

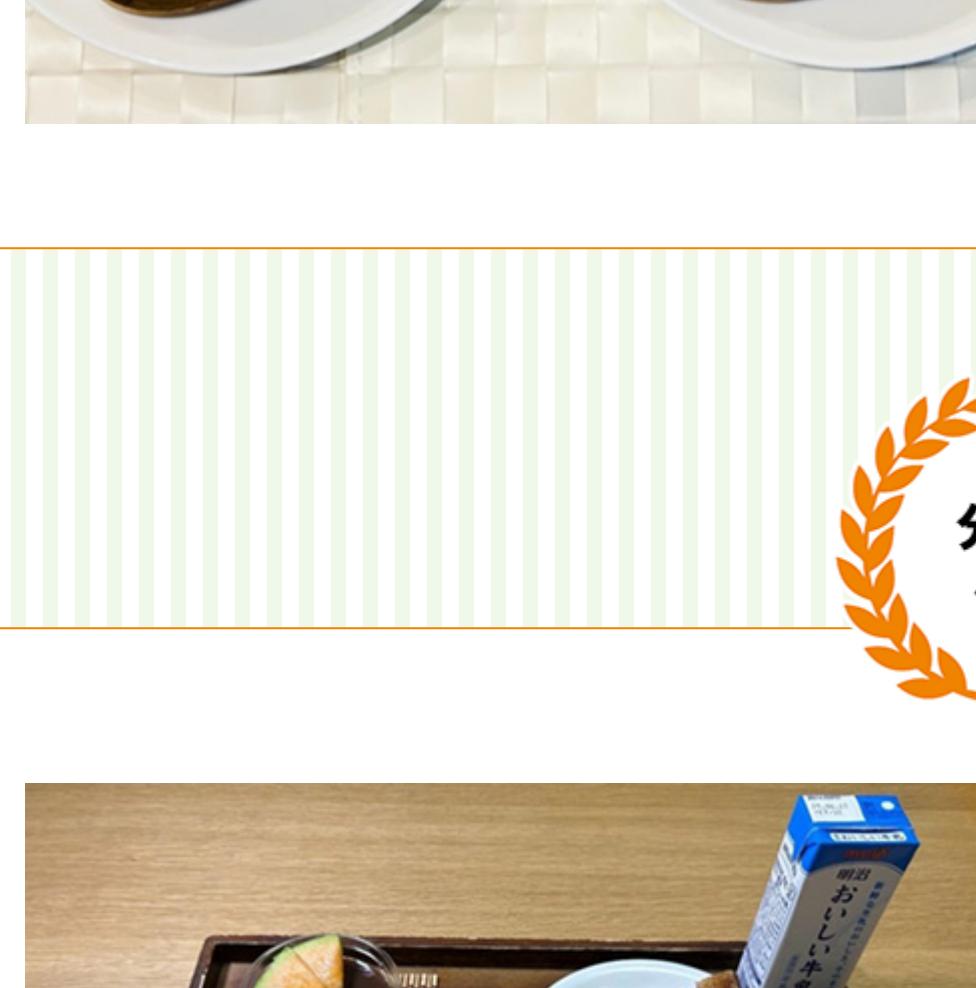


新潟医療福祉大学の特色に合わせ、「医療・福祉」「学校・行政」「アスリート」の3分野で「大切な人へのランチ」をテーマにレシピを募集しました。

様々な工夫を凝らしたレシピを多数ご応募いただき選考を進め、2025年8月9日(土)に健康栄養学科教員やホテルイタリア軒のシェフなど外部審査員もお招きし最終選考を行いました。

結果発表

最優秀賞



おりひめとひこぼしのワクワクご飯

北園 未桜(鹿児島県／神村学園高等部)

将来、保育園で仕事をしたくて、子どもたちに「伝統行事の七夕を、楽しく食べて印象に残るものにしたい」と考えた。食材と栄養、彩りを大切に、うずらとトマトを使ってみた。今回の評価をいただき、大きな自信につながった。

分野別最優秀賞 ～医療・福祉分野～



お家でRistorante!一緒に「ボーノ!」イタリアンランチ

伊藤 陽菜(新潟県／高志中等教育学校)

家族の病気のことを考えて、病気の人も、そうでない人も食べやすく、栄養があって、気力が出るようなものに仕上げようと2種類作った。塩分の加減にも気を付けて。外で食べた時の家族の笑顔を思い出しながら作った。

分野別最優秀賞 ～学校・行政分野～

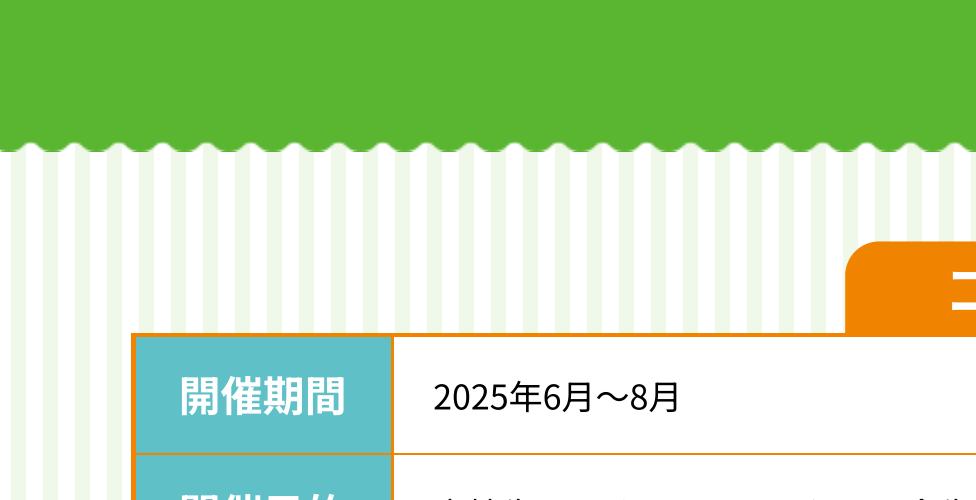


福井の優しさでエール 頑張る午後の応援ランチ

齋藤 百花(福井県／武生高等学校)

4.5月から考え始めた。サバは揚げ物にして、地元食材の生かし方を工夫した。盛り付けや彩りも意識して、自分自身の食の感動、給食の温かさを表したかった。

分野別最優秀賞 ～アスリート分野～



いっぺん食ってがんばっぺ!～うんまいもんで栄養満点～

押野 芽依、軽部 翼歩、佐藤 ひより(山形県／山辺高等学校)

芋煮や山菜を使って、山形らしさを出したかった。父の好きなものをたくさん入れて、栄養面も考えながら作った。小道具も使ったプレゼントにも力を入れた。

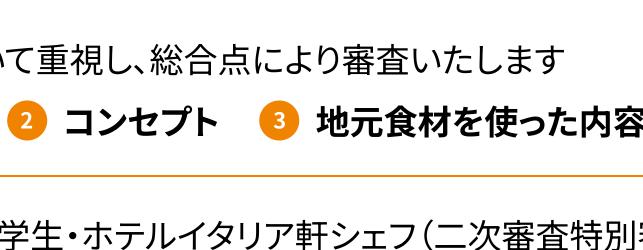
審査員特別賞



わばあちゃんに夏バテ防止の元気メニュー

松田 彩花、小畠 瑞海(山形県／山形西高等学校)

イタリア軒賞



からだ想いのやさしさプレート

萩原 蓮都(愛知県／修文学院高等学校)

JA新潟市賞



自分を労わる!運動後に食べたいピリ辛チキン定食!

佐々木 美空(埼玉県／大宮国際中等教育学校)

たくさんのご応募ありがとうございました!!

実施概要

コンテスト詳細

開催期間

2025年6月～8月

開催目的

高校生レシピコンテストを通じて食生活の大切さへの理解を深めることを目的とします

募集資格

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
グレーデの応募も可

応募分野

下記の3つの分野から1つ選択し、コンテストとその1食のレシピを考える

① 医療・福祉：病気の人、高齢者の人へのレシピ

② 学校・行政：学校給食、地域の健康課題に対するレシピ

③ アスリート：スポーツ活動をしている人へのレシピ

審査基準

特に以下の項目について重視し、総合点により審査いたします

① 分野の選択理由 ② コンセプト ③ 地元食材を使った内容 ④ 彩り

審査員

健康栄養学科教員、在学生、ホテルイタリア軒シェフ(二次審査特別審査員) 等



主催 新潟医療福祉大学

協賛 JA全農にいがた JA新潟市

後援 新潟市食と花の推進課 新潟県教育委員会

新潟県福祉保健部健康づくり支援課 株式会社原信 新潟日報社

健康データサイエンス学科

2026年4月開設決定!

入学定員 45名予定