

令和7年度堺市学生エコレシピコンテスト募集要項

1 目的

家庭における生ごみや食品ロスの削減のため、家庭であまりがちな食材や、野菜や果物などの端材の使用、残った料理のリメイクなどを取り入れた「エコレシピ」を市内の高校生から募集し、コンテストを実施する。レシピを普及啓発することで、日常生活にかかわりの深い「食」を通じて多くの市民のごみの減量化に対する意識の向上を図る。

2 募集内容

次の要件をすべて満たすもの。

(1) 生ごみの減量や食品ロス削減につながるレシピであること。

例：普段捨ててしまう食材の部位（野菜や果物の皮・芯・葉などの端材）を使用している

野菜を丸ごと使用している

食べきれなかった料理のリメイク

余ることが多い調味料を使用している

(2) 一般家庭で作ることができる料理であること。

(3) 応募者自らが考案したオリジナル性のあるレシピ（他コンテストへの応募や、調理サイトに公表していないもの）であること。

3 応募資格

市内高校に在学の高校生、または市内に在住の高校生

※クラブやサークル等のグループ単位での応募も可能。

4 応募方法・募集期間

(1) 応募方法

応募用紙（別紙）に必要事項を記入・完成品（盛り付け後）の写真データを添付し、堺市電子申請システム（<https://lgpos.task-asp.net/cu/271403/ea/residents/procedures/apply/97e941b5-66f6-4434-ac68-f1bc8e116c17/start>）から応募すること。堺市電子申請システムの利用が困難な場合は、内容を記載した応募用紙（別紙）に写真を添付のうえ郵送または持参により資源循環推進課（「9 提出先・問合せ先」を参照）に提出すること。

応募用紙は、市ホームページからダウンロードすること。

※複数のレシピの応募は可能とするが、1つのレシピにつき1枚の応募用紙を使用すること。

(2) 募集期間

令和7年7月1日（火曜）から 令和7年9月30日（火曜）まで（必着）

5 審査方法・スケジュール

書類審査・実食審査によりレシピの審査を行う。

【書類審査】

令和7年10月下旬ごろ

書類審査通過レシピ決定

応募者全員(団体での応募の場合は、代表者のみ)に書類審査結果を連絡する。

【実食審査】

令和7年11月15日(土曜)

大阪調理製菓専門学校(泉大津市東豊中町3-1-15)にて実食審査を実施

書類審査通過者による調理・プレゼン発表を行い、実食審査により最優秀賞を決定する。

6 レシピの活用

書類審査通過レシピは、市ホームページやクックパッド「堺市資源循環推進課」の公式キッチン、環境局公式 X(旧ツイッター)などに掲載し、食品ロス削減にかかる周知・啓発のために広く活用します。

※本市の事業等に活用するにあたり、提出いただいた写真等を修正する場合があります。

7 注意事項

応募者がレシピを提出した時点で以下に定める注意事項に同意したものとします。

- (1) 応募に関する費用はすべて応募者のご負担ください。
- (2) 審査状況に関する問合せには応じられません。
- (3) 提出されたレシピの著作権、版権は本市に帰属します。
- (4) 提出された応募用紙は、原則として返却しません。
- (5) 提出されたレシピ(レシピ写真、レシピ名を含む)は、オリジナルのものに限り、他のレシピコンテストに応募していないもの、また、調理サイトなどに公表されていないものとします。

万一、提出されたレシピについて第三者と紛争が生じた場合は、応募者の責任によって解決するものとし、本市及び他の応募者に一切迷惑をかけないものとします。

- (6) 募集内容に沿っていないことが判明した場合は、本人の承諾を得ることなく応募を無効とします。

8 個人情報について

個人情報は、エコレシピコンテストを運営するためにのみ使用します。

9 提出先・問合せ先

レシピの提出・不明な点については、下記までご連絡をお願いします。

堺市 環境局 環境事業部 資源循環推進課

〒590-0078 堺市堺区南瓦町3番1号 高層館5階

TEL:072-228-7479 FAX:072-228-7063

Email: shijyun@city.sakai.lg.jp