	作り方がわかりやすく、再現可能なものか	5
独創性	独創的なアイデアが盛り込まれているか	5
見た目・味	おいしそうで食欲をそそり、作ってみたいくなるものか	5
PRポイント	レシピへの思いや食品ロス削減のための工夫が伝わるか	5
	計	30

4 上位レシピの発表

3の選定により、グランプリ（1点）、準グランプリ（2点）を決定し、公表します。

5 その他

- (1) 応募に際し記載いただいた個人情報、本事業の範囲内のみで利用します。
- (2) 提出いただいた書類は返却いたしかねます。
- (3) 提出いただいたレシピは、読みやすさなどを考慮し、必要に応じて市が編集したうえで、松本市ホームページやSNS、配布物等に掲載される場合があります。
- (4) グランプリ、準グランプリ受賞者を表彰する表彰式を10月に松本市内で開催予定です。（参加に係る旅費等は自己負担となります。）