

令和7年度食品ロス削減レシピコンテスト開催業務 仕様書（案）

1 業務の名称

令和7年度食品ロス削減レシピコンテスト開催業務

2 業務の目的

食品ロスは年間約 472 万トン（令和4年度推計 農林水産省・環境省）が国内で発生しており、このうち約 50 %（約 236 万トン）が家庭から発生していることから、食品ロス削減に向けた家庭への啓発が重要である。家庭系食品ロスの削減を促進する上で、環境問題に関心のある層に具体的な行動を促すと同時に、無関心層への普及啓発が重要となる。

そこで、食物・栄養学科等の学生・生徒を対象とした食品ロスの削減につながる調理レシピ考案のコンテストを実施し、選考過程や優秀作品を活用したレシピ等を県民へ発信することで、多くの県民が食品ロスの削減に関心を持ち、直接的な行動や気づきに繋げることを目的とする。

3 業務の概要

「栄養士」「管理栄養士」「調理師」を目指す学生・生徒を対象とした食品ロスの削減につながる調理レシピ考案のコンテストを実施する。審査は1次審査（書類審査）及び2次審査（試食審査）からなるものとし、優秀なレシピを考案した応募者に対しては賞状及び副賞を贈呈することとする。コンテストの詳細については、県が別途実施要項において定めるものとする。

（1）日時

ア 1次審査：令和7年10月頃

イ 2次審査：令和7年12月中下旬頃（1日）

（2）場所

ア 1次審査：県と協議の上、受託者が選定する会議室等

イ 2次審査：県と協議の上、受託者が選定する調理設備のあるイベント会場

（3）参加資格

愛知県内の「栄養士」「管理栄養士」「調理師」の育成を目的とする学科・コースがある大学、短期大学、専門学校等（以下、「栄養系・調理系学校」という。）の学生・生徒がチームを編成（最大3名）し、参加するものとする。

（4）コンテストの概要

1次審査（書類審査）により、本選へ出場する5チームを選定する。また、これとは別にアイデアに特に優れた「アイデア賞」を4チーム選定する。

2次審査（試食審査）の実施前に、2次審査で使用するための動画をチームごとに撮影する。動画の内容は本選出場者による試作調理風景及び本選出場者への

インタビューとする（5チーム分）。編集後の動画時間は1チームあたり少なくとも3分程度とし、撮影時期は令和7年11月の土日祝のうち1日とする。

2次審査（試食審査）により、5チームの中から「最優秀賞」、「審査員賞」をそれぞれ1チームずつ選定し、残り3チームについては「優秀賞」とする。なお、試食用の料理については、調理師によりレシピを再現するものとする。2次審査実施後、本選出場者5チーム及びアイデア賞4チームの表彰を行う。

なお、募集するレシピの条件については、2名分1,000円以内の予算であること（予算内であれば何品でも可とする）とし、食品ロス削減に資するものであることとする。

（5）スケジュール（予定）

令和7年7月上旬	応募受付開始
9月中旬	応募受付終了
10月上旬	レシピ提出期限
10月	1次審査（書類審査）
11月（土日祝のうち1日）	事前撮影
12月中下旬頃	2次審査（試食審査）
令和8年1月以降	レシピカードの作成・配布等

4 業務の内容

（1）業務実施計画の立案

業務の目的を踏まえて、本業務の実施方法などの企画・業務内容、業務スケジュール、組織・連絡体制等を記載した業務実施計画書を作成し、速やかに県へ提出する。

（2）食品ロス削減レシピコンテストの開催

ア 企画運営

イ 募集に関する広報

- ・栄養系・調理系学校に掲示するための印刷物のデザイン・印刷等
 - ・ポスター A2サイズ（カラー片面）500部程度
 - ・チラシ A4サイズ（電子データ）
- ・コンテストの募集告知用 Web ページの作成（原則として本県のサブドメインを使用し、本県のサブドメインの利用が認められなかった際は、独自のドメインを提供すること）。
- ・各種メディア（県の公式SNS等）を活用し、募集を行うこと。
- ・広報にあたっては、栄養系・調理系学校の学生・生徒がどのように食品ロス削減に対応するのか考えるための切り口について提示すること。
- ・その他効果的な方法により企画を広報し、応募を促進すること。

ウ 応募の受付等

- ・応募者等からの問い合わせへの対応。

- ・応募について、随時内容確認し、受付及び集計を行うこと。

エ 1次審査の開催準備・運営

- ・審査会場を選定し、会場管理者等との調整や申請書等の作成等、必要な調整を行うこと。
- ・審査員（2名）については本県が選定するものとする。
- ・審査当日の進行管理
- ・その他、必要な業務

オ 2次審査事前撮影

- ・撮影会場（調理実習室等）を選定し、会場管理者等との調整や申請書等の作成等、必要な調整を行うこと。
- ・撮影に使用する食材、調理器具、食器等の準備
- ・撮影を行うカメラマンの手配及び撮影に使用する機材等の準備
- ・2次審査で使用する本選出場者による試作調理風景及び本選出場者へのインタビューの撮影・編集等
- ・事前撮影当日の進行管理
- ・その他、必要な業務

カ 2次審査の開催準備・運営

- ・審査会場を選定し、会場管理者等との調整や申請書等の作成等、必要な調整を行うこと。
- ・審査員（食品ロス削減に係る有識者を想定）1名を選定し、必要な調整を行うこと。なお、他の審査員（4名、うち1名は県職員を想定）については本県が選定するものとする。また、調理師についても県が選定するものとする。
- ・審査に使用する食材、調理器具、食器等の準備
- ・撮影を行うカメラマンの手配及び撮影に使用する機材等の準備
- ・賞状の作成（9チーム分、賞状の材質やデザイン、賞状筒の手配等については別途県と協議すること。）
- ・賞品の提案及び調達（容器包装も含めプラスチックは使用しないこと。やむを得ずプラスチックを使用する場合は、委託者の承諾を得ること。）なお、賞品の選定にあたっては、1人あたり最優秀賞で20,000円程度、審査員賞で10,000円程度、優秀賞で3,000円程度、アイデア賞で1,000円程度とし、チーム内の個人に同一のものを贈呈するものとする。
- ・審査当日の進行管理
- ・審査員、本選出場者、アイデア賞受賞者への対応
- ・その他、必要な業務

ク その他

- ・審査員及び応募者等との連絡・調整
- ・会場使用料、会場設営・撤去等に要する費用、審査員（県が選定する審査員も含む、最大4名）等への謝礼・交通費等の支払い

- ・上記の他、業務の実施に必要な業務

(3) 食品ロス削減に向けた県民への発信

県民が食品ロスの削減に関心を持ち、直接的な行動や気付きに繋げるようにするため、(2)の選考過程や優秀作品のレシピ等を県民へ発信する。

ア レシピカードの作成

- ・(2)における本選出場者によるレシピ5種類及びアイデア賞に選定されたレシピ4種類の合計9種類についてレシピカードを作成すること。
- ・レシピカードの作成にあたっては、県民にとって活用しやすく、分かりやすいようにまとめること。また、以下に定める必須項目については必ず掲載することとし、さらに本コンテストによるレシピであることを明示すること。
必須項目：料理の名称、料理の写真、調理時間、カロリー表示、アレルギー表示、材料、調理手順

- ・レシピカードに使用する料理の写真については、少なくとも本選出場者の考案したレシピについては調理師により調理され、なおかつカメラマンにより撮影されたものを使用すること。
- ・レシピカードの規格は、はがきサイズ(100 mm×148 mm)程度で両面印刷、4色刷りフルカラーとすること。

イ 選考過程等に係る動画編集

- ・(2)の選考過程等について、県民に向けて発信するための動画編集を行うこと。編集後の動画時間は、少なくとも10分程度とすること。
- ・動画に使用される文芸、美術等一切の著作権、第三者の肖像権、プライバシー権その他一切の権利及び監督、脚本、出演者、カメラマン、アートディレクター、技術監督、その他動画の作成に関与するすべての者に関する権利の処理は、すべて受託者の責任と負担で行い、本映像の著作権が何ら問題を生ずることなく完全な状態で愛知県のみへ帰属するよう措置し、愛知県には一切負担をかけないものとする。
- ・動画について、第三者が権利を有する著作物(以下「既存著作物等」)が含まれる場合には、受注者は、当該既存著作物等の使用に必要な費用の負担及び使用許諾契約等に関わる一切の手続きを行うこと。

ウ レシピカード及びレシピコンテスト選考過程の発信

- ・コンテストの結果を周知するWebページの作成(愛知県食品ロス削減Webサイト内)
- ・各種メディア(県の公式SNS等)を活用し、コンテストの結果や選考過程、優秀作品のレシピ等について県民向けの発信を行うこと。
- ・その他効果的な方法により本事業について広報し、県民の食品ロス削減への意識の高揚を図ること。

エ 成果物の納品

- ・以下について提出すること。

- ・作成したレシピカードや動画の電子データを保存した CD-R 等 1 部
(レシピカードにあつては、Adobe Illustrator 及び PDF 形式に変換した電子データ)
- ・印刷用原稿をもとに印刷したレシピカード 9 種類×3,000 部以上

オ 納品場所

- ・印刷したレシピカードは、送付文を同封の上、県が指定する場所（協賛企業の店舗や県内市町村等、100 か所程度）に納品すること。場所は別途本県が指示するものとする。
- ・市町村への納品にあつては、必要に応じてレシピカード配架用のカードラックを別途準備し、カードと併せて納品すること。カードラックを準備する納品場所については別途本県が指示するものとする。

カ 上記のほか、業務の実施に必要な業務を行うこと。

4 業務実績報告書等の提出

業務完了後、すみやかに業務実績報告書を作成し、A 4 版報告書 2 部及び報告書の内容を記録した電磁的記録媒体 2 部を提出すること。

5 委託業務の実施期間

契約締結の日から令和 8 年 3 月 19 日（木）まで

6 留意事項

- (1) 受託者は、委託業務の開始から終了までの間、業務内容全般を常に把握している専任の担当者を置き、業務の円滑な実施のために、定期的に県と連絡調整を行うこと。
- (2) 原則、受託者からの提案に沿って、本県との打ち合わせや協議を密に行い業務を実施すること。また、必要に応じて、有識者及び関係者等との連携やヒアリング、データ収集等を行った上で、必要な作業を実施すること。
- (3) 県が貸与するもの以外、本業務を行うにあたり必要な資料は、原則として受託者が用意するものとする。
- (4) この仕様書に特に記載のあるものを除き、委託業務を遂行する上で必要となる一切の経費は、原則として受託事業者が負担すること。
- (5) 著作権をはじめ、本業務の成果品における一切の権利は、県に帰属すること。
- (6) 委託業務に当たり使用する図表やデータ、画像等の著作権・使用権等の権利については、受託者において、使用許可等を得ること。なお、これらを怠ったことにより著作権等の権利を侵害したときは、受託者は、その一切の責任を負うこと。
- (7) 受託者は、本業務の遂行に当たり知り得た情報を、県の許可無く他に漏らしてはならない（契約終了後も同様とする）。
- (8) 受託者、本業務の実施に当たり、県から別途指示があった場合は、可能な限り

対応すること。

- (9) この仕様書に定めのない事項については、必要に応じて県と受託者とが協議して決めるものとする。