

特別審査員



島本 美由紀さん

料理研究家。食品ロス削減アドバイザーなどの様々なアドバイザーとしてテレビや雑誌で活躍し、誰もが家庭でできる食品ロスの削減アイデアを提案する。
著書は60冊を超え、一般社団法人「食エコ研究所」の代表理事も務める。

募集要項

応募要件 下記の応募要件をすべて満たすこと。
※応募作品数に制限はありませんが、入賞は1人(1グループ)1作品までとします。

(1) 応募者

区内在住・在勤・在学の方(クラブやサークル等、グループ単位での応募も可)。

(2) レシピ

応募者自らが考案したものであること。(応募用紙1枚につき1作品とする。)

(3) 使用する食材

ア〜ウのいずれかに当てはまること。

また、一般に入手しやすい食材・調味料を使用していること。

ア：家に余っている食材や調理の際に余った食材

(例 余りがちな調味料や買い込んだ缶詰、使い切れない乾物など)

イ：食べきれなかった料理

(例 作りすぎた料理をリメイクするなど)

※食べきれなかった料理については、室温で放置せず冷蔵庫に入れ、調理の際は十分に加熱するなどしてください。また、時間が経ちすぎた食品は利用しないでください。

ウ：野菜や果物の皮・葉・芯等の端材

(例 ピーマンのわたやキャベツの芯など)

(4) 使用する調理器具

一般に普及している調理器具を使用していること。

賞品 すべての応募レシピの中から、下記のとおり最大9作品を入賞作品として、表彰および副賞(品川区共通商品券)の授与を行います。

●最優秀賞 1作品(品川区共通商品券 10,000円分)

●優秀賞 3作品(品川区共通商品券 5,000円分)

●佳作 5作品(品川区共通商品券 3,000円分)

※応募者全員(グループ単位で応募の場合は1グループにつき1点)に参加賞(キッチンまわりの便利グッズ)をプレゼントします。

※参加賞は郵送にてお渡します。

参加賞



※参加賞は変更となる場合があります。

発表 令和3年10月25日(月)に区ホームページやポスター・チラシ等で公開する予定です。
※入賞者には、入賞作品の決定後、電子メールもしくは電話で速やかにご連絡いたします。

個人情報および応募作品の著作権の取扱

(1) 応募作品の著作権は品川区に帰属します。

(2) 応募作品は原則として、返却いたしません。

(3) 応募者名(ペンネーム可)、作品(レシピおよび写真)については、区ホームページや区SNS、広報紙等で公開することがあります。

※応募した時点で上記の取扱に同意したものとみなします。

問い合わせ
提出先

品川区 都市環境部 環境課 環境推進係

〒140-8715 品川区広町 2-1-36 品川区役所本庁舎 6 階

TEL : 03-5742-6755 FAX : 03-5742-6853

Mail : kankyo-suishin@city.shinagawa.tokyo.jp

H P : <https://www.city.shinagawa.tokyo.jp/>

電子申請はこちら!

品川区HP



ご家庭で余った食材をオリジナルレシピで変身!

もったいない レシピ コンテスト

Mottainai Recipe
Contest

ご家庭で余りがちな食材や
食べきれなかった料理、
または野菜や果物の皮・葉・芯等の
端材などを使った

オリジナルレシピを募集します!

賞品

最優秀賞

1作品

品川区
共通商品券 10,000円分

優秀賞 3作品

品川区共通商品券

5,000円分

佳作 5作品

品川区共通商品券

3,000円分

募集期間

令和3年 7/12(月)~8/27(金)

応募方法

中面の応募用紙に必要事項を記入の上、完成後の料理の写真を添付し、裏面の提出先まで持参もしくは郵送、または区ホームページより電子申請にてお申し込みください。

日本では、年間約600万トンの
食品ロスが発生!

このコンテストを通じて
食品ロスについて考えてみましょう。

詳細は裏面をご覧ください。



主催/品川区 都市環境部 環境課 環境推進係



リサイクル適性(A)
この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。



もったいないレシピコンテスト^{おうぼようし}応募用紙



(例) 皮ごと使った野菜スープ

タイトル

応募要件(3)使用する食材ア〜ウから当てはまるものに○をつけてください。(複数○可)

ア 家に余っている食材や調理の際に余った食材

イ 食べきれなかった料理

ウ 野菜や果物の皮・葉・芯等の端材

() 人前の材料・分量 ※調味料を含む、使用するすべての食材を記入してください。

(例) にんじん 1/2 本、大根 1/3 本、豚肉 60 g、だし汁 700 g、ごま油 7 g …

調理方法 (例) にんじん、大根は皮をよく洗い、皮ごと厚さ 5 mm ほどの薄さに切る。…

PR ポイント等 (例) 野菜の皮は旨味が強く栄養価が高いので、皮をむかずに使うことで、美味しく食べられます。…

食品ロス削減ポイント (例) にんじん、大根は皮ごと使うのでいつもと比べてごみの量を減らすことができます。…

完成後の料理の写真

※写真の裏面に名前と電話番号をご記入ください。
(電子申請の方は除く)

●ペンネームをご希望の方も下記に名前をご記入ください。

ふりがな 名前もしくは団体名 (団体の場合は代表者の名前も記入してください。)		本名での掲載を希望されない方は、ペンネームをご記入ください。	
住所【自宅】 〒 (団体の場合は代表者の住所)		年齢 (団体の場合は代表者の年齢)	
※住所【在勤・在学先】 〒			
電話番号		メールアドレス	
<食品ロスに関するアンケート> Q1 皆さまの普段の生活の中で発生する食品ロスの原因として、最も多いのは次のうち、どれですか？ A. 食べ残し B. 直接廃棄 (賞味・消費期限切れ、買いすぎ等により捨ててしまうもの) C. 過剰除去 (野菜や果物の皮の剥きすぎ等により捨ててしまうもの) Q2 このコンテストに参加した理由を教えてください。(自由記述) Q3 このコンテストに参加して、食品ロス削減に対する意識は変わりましたか？ A. 変わった B. 少し変わった C. どちらでもない D. ほとんど変わらない E. 変わらない Q4 Q3でA、Bと回答された理由として意識がどのように変化したかを教えてください。(自由記述)			
Q1	Q2	Q4	
Q3			

※自宅住所が区外で、在勤・在学先が区内の場合の方のみご記入ください。

<問い合わせ・提出先> 品川区 都市環境部 環境課 環境推進係 〒140-8715 品川区広町2-1-36 品川区役所本庁舎 6 階