『北の災害食』レシピ募集要項

応募資格 北海道内に在住（所在）の個人（団体）が対象となります。

募集部門 「一般部門」

「アレルギー対応食部門」※特定原材料７品目（卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに）を除きます。

※アレルギー対応食部門については、特定原材料に準ずるもの 20 食品を使用しなかった場合も、審査の加算対象としています。

特定原材料に準ずるもの 20 食品：オレンジ、りんご、キウイフルーツ、バナナ、もも、くるみ、大豆、まつたけ、やまいも、牛肉、鶏肉、豚肉、あわび、いか、いくら、さけ、さば、ゼラチン、ごま、カシューナッツ

応募方法 **①郵送の場合：チラシ中面の応募用紙に必要事項を記入の上、下記あて郵送願います。**

【送付先】〒060-8588 札幌市中央区北３条西６丁目 北海道総務部危機対策局危機対策課『北の災害食』レシピづくり事務局 宛

②メールの場合：応募用紙をダウンロードし、必要事項を記入の上、下記あてメール願います。

【応募用紙】URL：http://kyouiku.bousai-hokkaido.jp/wordpress/about/kitano-saigaishoku/

【送付先】soumu.bousai22@pref.hokkaido.lg.jp ※メールの容量は 3MB（メガバイト）までとしてください。

審査方法 『北の災害食』レシピづくり懇談会委員により入賞作品を選び、その中から優秀賞を決定します。優秀賞の作品は、9 月 1 日（金）に予定している「北海道防災総合訓練」内で実際に調理し、各部門の「最優秀賞」を決定します。（最終選考に選ばれた方は訓練内で実演していただく予定です！）

『北の災害食』レシピづくり懇談会委員（順不同）：　根本 昌宏（日本赤十字北海道看護大学看護薬理学領域教授）、
佐々木 貴子（北海道教育大学札幌校教育学部教授）、貫田 桂一（ヌキタ・ロフィスド代表＆フードディレクター）、
百々瀬 いづみ（札幌保健医療大学栄養学科准教授）、田辺 きよみ（北海道総務部危機対策局危機対策課防災教育担当課長）

審査の観点 審査では、以下の観点から審査を行います。

『北の災害食』らしさ　厳しい冬の避難生活に配慮しているか、北海道らしい食材を使用しているか

食としての魅力　味や見た目がよく食欲をそそるものか、栄養面に配慮しているものか

普及のしやすさ　調理がしやすく衛生面に配慮しているか、食材は地域で簡単に手に入るものか

災害へのまなざし　避難生活での食事としてストーリー性はあるか

優秀賞 「一般部門」・「アレルギー対応食部門」の部門ごとに、それぞれ３作品を優秀賞として決定します。
優秀賞への副賞として、防災グッズや道産食材などを贈呈します。

応募締切 **平成 29 年 7 月 14 日（金）必着**

レシピ集の活用 入賞作品はレシピ集としてまとめ、各種防災関連イベントでの配布、ホームページ、ＳＮＳ等への掲載を予定しています。

●応募先・問い合わせ先

北海道 総務部 危機対策局 危機対策課 防災グループ：〒060-8588 札幌市中央区北３条西６丁目
電話：011-204-5900（直通） E-mail：soumu.bousai22@pref.hokkaido.lg.jp

北の災害食

レシピ大募集！

もしもの時こそふだんの食事
おいしいレシピ募集します。

応募締切

平成 29 年 7 月 14 日（金）必着

主催：北海道
協力：札幌市
協賛：岩谷産業株式会社　サッポロビール株式会社　DCM ホーマック株式会社
　　ホクレン農業協同組合連合会　北海道コカ・コーラボトリング株式会社（50 音順）
URL：http://kyouiku.bousai-hokkaido.jp/wordpress/about/kitano-saigaishoku/

『北の災害食』とは、
厳しい冬の避難生活でも健康に過ごすことができる、
食の宝庫「北海道」の強みを活かした食事

電気・ガス・水道などライフラインが途絶した状態での避難生活は、乾パンなどの非常食、おにぎりやお弁当などの支援物資を食べるだけでは、栄養の偏りや飽きからくる食欲減退など、身体だけではなく、心にも与える影響が大きいものです。避難生活の始まりから、ある程度日数が経った後は、「非常食」ではなく、手に入れやすい食材を活用してつくる、できる限り日常の食事に近い「災害食」が必要とされています。
皆様のアイデアから生まれた、北海道らしい『北の災害食』レシピで、道民の災害に対する「日常の備え」への意識を高めていきましょう!!

応募条件

すべての条件を満たす料理を対象とします。

①電気・ガス・水道などのライフラインが途絶した状態でも、衛生面に配慮し、短時間（およそ４人分で下準備を含めて 60 分以内）で調理可能な料理
※飲料水、カセットコンロの使用は可能です。
※特に、真冬での避難生活に配慮した料理を推奨しています。

②道内の家庭や地域で身近であり、日頃から貯蔵・備蓄している食料や食材、または災害時に支援物資として提供される食品を使用した料理
※道内の家庭や地域で身近であり、冬場でも入手しやすく、常温保存が可能な食材使用を推奨しています。
※缶詰、レトルト食品の活用も可能です。

③災害発生から、ある程度日数が経過した状況を想定した料理
※一般的な調理器具（包丁、まな板、鍋など）や調味料（味噌・塩・醤油など）は、使用可能とします。

なお、応募レシピは、自分で調理できるオリジナルレシピであり、他レシピ集やサイト等へ発表していないものに限ります。仮に応募レシピにより第三者とのトラブルが発生した場合であっても、主催者は一切の責任を負いません。

応募用紙

応募用紙や写真は返却できませんので、保管用にコピーをとってから郵送してください。

応募部門 いずれかにチェックしてください。

□**一般部門**

□**アレルギー対応食部門** ※特定原材料７品目（卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに）を除きます。

料理名

●使用する食材・調味料・分量
（　　人分）

●使用する調理器具

●料理の完成写真を貼付してください

説　　明 料理の概要と、レシピを考えたきっかけを記載してください。

料理の手順 調理に必要な手順を記入してください。可能であれば手順の写真を貼付してください。

※欄に書ききれない場合は、別紙に記入して同封してください。

料理のコツ・ポイント 手順中のアドバイスなどを記入してください。

アピールポイント 『北の災害食』のストーリーを記入してください。地域限定食材を使用の場合も、この欄に記入してください。

連絡先

名前（ふりがな） ※団体の場合は、団体名と代表者名を記入してください。		職業		年齢	才
住所	〒	電話番号	-	-	
メールアドレス	@				

応募前に最終チェック！！ □応募部門のチェック □料理名・使用する食材・調理器具の記入 □料理完成写真の貼付 □料理手順の記入 □料理のコツやポイントの記入 □連絡先の記入 □アピールポイントとして『北の災害食』らしいストーリーを盛り込みましたか？（重要）

※記載していただいた個人情報は『北の災害食』に係る業務以外では一切使用いたしません。なお、レシピ掲載にあたっては氏名・住所（市町村名まで）等を公表させていただきます。