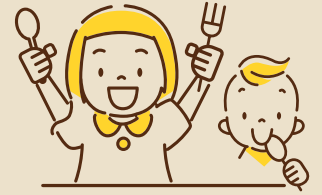


みんなで一緒に給食!



# レシピ コンテスト

食物アレルギーに配慮したおいしく楽しめるメニューを大募集

指定商品



アレルギーフリーフレーク(28品目不使用)

こちらのシリーズ商品を使った  
給食メニューをご応募ください

レシピ応募期間

1.7 2026 WED - 3.10 2026 TUE



## コンテスト概要

### テーマ

#### みんなの“おいしい”に寄り添う給食

子どものころから親しみのある“あの味”で食物アレルギーに配慮したみんなと一緒に楽しく楽しめるメニュー

### 応募資格

給食施設に勤務している管理栄養士/栄養士(2名以上のチーム参加可)

### 応募条件

- 指定商品を1つ以上使用した、みんなで一緒に楽しめる給食メニューであること
- 多くの給食施設で調理、提供できるメニューであること
- 特定原材料8品目とカシューナッツを使用しないレシピであること(一部調味料は使用可 ※詳細はWEBサイトを確認ください)

### 指定商品

- S&Bアレルギーフリー(28品目不使用)カレーフレーク
  - S&Bアレルギーフリー(28品目不使用)シチューフレーク
  - S&Bアレルギーフリー(28品目不使用)ハヤシフレーク
- ※国内で表示を義務付ける・表示を推奨する28品目を含む原材料不使用

### 表彰

- グランプリ…………… 全体から1名
- 優秀賞など

### コンテストの流れ

#### STEP1 サンプル申込

2026年1月7日(水)～2月12日(木)

サンプル申込フォームはこちら



#### ●サンプル申込について

指定商品のサンプルをご希望の方は、サンプル申込フォームよりお申込みください。お申込みされた方にはコンテスト指定商品3つを全てお届けします。サンプルのお届けには2週間程度お日にちをいただく場合がございます。予めご了承ください。

※お申込みはお一人様1回限りとさせていただきます  
※サンプルはレシピ応募を前提とした方へのご提供とさせていただきます

#### STEP2 レシピ応募

2026年1月7日(水)～3月10日(火)

#### STEP3 一次審査

2026年 3月下旬

#### STEP4 二次審査

WEB投票審査 2026年 4月24日(金)～5月12日(火)  
調理審査 2026年 5月上旬

#### STEP5 結果発表

2026年 6月15日(月)

## 指定商品情報

### S&Bアレルギーフリー(28品目不使用) カレーフレーク



規格:1kg

商品紹介:さつまいもやトマトなどの野菜の旨みが溶け込んだ甘口タイプのカレーフレーク

栄養成分表示(ルウ100g当たり)

エネルギー 504kcal たんぱく質 3.5g  
脂 質 31.1g 炭水化物 52.6g  
食塩相当量 8.9g

### S&Bアレルギーフリー(28品目不使用) シチューフレーク



規格:1kg

商品紹介:玉ねぎや白菜、キャベツ、しいたけのおいしさが溶け込んだシチューフレーク

栄養成分表示(ルウ100g当たり)

エネルギー 503kcal たんぱく質 3.4g  
脂 質 29.3g 炭水化物 56.4g  
食塩相当量 6.6g

### S&Bアレルギーフリー(28品目不使用) ハヤシフレーク



規格:1kg

商品紹介:トマトや玉ねぎ、キャベツの旨みとコクが特徴のハヤシフレーク

栄養成分表示(ルウ100g当たり)

エネルギー 520kcal たんぱく質 1.8g  
脂 質 34.1g 炭水化物 51.5g  
食塩相当量 10.4g

### 「アレルギーフリー(28品目不使用)フレーク」への想い

エスビー食品は「みんなで同じ給食を楽しむこと」を大切に、食物アレルギーに配慮した商品に力を入れています。味わい以外にも、原料調達・管理および製造工程においても並々ならぬこだわりをもって取り組んでいます。皆さまが安心してお使いいただける商品をお届けできるよう、徹底した管理をしていることがエスビー食品の食物アレルギーに配慮した商品の強みであり、他社に負けない部分です。 業務用営業企画ユニット 坂本

