

2022年1月11日

S-1g 大会事務局

みんなで作ろう！国循の美味しい減塩お弁当レシピプロジェクト

第5回 S-1g（エス・ワン・グランプリ）大会 開催報告書

目次

1. 開催概要	P.2-3
2. 募集概要（部門・賞・応募規約など）	P.3-5
3. 審査について	P.5-6
4. 結果	P.7-9
5. オンライン表彰式について	P.10
6. 制作物	P.10

1. 開催概要

◆ 開催スケジュール

日程	内容
2021年 5月10日(月)	レシピ募集開始
7月26日(月) 12:00	レシピ募集締め切り
8月17日(火)～8月31日(火)	応募書類確認
9月8日(水)～9月27日(月)	1次審査(書類審査)
10月11日(月)	1次審査結果通知 <u>通過チーム</u> ・一般部門 3チーム ・学生部門 3チーム ・災害栄養部門 3チーム
10月27日(水)	2次審査(試食審査):一般部門 @国立循環器病研究センター
11月1日(月)	「健都のみんなといっしょに選ぶ人気No.1賞」投票開始
11月2日(火)	2次審査(試食審査):学生部門 @国立循環器病研究センター
11月24日(水)	2次審査(試食審査):災害栄養部門 @国立循環器病研究センター
11月30日(火)	「健都のみんなといっしょに選ぶ人気No.1賞」投票終了
12月18日(土) 11:00-12:00	最終審査 @国立循環器病研究センター
12月18日(土) 12:30-16:00	オンライン表彰式 @国立循環器病研究センター

◆ 事務局・お問い合わせ

「第5回 S-1g (エス・ワン・グランプリ) 大会」事務局

Eメール: S-1g@ncvc.go.jp Tel:06-6170-1070(代表)

◆ 本大会の運営について

第5回 S-1g 大会は株式会社からだにいいことへ一部の運営業務(協賛金窓口、大会運営サポート)を委託した。

- ◆ 主催 : 国立研究開発法人 国立循環器病研究センター
- ◆ 共催 : 国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所
- ◆ 協賛 : 第一生命保険(株)、エア・ウォーター(株)、エア・ウォーター・バイオデザイン(株)、カゴメ(株)、田麿製麺(株)、(株)P.I.、旭松食品(株)、恩地食品(株)、(株)みずほ銀行、宮島醤油(株)
- ◆ 後援 : 大阪府、吹田市、日本栄養士会、日本高血圧学会、全国国立病院管理栄養士協議会、厚生労働省、農林水産省、経済産業省
- ◆ サンプル・ノベルティ協力:(株)いわさき、吹田市、摂津市、旭松食品(株)、カゴメ(株)

2. 募集概要

◆ 募集テーマ

みんなが作りたくなるような見た目も楽しめる美味しい減塩のお弁当

◆ 募集期間

2021年5月10日(月)～2021年7月26日(月)正午まで
応募者へ抽選200名にかかるしおランチボックスをプレゼント。

◆ 応募できるレシピの条件

<一般部門・学生部門>

(1) 以下の栄養量を満たしていること

- ・エネルギー : 550～650kcal
- ・たんぱく質 : 25～30g
- ・脂質 : 12g～18g (脂質エネルギー比20～25%とする)
- ・食塩 : 2g未満
- ・野菜 : 使用量150g以上
(海藻・きのこを含む)

(2) 応募レシピの調理は90分以内で分量4人分を作れること

(3) 循環器病予防につながる栄養素が充実していることがのぞましい

(4) 国循が推奨する認知症予防効果が期待される食材を使用していることがのぞましい

(5) 一般家庭でも取り入れやすい食材(価格含む)を使用していることがのぞましい

(6) 減塩調理の工夫がされていることがのぞましい

- (7) 美味しさ・見た目を高める工夫がなされていることがのぞましい
- (8) 一般家庭においても取り入れやすい調理方法を用いることがのぞましい
- (9) 応募者のオリジナルレシピであること（料理ジャンル（和・洋・中）、料理の組み合わせの制限はありません）
- (10) 応募レシピを通じた、減塩普及活動に対する今後の展望を持っていること

<災害栄養部門>

- (1) 以下の栄養量を満たしていること
 - ・エネルギー : 550～650kcal
 - ・たんぱく質 : 25～30g
 - ・脂質 : 12g～18g（脂質エネルギー比 20～25%とする）
 - ・食 塩 : 2g 未満
 - ・野 菜 : 使用量 150g 以上
（海藻・きのこを含む）
- (2) 応募レシピの調理は 90 分以内で分量 4 人分を作れること
- (3) 災害栄養部門は災害時・緊急時(パンデミック含む)用に備蓄している食品や保存のきく食品(缶詰、レトルト、乾物など)最低 2 品目を使ってレシピを作成すること
- (4) 循環器病予防につながる栄養素が充実していることがのぞましい
- (5) 国循が推奨する認知症予防効果が期待される食材を使用していることがのぞましい
- (6) 一般家庭でも取り入れやすい食材（価格含む）を使用していることがのぞましい
- (7) 減塩調理の工夫がされていることがのぞましい
- (8) 美味しさ・見た目を高める工夫がなされていることがのぞましい
- (9) 一般家庭においても取り入れやすい調理方法を用いることがのぞましい
- (10) 災害栄養部門は日持ちする野菜を使用していることがのぞましい
- (11) 災害栄養部門は(1)の栄養量に加えて、避難所における食事提供の計画・評価のための栄養量の 1/3 量(ビタミン B1 0.37mg 以上、ビタミン B2 0.4mg 以上、ビタミン C 33.3mg 以上)を満たしていることがのぞましい
- (12) 応募者のオリジナルレシピであること（料理ジャンル（和・洋・中）、料理の組み合わせの制限はありません）
- (13) 応募レシピを通じた、減塩普及活動に対する今後の展望を持っていること

◆ 応募者の条件

- (1) 国循のかるしおプロジェクトを理解し、趣旨に賛同していること
- (2) 美味しく健康によい料理に対する創作意欲があること
- (3) 2021 年 12 月 18 日（土）に開催するレシピコンテストの最終選考に参加し、応募したレシピの調理を行えること

(4) 団体（1チーム3人まで）又は個人

◆ 募集部門と賞について

(1) 一般部門：特に対象の制限なし

一次審査通過 3チーム

美味しく減塩できたで賞

賞金 金賞 20万円・銀賞 7万円・銅賞 5万円

(2) 学生部門：栄養や調理を専門的に学ぶ大学生、専門学校生、高校生などを対象とする

（一般部門に応募も可）

一次審査通過 3チーム

美味しく減塩できたで賞

賞金 金賞 8万円・銀賞 5万円・銅賞 3万円

(3) 災害栄養部門：特に対象の制限はないが、レシピは備蓄している食品や保存のきく食品（缶詰、レトルト、乾物など）最低2品目を用いて作成すること

一次審査通過 3チーム

災害時備蓄食品で美味しく減塩できたで賞

賞金 金賞 10万円・銀賞 7万円・銅賞 5万円（副賞：カゴメ(株)の保存食）

(4) 健都のみんなといっしょに選ぶ人気 No.1 賞：最終選考に選ばれた各部門のレシピを北大阪健康医療都市(愛称：健都)エリアにポスター掲示し、オンライン上にて投票を行った。

副賞：吹田市・摂津市・かるしおのグッズ

3. 審査方法

COVID-19 の感染拡大と収束への遷移が激しく数か月先の状況予測が困難であったことから、参加者らの感染対策により配慮した大会を計画的に実施するため、本大会は一般参加者による調理実践を実施せず、事務局で事前に試食審査を行い、最終審査で協議の上、表彰式はオンラインでの開催とした。

※新型コロナウイルス感染症対策に十分に配慮した上で実施した。

◆ 一次審査

書類審査にて一般部門 3 作品、学生部門 3 作品、災害栄養部門 3 作品を選出。

審査員 : 6 名

国立循環器病研究センター 企画戦略局長 (併) 企画経営部長

稲川 武宣

国立循環器病研究センター OIC センター長

宮本 恵宏

国立循環器病研究センター OIC 副センター長

巽 英介

国立循環器病研究センター病院 移植医療部 部長・臨床栄養部長 (併任)

福畠 教偉

国立循環器病研究センター病院 看護部長
国立健康・栄養研究所 国際栄養情報センター長

空山 直子
西 信雄様



◆ 二次審査（試食審査）

1次審査を通過した各部門(災害・一般・学生)計9作品について、国循にて調理を行い試食し評価を行った。

場所 : 国立循環器病研究センター 11 会議室

日時 : 10月27日(水) 一般部門

11月2日(火) 学生部門

11月24日(水) 災害栄養部門

評価者 : 臨床栄養部 各部門4名

審査方法 : 1/3食ずつに分けたお弁当を試食し評価用紙に記入。

①色彩 ②香り ③味 ④口あたり ⑤塩味

⑥総合評価(①～⑤を加味して、全体として100点満点で総合的に評価)



◆ 最終審査

国循が委嘱した審査員による、審査を行った。

場所 : 国立循環器病研究センター 13 会議室

日時 : 12月18日(土) 11:00～12:00

審査員 5名

【審査員長】国立循環器病研究センター 病院長

飯原 弘二

【審査員】株式会社からだにいいこと 編集長

古郡 まゆ子様

第一生命保険株式会社 常務執行役員 関西営業本部長

奥村 嘉孝様

公益社団法人 日本栄養士会 代表理事会長

中村 丁次様

国立循環器病研究センター 臨床栄養部 栄養管理室 調理師長 白川 健二

審査方法 : 5項目の評価の合計点数の高い順から、各部門の金賞・銀賞・銅賞を決定。

①見た目 ②味 ③減塩の工夫 ④一般的かどうか ⑤身近な食材の合計点数。

- ・ 評価するために、当日は受賞レシピの詳細が分かる審査資料(応募用紙、アピール動画、料理写真等)を用いる。
- ・ 最終審査の5項目のうち、「減塩の工夫」「一般的かどうか」「身近な食材」は、審査資料を基に評価(各50点満点)した。

4. 結果

◆ 本大会の応募総数 67件

<内訳> 一般部門 25件、学生部門 15件、災害栄養部門 27件

◆ 一般部門

賞	チーム名	お弁当レシピ名
金賞	くじ引きで集まったペア♡	体が気になってきたお父さんへ
		
銀賞	奈良佐保短期大学 生活未来科 食物栄養コース福祉フィールド	奈良の茶飯と多国籍弁当
		
銅賞	岡野 唯	リモートワーク応援！パパのための 減塩&ボディメンテナンス弁当
		
健都のみんなといっしょ に選ぶ人気No.1賞	くじ引きで集まったペア♡	体が気になってきたお父さんへ
		

◆ 学生部門

賞	チーム名	お弁当レシピ名
金賞	名古屋経済大学 人間生活科学部 管理栄養学科	減塩！もりもり野菜の彩り森弁当
		
銀賞	戸塚 夕貴	香りと食感がよい、満足弁当
		
銅賞	梅花女子大学橋村ゼミ	カラフル巻き巻き弁当
		
選ぶ人気No.1賞 健都のみんなと いっしょに	梅花女子大学橋村ゼミ	カラフル巻き巻き弁当
		

◆ 災害栄養部門

賞	チーム名	お弁当レシピ名
金賞	旭川-札幌リモートチーム	Let's ローリングストック！ 災害用備蓄食品 de 減塩弁当
		
銀賞	岡田 果歩	パッククッキングで！ シイタケだし香る和風オムレツ弁当
		
銅賞	食を健康なお口で楽しむ会	あたたまりゾット
		
選ぶ人気No.1賞 健都のみんなといっしょに	岡田 果歩	パッククッキングで！ シイタケだし香る和風オムレツ弁当
		

5. オンライン表彰式

国循が委嘱した審査員より、結果発表を行った。

場所 : 国立循環器病研究センター 13 会議室

日時 : 12 月 18 日 (土)

12:30~12:35 オンライン表彰式 開会式

12:35~13:10 災害栄養部門 表彰式

参加者 : 計 41 名

<内訳>	受賞者	9 チーム	17 名 (オンライン参加)
	審査員		5 名 (うち 1 名オンライン参加)
	司会・運営 (読売テレビ)		9 名
	協賛企業関係者		2 名
	報道関係者		1 名
	共催者 (健栄研)		2 名 (オンライン参加)
	S-1g 大会事務局スタッフ		7 名

6. 制作物

<p>① 第 5 回 S-1g 大会ポスター・チラシ</p> 	<p>② S-1g 大会ロゴ</p> 
<p>③ 第 5 回 S-1g 大会HP バナー</p> 	<p>④ 雑誌「からだにいいこと」 2021 年 8 月号 S-1g 大会レシピ募集記事掲載</p> 
<p>⑤ ハイライト動画</p> 	<p>⑥ 第 5 回 S-1g 大会レシピブック</p> 

以上