

第7回

食のアイデアコンテスト

2025年
応募期間 3/3(月) ▶ 6/6(金)

結果発表 6/23(月) ホームページにて
表彰式 7/13(日) オープンキャンパスにて

今年で7回目となりました「食のアイデアコンテスト」。年々応募数が増え、高校生の間で大人気です！
あなたの素晴らしいアイデアをお待ちしております。〈入試特典付き〉

応募部門とテーマ

1 おいしいとヘルシーが両立する「食」の提案
ここ・から健幸グルメ部門
テーマ：郷土食または郷土の特産品を使った食品・レシピ開発

2 日常の様々な問題を「食」を使って解決
「食」の課題解決部門
テーマ：食品ロスを減らすための方法または食品・レシピ開発

応募部門

高校生 個人もしくは5名以下のグループどちらでも可

※1人(組)につき1案まで。
※昨年度応募した方は、全く同じものを再応募するのはご遠慮ください。



賞

最優秀賞 各1名(組)：表彰状《副賞》Quoカード2万円
優秀賞 各5名(組)：表彰状《副賞》Quoカード5千円
特別賞 各10名(組)：表彰状《副賞》Quoカード3千円

※審査結果及び受賞したアイデアは本学ホームページに掲載致します。
※表彰式に参加できない方の表彰状・副賞は、表彰式後に郵送致します。

応募方法

A4サイズ2枚以内(両面不可・ホチキス不可)にまとめたアイデアを申込フォームに添付、または郵送でお送りください。

レイアウトは自由です。必ず写真を添付してください。

◎パソコンで作成もOK。

◎郵送用の応募用紙は裏面を使用してください。(申込フォームの場合は不要です。)



食のアイデア
コンテストページ



申込フォーム

【人間科学部】

ヘルスフードサイエンス学科

おいしい×ヘルシーをキーワードに「食」の開発ができるスペシャリストを養成

ヘルスフードサイエンス学科では話題の「分子調理学」や商品開発を学びます。また、国家資格の「栄養士」の他、10種類以上の取得可能資格があります。



ヘルスフード
サイエンス学科

100,000円還付!

入試特典

- ①最優秀賞・優秀賞・特別賞を受賞し、ヘルスフードサイエンス学科に総合型選抜・学校推薦型選抜で入学した後、100,000円を還付いたします。
- ②2026年度募集入試 総合型選抜[事前エントリー方式]の課題として提出可。

※詳細は募集要項をご確認ください。

販売・商品化

企業コラボレーション



食品・メニュー開発



人間総合科学大学

〒339-8539 埼玉県さいたま市岩槻区馬込1288
アドミッションセンター：048-749-6120
(平日9:00~17:00)
<https://www.human.ac.jp/>





第7回 食のアイデアコンテスト

応募用紙

お手軽、
WEB上コンテスト!
実演選考なし!

氏名 (代表者)	フリガナ		<input type="checkbox"/> 本学およびさいたま市の HP 及び SNS、プレスリリースへの掲載を許可する <input type="checkbox"/> 埼玉版 SDGs 推進アプリ「S3」内の「食べきりレシピ」への掲載を許可する 同意のチェックをお願いします。 <small>※本学はさいたま市食品ロス削減プロジェクト「チーム Eat All」に参加しています。</small>	
	フリガナ			
※グループの場合は、全員のお名前もフリガナ付きでお書きください。(楷書で丁寧に書いてください。)				
学校名	立	高等学校	第	学年
連絡先 (代表者)	住所 〒			
	電話	メールアドレス		
※受賞や掲載で料理の写真を お願いすることがあります。 電話番号・メールアドレス は必ずご記入ください。				

応募部門 どちらかに○ ※1人(1組)で複数の部門に申込不可	1. ここ・から健幸グルメ部門 テーマ：郷土食または郷土の特産品を使った食品・レシピ開発	2. 「食」の課題解決部門 テーマ：食品ロスを減らすための方法または食品・レシピ開発 <input type="checkbox"/> レシピを野田鎌田学園の文部科学省委託授業のフードロス対応モデルにおいて活用することに同意する。
	タイトル	

あなたのアイデアを A4 サイズ 2 枚以内に自由にまとめてください。(要写真)

※郵送の場合、本紙とアイデアを記入した用紙 (A4サイズ、両面不可、ホチキス不可) をお送りください。

各部門の説明とアイデアのポイント

1. ここ・から健幸グルメ部門 テーマ：郷土食または郷土の特産品を使った食品・レシピ開発

皆さんは自分の住んでいる地域の名産品や郷土料理をご存知でしょうか。お住まい地域の名産品や郷土料理をうまく取り入れた食品やレシピを考えてみてください。その土地ならではの発想に期待しています。

アイデアのポイントは、①簡単 (手間がかからない)、②ヘルシー、③おいしい、④現代風にアレンジしてある、そして⑤お財布に優しい! です。

2. 「食」の課題解決部門 テーマ：食品ロスを減らすための方法または食品・レシピ開発

「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられる食べ物のことです。そこで、家庭で「食品ロス」を減らすのはどのようにすればよいかを考えて提案して下さい。

アイデアのポイントは①手間がかからず、②現実的で、かつ③楽しくできる方法をお願いします。

送付先	締切
〒339-8539 埼玉県さいたま市岩槻区馬込 1288 人間総合科学大学 事務局 食のアイデアコンテスト係 (お問い合わせ) 048-749-6111	2025年 6/6 (金) 当日消印有効
※送料はご負担ください。	

主催：人間総合科学大学