

## 北摂弁当 レシピコンテスト募集要項

「北摂」の魅力を引き出し、世間をあっと驚かせるような、斬新なレシピを募集いたします。

概要	北摂自治体内の食材を掛け合わせた「北摂弁当」を制作する。 本コンテストでは、募集資格のある高校生または大学生等に1品のレシピを募集し、採用されたレシピを掛け合わせることで各市町の高校生・大学生等が共同で北摂弁当を制作する。
目的	・「いのち輝く未来社会のデザイン」をテーマに開催される2025年大阪・関西万博を契機に大阪を訪れる方々に向け、北摂エリアを一体的にプロモーションする。 ・生活の基礎であり、健康な体を創り、「いのちをつむぐ」だけでなく、「おいしい」「楽しい」など、「いのちを高める」ことにもつながる「食」の大切さを感じてもらう。 ・2025年大阪・関西万博会期中に北摂エリアのイベント等で弁当を活用し、各市町を訪れてもらう。
応募資格	①豊中市、池田市、吹田市、高槻市、茨木市、箕面市、摂津市、島本町、豊能町、能勢町内 在住の高校生・大学生等 または同市町内に所在する高等学校・大学等に在学している方 ※個人・チーム（3人まで）どちらか一方のみ参加可能 ※専門学校や高等専門学校の学生等も含む（応募資格に該当するか迷われた場合はお問合せ ください。） ②第二次審査に現地参加できること
メニュー条件	・以下のリストから異なる市町の食材を3点以上、使用すること。 ・料理写真やプレゼンテーション動画の撮影にあたり、時期によって食材が確保できない場 合は、別産地の食材を使用することも可。※レシピに別産地である旨記載すること。 ・各食材の調達等は以下QRコードを参照（各市町のホームページにも掲載）。 <a href="https://www.city.toyonaka.osaka.jp/joho/shoukai/miryoku/osakakansaibanpaku/hokusetsubento.html">https://www.city.toyonaka.osaka.jp/joho/shoukai/miryoku/osakakansaibanpaku/hokusetsubento.html</a>  【食材リスト】 豊中市（きのこ（たもぎたけ、ヒラタケ）、バター、玉ねぎ、ジャガイモ、レモン、イチゴ） 池田市（玉ねぎ、万願寺とうがらし、ししとう、なすび、ピーマン、じゃがいも フラガール（ミニトマトの一種）、はちみつ、地酒（呉春）） 吹田市（吹田くわい、北摂ベジスイート、コネクトコーラ、吹田バナナ、たけのこ、 KANDAI BLEND ドリップコーヒー、吹田産新たまねぎ、マロニー） 高槻市（高槻産米、しいたけ、三箇牧トマト、寒天、服部しろり（奈良漬）、 梶原特産たけのこ） 茨木市（龍王みそ） 箕面市（実生ゆず） 摂津市（鳥飼なす） 島本町（たけのこ、ジビエ（イノシシ、シカ）、離宮の水） 豊能町（豊能町産米、かあちゃん味噌、高山ゴボウ、ヤーコン、大根、白菜、ほうれん草、 にんじん、里芋、さつまいも、しいたけ、小松菜、ブロッコリー、キウイ） 能勢町（能勢町産米、栗（むき栗）、さつまいも（ペースト）、黒枝豆）

応募方法	<p>WEB エントリー（2024年10月11日（金）締め切り）</p> <p>費用：無料（ただし応募に係る通信費等の諸経費は応募者負担）</p> <p><a href="https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdcfLN5XqMP5VpJXWhFPNYN9extpcqo7ZdQY3OOPwNli6NhvQ/viewform">https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdcfLN5XqMP5VpJXWhFPNYN9extpcqo7ZdQY3OOPwNli6NhvQ/viewform</a></p> 
提出物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 基本情報</li> <li>・ レシピ（配合と作り方を丁寧に記載）</li> <li>・ 料理写真</li> <li>・ プレゼンテーション動画（5分間）</li> </ul> <p>※提出物は返却しません。</p>
コンテストスケジュール	<p>2024年9月11日（水） レシピ審査エントリー開始</p> <p>2024年10月11日（金） レシピ審査締め切り</p> <p>2024年11月11日（月） 一次審査</p> <p>2024年12月22日（日） 二次審査</p> <p>2025年1月21日（火） お披露目会にて審査結果公表</p> <p>2025年2月23日（日） 実食イベント（40食限定） ※事前予約制</p>
選考基準	<p>（レシピ審査）</p> <p>①学生らしい自由で斬新な発想 ②地元食材の活かし方 ③見栄え（写真）</p> <p>④プレゼンテーション力 ⑤コンセプト（想い）</p>
一次審査	<p>15レシピ以上の申込みがあった場合のみ、提出物にて一次審査を実施。</p> <p>結果通知：11月11日（月） ご提出いただいたメールアドレスあてに送付</p>
二次審査	<p>内容：実習（90分間）、プレゼンテーション（5分間）、質疑応答（5分間）</p> <p>実習：9時30分～11時（90分） プレゼン時間：13時～16時予定</p> <p>場所：大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA（大阪市北区曽根崎新地 1-1-4）</p> <p>結果：2025年1月21日（火） お披露目会にて審査結果公表</p> <p>※ご提出いただいたメールアドレスあてにも審査結果を送付</p> <p>※9レシピ程度採用予定</p>
採用レシピの取扱い	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ レシピの一般公開</li> <li>・ 実食イベント（場所：大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA レストラン）</li> <li>・ 大阪・関西万博会期中に各市町のイベント等にて実食・販売を実施（予定）</li> <li>・ 応募レシピの一切の権利は主催者（共催者）に帰属します。</li> </ul>
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 応募者の氏名（グループ名）は、主催者（共催者）ホームページへの掲載、報道機関への提供等により公表する場合があります。</li> <li>・ 応募の際に提出いただいた個人情報は、本レシピコンテストの運営に必要な範囲で利用します。応募者の同意なく、利用目的を超えて転用することはありません。</li> </ul>
問合せ先	<p>学校法人村川学園 レシピコンテスト事務局 TEL：0725-45-6000</p> <p>E-mail：<a href="mailto:info@daicho.ac.jp">info@daicho.ac.jp</a></p>

◆共催

学校法人村川学園、豊中市、池田市、吹田市、高槻市、茨木市、箕面市、摂津市、島本町、豊能町、能勢町