

第33回

かむ子・のびる子・元気な子

令和
8年度



応募締切
9月9日(水)
必着

料理 コンクール 作品募集

開催日時

第1次審査 令和8年10月上旬

応募された作品のうち書類選考により10点を選出する

最終審査及び表彰式 11月29日(日)10時~14時(予定)

会場:千葉県口腔保健センター

最終審査は当日実際の弁当を試食するなどにより審査する

応募要項 応募資格:千葉県内に在住・在勤・在学されている方

応募方法

所定の応募用紙(裏面)に必要な事項を記入のうえ、完成した弁当の写真(裏面に所属・氏名を明記する)を期限までに下記宛に郵送又はメールにて送付する

応募条件

- 子ども向きの弁当である
- 家庭や集団の弁当メニューとして普及性がある
- よくかんで味わえるメニューである
- 1人分で1,000円程度の食材である
- 千葉県の農水産物を利用する
- 手軽に作れる弁当メニューである

応募上の留意事項

- (1)未発表のものに限る
- (2)1人で何点応募しても差し支えない
- (3)応募用紙には2人分のレシピを記入する
- (4)工夫した点やおすすめポイントなどを100字程度記載する
- (5)応募用紙は千葉県歯科衛生士会webサイトからダウンロードする
- (6)写真はデジタルデータ(JPEG方式)で応募者側にて保存しておくこと
- (7)第1次審査の結果は、最終審査出場者に対して事務局から連絡する
- (8)最終審査当日の材料費は、一部主催者側で負担する
- (9)最終審査出場者には、当日の旅費(実費)を支給する

表彰

- ◎千葉県知事賞.....1作品
- ◎千葉県歯科医師会長賞.....2作品
- ◎千葉県栄養士会長賞.....1作品
- ◎千葉県調理師会理事長賞.....1作品
- ◎千葉県学校給食会理事長賞.....1作品
- ◎千葉県歯科技工士会長賞.....1作品
- ◎千葉県歯科衛生士会長賞.....3作品

【応募先・問い合わせ先】

☆郵送 〒261-0002 千葉市美浜区新港32-17

千葉県口腔保健センター内 千葉県歯科衛生士会

☆メール info@chiba-dha.or.jp

☆webサイト http://www.chiba-dha.net



※応募作品の帰属及び公表:作品は主催者に帰属し、表彰作品については広く広報する(レシピ、氏名、職業、弁当写真、顔写真等を公表)

主催 一般社団法人 千葉県歯科衛生士会

後援 千葉県、一般社団法人 千葉県歯科医師会、公益社団法人 千葉県栄養士会

一般社団法人 千葉県調理師会、公益財団法人 千葉県学校給食会、一般社団法人 千葉県歯科技工士会

第33回「かむ子・のびる子・元気な子」料理コンクール(お弁当) 応募用紙

フリガナ		男	年 齢	職 業
ご氏名		女	歳	
ご住所	〒 ー			電話: FAX:

テーマ			
料理名	材料(2人分)	作り方	所要時間
(例) ハンバーグ	豚ひき肉 ○㍈ 玉ねぎ ○㍈ 塩・胡椒 適宜	①玉ねぎはみじん切り、…… ②…… ③……	
材料費合計(2人分)			合計
円			分

※工夫した点・おすすめポイントなど記入してください

第33回「かむ子・のびる子・元気な子」料理コンクール実施要領

1 趣旨

外食の機会の増加や加工食品への依存の増加など食生活が多様化する中、幼児期からの規則正しい食生活と丈夫な歯でゆっくりかむことへの習慣づくりのため、「かむ子・のびる子・元気な子」～健康かみかみ弁当～レシピを募集し、優秀なものを選びこれを普及する。

2 主催

一般社団法人千葉県歯科衛生士会

3 後援

千葉県、(一社)千葉県歯科医師会、(公社)千葉県栄養士会
(一社)千葉県調理師会、(公財)千葉県学校給食会、(一社)千葉県歯科技工士会

4 開催日時

- (1) 募集期間: 令和8年6月8日(月)～令和8年9月9日(水) 必着
- (2) 第1次審査: 令和8年10月上旬
- (3) 最終審査及び表彰式: 令和8年11月29日(日) 10時～14時(予定)

5 第2次審査及び表彰式会場

千葉県口腔保健センター(千葉市美浜区新港32-17)

6 募集方法

(1) 応募方法

所定の応募用紙に必要事項を記入のうえ、完成した弁当の写真(裏面に所属・氏名を明記する)を期限までに下記宛に郵送又はメールにて送付する

(2) 応募先

〒261-0002 千葉県千葉市美浜区新港32-17
千葉県口腔保健センター内 千葉県歯科衛生士会
メール info@chiba-dha.or.jp

(3) 応募資格

千葉県内に在住・在勤・在学している方

7 応募条件

応募作品は、次の条件が満たされていること

- (1) 子ども向きの弁当である
- (2) 家庭や集団の弁当メニューとして普及性がある
- (3) よくかんで味わえるメニューである
- (4) 1人分で1,000円程度の食材である
- (5) 千葉県の農水産物を利用する
- (6) 手軽に作れる弁当メニューである

8 審査

主催者及び学識経験者等で構成された審査員が審査を行う

(1)第1次審査 応募された作品のうち書類選考により10点を選出する

(2)最終審査 第1次審査を通過したものが当日持参した実際の弁当(1つ)で審査を行い、入賞者を決定する

審査基準は次のとおりとする

ア 子ども向きで、よく噛んで味わえる工夫がなされているか

イ 栄養バランスの良い食事内容となっているか

ウ 再現・普及ができる料理であるか(誰もが作れる内容であるか)

エ 地産地消が意識されているか

オ オリジナル性

9 表彰

最終審査により、次のとおり表彰者を決定する

- | | |
|------------------|-----|
| (1) 千葉県知事賞 | 1作品 |
| (2) 千葉県歯科医師会会長賞 | 2作品 |
| (3) 千葉県栄養士会会長賞 | 1作品 |
| (4) 千葉県調理師会理事長賞 | 1作品 |
| (5) 千葉県学校給食会理事長 | 1作品 |
| (6) 千葉県歯科技工士会会長賞 | 1作品 |
| (7) 千葉県歯科衛生士会会長賞 | 3作品 |

10 応募上の留意事項等

- (1) 未発表のものに限る
- (2) 1人で何点応募しても差し支えない
- (3) 応募用紙には2人分のレシピを記入する
- (4) 工夫した点やおすすめポイントなどを100字程度記載する
- (5) 応募用紙は千葉県歯科衛生士会ホームページからダウンロードする
- (6) 写真はデジタルデータ(JPEG方式)で応募者側にて保存しておくこと
- (7) 第1次審査の結果は、最終審査出場者に対して事務局から連絡する
- (8) 最終審査当日の材料費は一部主催者側で負担する
- (9) 最終審査出場者には、当日の旅費(実費)を支給する

11 応募作品の帰属及び公表

作品は主催者に帰属し、表彰作品については広く広報する
(レシピ、氏名、職業、弁当写真、顔写真等を公表)

12 問い合わせ先

〒261-0002 千葉県千葉市美浜区新港32-17

千葉県口腔保健センター内 千葉県歯科衛生士会

電話 043-241-9903

メール info@chiba-dha.or.jp

Web サイト <http://www.chiba-dha.net>