



みんなが同じメニューを楽しめる！

アレルギー対応

Allergy friendly recipe contest

給食レシピ コンテスト

「特定原材料8品目不使用の
ドレッシング・マヨネーズタイプ」を使った
給食レシピを大募集！



アレルギー特定原材料8品目不使用



レシピ応募期間

2024年

8月19日～

10月7日



賞品

グランプリ／各部門1名

商品券(JCB)3万円分+SSK家庭用商品／各部門1名

SSKフーズ賞／各部門1名 Eatreat賞／2部門中1名

「Brunoコンパクトホットプレート」、「Brunoマルチスティックブレンダー」
「Tofyハーフホットサンドメーカー」の中から1つ ※賞品は選べません

※詳細は右下の二次元コードよりコンテストページにお進みください。



コンテスト詳細はこちらから

<https://www.sskfoods.co.jp/btob/contest2024/>
(8/19 公式サイト公開予定)

主催: Eatreat株式会社
協賛: エスエスケイフーズ株式会社

テーマ

みんなが同じメニューを楽しめる!

アレルギー対応 給食レシピコンテスト

応募資格

給食施設に勤務経験のある
管理栄養士・栄養士

※2名以上のグループ参加も可

応募部門

主食・主菜 部門



参考レシピ/鮭のごまドレちゃんちゃん焼風

副菜 部門



参考レシピ/おから入りポテトサラダ

詳しい作り方や
その他のレシピ
はこちら!



応募条件

※詳しくは公式サイトにてご確認ください。

1

指定商品いずれか1品
+
野菜2種類以上
を使用し、テーマに沿う
給食向けレシピであること

2

特定原材料8品目を
使用していないレシピであること
(一部調味料は使用可)

~~えび~~ ~~かに~~ ~~くるみ~~ ~~小麦~~
~~そば~~ ~~たまご~~ ~~乳~~ ~~鶏卵~~

3

特定原材料等28品目のうち
使用しているものを
明らかにしてあること

コンテストの流れ

step.1 サンプル応募

8月19日(月)
~9月13日(金)

※先着150名まで

step.2 レシピ応募

8月19日(月)
~10月7日(月)

step.3 一次審査

10月中旬

step.4 二次審査

WEB投票審査…
11月15日(金)
~11月29日(金)
調理審査…12月上旬

step.5 結果発表

2025年1月中旬

レシピ応募はこちら



コンテスト指定商品情報

商品①:SSK アレルギー特定原材料8品目不使用
ごまクリーミードレッシング

内容量:ボトル1L・300ml・200ml、小袋10ml

商品特徴:焙煎ごまの風味をいかした
ごまドレッシングです。



商品②:SSK たまご・乳を使っていない
シーザーサラダドレッシング

内容量:ボトル300ml

商品特徴:シーザーサラダには欠かせないチーズ風味を
豆乳由来の原料を使って仕上げました。



商品③:SSK アレルギー特定原材料8品目不使用
ノンオイル青じそ

内容量:ボトル1L・300ml、小袋10ml

商品特徴:梅肉を使用し、青じその風味を効かせた
ノンオイルドレッシングです。



商品④:SSK たまごを使っていない
マヨネーズタイプ

内容量:チューブ1030g・315g、袋10kg・5kg・1kg
小袋10g

商品特徴:たまごを使っていないマヨネーズタイプです。
たまごアレルギーのある方にも安心してお使い
いただけます。

