



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  
ドレッシング類・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。



## コンテストの流れ



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。

