

第15回

食糧学院

高校生レシピコンテスト

募集要項

アイディアレシピ

料理部門

製菓部門

大募集!!

🍴

作品テーマ 「感謝」～カラダがよろこぶ健康レシピ

募集要項	全国の高等学校・高等専修学校・高等専門学校に在籍する生徒　【 各在籍校より各部門 最大10作品まで 】																				
部門	料理部門コンテスト　個人戦 製菓部門コンテスト　個人戦																				
コンテストの流れ	2025年10月01日(水)　：レシピ応募開始 2026年01月14日(水)　：レシピ応募締切 2026年01月15日(木)～：書類審査:本学院役員、栄養、調理、製菓担当教員による一次審査　➡　協賛企業・団体様による二次審査 2026年02月05日(木)　：協賛企業・団体様による二次審査終了　➡　受賞作品決定 2026年02月08日(日)　：東京調理製菓専門学校/卒業作品展内にて、一次審査通過作品および受賞作品のレシピ展示 2026年02月12日(木)　：結果発表(本学院ホームページ内にて発表) 2026年3月中旬予定　：賞状、副賞、記念誌郵送(上位入賞者へ発送)																				
選考基準	書 類 審 査 ①高校生らしい自由で斬新な発想や感謝の気持ちがこもったレシピ ②オリジナル性の高さとコストパフォーマンス及び食材考案 ③盛りつけ(完成写真) ④調理の技術性、工夫 ⑤食味、彩り、盛り付け、バランス ⑥アイデア、感謝の気持ち(内容)																				
一次審査	学校法人食糧学院　理事長　佐藤　浩 学校法人食糧学院　学院長、東京調理製菓専門学校　学校長　馬淵 知子(マブチメディカルクリニック　院長) 東京栄養食糧専門学校　学校長　渡邊 智子 (食生活学、医学博士) 学校法人食糧学院　教授　柘植 末利(元ザ・プリンスパークタワー東京/東京プリンスホテル名誉総料理長)																				
二次審査	ご協賛企業・団体様																				
応募方法	食糧学院のHPにあります応募フォームよりご応募ください。 https://www.shokuryo.ac.jp/approach/recipe-contest  レシピ応募期限： 〆切　2026年1月14日(水) 23時59分までに必着																				
賞及び受賞者特典	<table><tr><td> 金賞</td><td>各部門1名／計2名</td><td>スペシャルギフト</td><td rowspan="3">・賞状 ・トロフィー ・記念誌</td><td rowspan="3">【入学特典】 食糧学院　各校 入学金より　5万円減免</td></tr><tr><td> 銀賞</td><td>各部門1名／計2名</td><td>グルメギフトA</td></tr><tr><td> 銅賞</td><td>各部門1名／計2名</td><td>グルメギフトB</td></tr><tr><td>協賛企業賞</td><td>各部門1名／計20名</td><td>協賛企業・団体様より副賞</td><td>・賞状 ・記念誌</td><td></td></tr></table>					 金賞	各部門1名／計2名	スペシャルギフト	・賞状 ・トロフィー ・記念誌	【入学特典】 食糧学院　各校 入学金より　5万円減免	 銀賞	各部門1名／計2名	グルメギフトA	 銅賞	各部門1名／計2名	グルメギフトB	協賛企業賞	各部門1名／計20名	協賛企業・団体様より副賞	・賞状 ・記念誌	
 金賞	各部門1名／計2名	スペシャルギフト	・賞状 ・トロフィー ・記念誌	【入学特典】 食糧学院　各校 入学金より　5万円減免																	
 銀賞	各部門1名／計2名	グルメギフトA																			
 銅賞	各部門1名／計2名	グルメギフトB																			
協賛企業賞	各部門1名／計20名	協賛企業・団体様より副賞	・賞状 ・記念誌																		
応募規定	下記2部門での募集となります。 エントリー部門　➡　料理コンテスト 作品規定　➡　「感謝」～カラダがよろこぶ健康レシピ～をテーマとしたアイデア料理 ■一皿に収まる料理(最大3種まで) 製菓コンテスト 「感謝」～カラダがよろこぶ健康レシピ～をテーマとしたアイデア製菓 ■一皿に収まる製菓(最大3種まで) ※90分以内で作れる一皿×2名分のレシピ作成をお願いいたします。																				
個人情報の取り扱い・注意点について	・ご応募いただいたレシピは、ご返却いたしかねます。 ・選出されましたレシピは、東京調理製菓専門学校の卒業作品展で展示いたします。 ・協賛企業賞受賞者は食糧学院HP、記念誌に以下の内容を掲載いたしますのでご了承ください。 レシピ原本・イニシャル・高校名・学年・顔写真 ・レシピにおける誤字脱字、分かりづらい表現等に関しましては、事務局で修正させていただく場合がございますのでご了承ください。 ・受賞者皆様には、賞状・副賞を郵送いたしますので、その際の郵送先住所(2026年3月中旬発送)をご記入ください。																				
お問合せ先	学校法人食糧学院　総合企画室　「高校生レシピコンテスト」事務局  03-3424-9125　平日9:00～17:00  recipe@shokuryo.ac.jp																				