

第11回
★ ★ ★ ★ ★
食物アレルギー対応食
— 料理コンテスト —
2025

受賞作品一覧

審査の基準

NEW!!

作りやすさ

おいしさ

目新しさ

食物アレルギー表示の理解度

食事部門

最優秀賞



ぱりもち! うまいらエンパナーダ

ぱりもち隊/桑原 菱嘉さん・徳永 千夏さん・長澤 莉子さん
静岡県立静岡農業高等学校

特定原材料等29品目のうち使用しているもの:牛肉・ごま・大豆・豚肉

優秀賞



蓮根とろりと優しいクラムチャウダー

開 彩夏さん
ひらきさんちのお料理教室

特定原材料等29品目のうち使用しているもの:大豆

●審査委員特別賞●



畑のお肉の底力"soyummy" なまめまめ肉まん

高松 花奈さん

クラーク記念国際高等学校厚木キャンパス

特定原材料等29品目のうち使用しているもの:ごま・大豆



※ハツ頭の代わりに里芋を使用

ハツ頭ソースで作るヘルシーグラタン

助川 宏子さん

つくば国際大学医療保健学部保健栄養学科

特定原材料等29品目のうち使用しているもの:大豆・りんご



ワンパンで! 卵もどきのもっちりピタパンサンド

廣島 紗雪さん

名古屋学芸大学 管理栄養学部

特定原材料等29品目のうち使用しているもの:大豆・やまいも



お米と焼きいもの応援キューブ

梶の母娘/

梶 恵美さん・梶 みさきさん・梶 あかりさん・梶 ゆきのさん

特定原材料等29品目のうち使用しているもの:アーモンド・カシューナッツ・ごま・大豆

おやつ・デザート部門

最優秀賞



1つの生地から3種類! カラフルベーグル

高松 花奈さん

クラーク記念国際高等学校厚木キャンパス

特定原材料等29品目のうち使用しているもの:大豆

優秀賞



多幸焼き

前田 和子さん

特定原材料等29品目のうち使用しているもの:小麦(しょうゆに含む)・大豆

●審査委員特別賞●



とろーりチョコレーターヌ ごぼうといちじく

開 彩夏さん

ひらきさんちのお料理教室

特定原材料等29品目のうち使用しているもの:大豆



こめまめフィナンシェ

吉本 穂香さん

実践女子大学

特定原材料等29品目のうち使用しているもの:アーモンド・ごま・大豆



つぶしてコロコロ! バナナショコラボール

足立 佳子さん

特定原材料等29品目のうち使用しているもの:大豆・バナナ・ピスタチオ



ほっこりごぼくりランタン

森 美空さん

愛媛大学

特定原材料等29品目のうち使用しているもの:大豆



レシピ検索

「食物アレルギー対応食」の
レシピ検索サイトを公開しています!



公式HP

[主催] 公益財団法人ニッポンハム食の未来財団
[運営協力] 日本栄養大学出版部
[後援] 厚生労働省・消費者庁・農林水産省