

平成20年 8月29日

大阪市健康福祉局

担当：健康推進部保健主幹 佐々木  
( 06 - 6208 - 9942 )

大阪市経済局企画部

担当：都市農政センター所長 西浦  
( 06 - 6208 - 8970 )

大阪市教育委員会

担当：指導部業務調整担当課長 杉谷  
( 06 - 6208 - 9179 )

「ヘルシーグルメOSAKAアワード」を実施します  
なにわの伝統野菜を使ったメニューや大阪らしいヘルシーなメニューを募集！

大阪市では、近年、朝食の欠食や野菜の摂取不足などの食生活の乱れや栄養の偏りが肥満や生活習慣病などを引き起こす要因として、大きな問題となっている中で、自ら食材を選び、レシピを考え、料理することを通じて、食の大切さや自らの健康について、今一度振り返り、健全な食生活の実践について考えていただくなど、食育を広く市民に啓発するために、「ヘルシーグルメOSAKAアワード」を実施します。

同アワードでは、市内小学校5・6年生を対象に「なにわの伝統野菜」を使ったメニュー(一品) また、一般市民を対象に大阪らしい「ヘルシーメニュー」(一食分)を募集します。

## 1 対象及び応募規定

### 小学生部門

対象 大阪市内の小学校5・6年生  
応募規定 なにわの伝統野菜を使ったメニュー(一品)  
・田辺だいこん ・天王寺かぶら ・金時にんじん  
・大阪しろな  
材料費は一品250円以内

### 一般部門

対象 大阪市内在住又は大阪市内に通勤・通学されている方  
(中学生以上)  
応募規定 大阪らしいヘルシーなメニュー(一食分)  
材料費は一食分500円以内

## 2 日時、場所

(1) 一次予選(書類審査) 10月中

(2) 二次予選(各部門で選出された12作品の応募者による調理)

11月22日(土) 10:00~12:45 小学生部門

13:00~16:45 一般部門

大阪あべの辻調理師専門学校 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11

(3) 本選(各部門で選出された5作品のプロの料理人による調理)

12月14日(日) 13:00~16:30

KKRホテル大阪 大阪府中央区馬場町2-24

本選では、応募書類をもとにプロの料理人が調理し、優秀作品を決定します。優秀作品は、商品化をめざします。

本選では、食に関する講演、なにわの伝統野菜の栽培・収穫体験の発表及び優秀作品の試食も併せて実施します。

## 3 応募方法

応募用紙に必要事項を記入のうえ、写真(小学生部門はイラストでも可)を添付し、9月30日(火)までに(当日消印有効)郵送またはメールにて応募ください。

郵便による宛先

〒530-8090 郵便事業株式会社 大阪支店留

「ヘルシーグルメOSAKAアワード」係

メールによる宛先

[osaka-award@orion-sp.co.jp](mailto:osaka-award@orion-sp.co.jp)

応募用紙等については、各区保健福祉センターのほか、各区の図書館、健康福祉局健康推進部、経済局都市農政センター、教育委員会事務局指導部にも設置するほか、健康福祉局のホームページでもダウンロードできます。