

詳しくは、
国際学院
埼玉短期大学
HPを見てね！



第33回 味彩コンテスト

〔一般の部〕

彩の国黒豚・埼玉県産のたまご・埼玉県産野菜のいずれかを使用した
‘ご飯にあう彩り主菜料理’を募集します！

食品ロスの削減に
つながる取組みも
SDGsが掲げる目標
のひとつです。

SDGsも意識した
主菜料理の
アイデアを
お待ちしております！

12 つくる責任
つかう責任



応募締切 2026年5月7日(木)

当日消印有効

○使用量

黒豚 (肩ロース・ロース・挽肉・ヒレ・モモ)を1人分80g以内や、
埼玉県産の鶏卵と旬野菜を使用

○1人分の材料費 600円程度 ○1人分の調理時間 40分以内

審査
POINT

美味しそうな
見た目・色彩！

主食、汁物に合わせ
て食べることを考え
てね。

栄養のバランスが良
い、食材の組み合わ
せも大切！

食品を無駄なく
使っている



〔審査方法〕 第一次審査：書類審査〔レシピ審査〕
第二次審査：実技・試食審査 8月4日(火)
※第二次審査案内は入選者へ直接お知らせします。

〔審査発表〕 9月にWeb上にて発表します。

〔応募・問い合わせ先〕
国際学院埼玉短期大学
第33回「味彩コンテスト」係
〒330-8548
埼玉県さいたま市大宮区吉敷町2-5
TEL 048-641-7468
FAX 048-641-7432

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

17 GOALS TO TRANSFORM OUR WORLD



国際学院は 2018 年 12 月 に国連グローバル・コンパクト（UNGC）に署名、グローバル・コンパクト・ネットワーク・ジャパン（GCNJ）に加入しました。以来、持続可能な開発目標（SDG s）達成に向けて学院をあげて取り組んでいます。



主催

国際学院埼玉短期大学 国際学院埼玉短期大学同窓会「あすなろ会」「けやき会」

応募用紙 ※ボールペンまたは鉛筆(HB・B)で記入をお願いします。

ふりがな _____

氏名

年齢

歳

職業

〒

住所

電話番号

()

Eメール
アドレス

主菜のタイトル (50字以内)

SDGsを意識したところ・工夫したところ (150字以内)

例：廃棄をどのように工夫した等

黒豚肉の使用部位、使用量

使用した鶏卵個数

(黒豚肉の使用量は1人分80g以内です。)

肩ロース ・ ロース ・ 挽肉 ・ ヒレ ・ モモ

★ _____ 個

(使用部位に○印をつけて下さい。)

使用した埼玉県産野菜

★ 1枚約80g _____ 枚

★ 1枚約30g スライス 生姜焼き用 _____ 枚

★ 1枚約20g スライス _____ 枚

★ 1枚約10～15g しゃぶしゃぶ用 _____ 枚

★ ブロック _____ g

★ 挽肉 _____ g

写真貼付

材料（1人分の食材分量）

作り方