

食材をムダなく、 おいしく活用！

# いたばし 食べきりレシシピ コンテスト



募集期間

令和8年 7月16日(木)～8月31日(月)

食べきれなかった料理や、余りがちな食材、  
野菜の皮や芯を使用したオリジナルレシシピを募集します。



賞品

最優秀賞 (1作品)

いたばし Pay **10,000** ポイント

優秀賞 (3作品)

いたばし Pay **5,000** ポイント

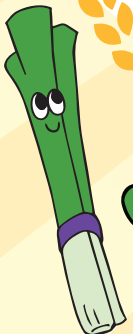
佳作 (5作品)

いたばし Pay **3,000** ポイント

参加賞

いたばし Pay **500** ポイント

※なくなり次第終了



詳しくは  
裏面または  
区ホームページを  
ご覧ください



問合せ

板橋区資源循環推進課資源循環協働係

〒173-8501 板橋区板橋 2-66-1

電話：03-3579-2258 FAX：03-3579-2249



ゼロカーボン  
いたばし2050



板橋区  
ITABASHI

# いたばし食べきりレシピコンテスト募集要項

## 募集内容

次の①～③のいずれかに当てはまり、応募者が自ら考案したレシピ

- ①リメイクレシピ（残り物、食べきれなかったものなど）
- ②余りがちな食材を活用したレシピ（余った調味料、買い込んだ缶詰めなど）
- ③捨ててしまいがちな部分を活用したレシピ（野菜の皮や芯、だし昆布、魚の骨）

## 応募要件

- ①区内在住、在勤、在学の個人であること
  - ②応募者名（ペンネーム）及びレシピを区のホームページ及び SNS 等で公開することに同意いただけること
- ※応募いただいた時点で同意いただいたものとしてします。



## 応募方法

右の二次元コードより応募フォームにアクセスしていただき、必要事項を入力し、完成後の料理の写真を添付のうえ、電子申請によりご応募ください。



## 賞品及び参加賞

- ・最優秀賞 1 作品 いたばし Pay 10,000 ポイント
  - ・優 秀 賞 3 作品 いたばし Pay 5,000 ポイント
  - ・佳 作 5 作品 いたばし Pay 3,000 ポイント
  - ・参 加 賞 いたばし Pay 500 ポイント
- ※参加賞は、なくなり次第終了します。



## 結果発表

12月上旬頃、区のホームページ等で公開する予定です。入賞者には電子メールにて通知させていただきます。



## 応募作品の著作権の取り扱い

応募作品の著作権は板橋区に帰属します。

## 問合せ先

板橋区資源循環推進課資源循環協働係  
〒173-8501 板橋区板橋 2-66-1  
電話：03-3579-2258 FAX：03-3579-2249  
E-mail：s-recycle@city.itabashi.tokyo.jp

## 過去の受賞作品をご紹介します

これまでのレシピコンテストでは、身近な食材を活かしたアイデアあふれる作品が数多く受賞してきました。料理経験に関わらず、工夫や発想を大切にされたレシピが評価されています。過去の受賞作品やレシピの詳細は、公式ホームページをご覧ください。



▲令和6年



▲令和7年

