

# こどもレシピ レシピ投稿マニュアル



合同会社JProduct 赤堀潤也

## CONTENT

---

- 01** アカウムの作成
- 02** マイページについて
- 03** レシピの作成について
- 04** レシピ投稿の品質基準について
- 05** 投稿レシピの二次使用ガイドライン および 著作権について



# 01

## アカウントの作成

こどもレシピ

— Register —  
会員登録

LINEでログイン

プロフィール画像

画像を変更する 削除

ニックネーム ※必須

メールアドレス ※必須  
mail@example.com

パスワード ※必須  
半角英字、数字を含む8文字以上

ひとこと紹介文 (20文字以内) 0文字

レシピ検索 ログイン お気に入り

### アカウントの作成

メールアドレスまたはLINEで、アカウントを作成します。  
プロフィール画像や紹介文などが入力いただけますが、後ほど編集も可能です。

管理栄養士、栄養士などの資格をお持ちの方は、  
一般ユーザーとの差別化を目的として、資格が表示されたバッジアイコンの付与などを  
実装予定です。

## 02 マイページについて

### マイページ

プロフィールの編集や、レシピの編集・作成が可能です。

「レシピ作成」をタップすると、レシピの作成ページに移動します。



マイページには、作成済みのレシピが表示されます。レシピの編集や、下書き状態にして、非公開にすることも可能です。

# 03

## レシピの作成について

### こどもレシピ

レシピを作成する

レシピ名  
例) 豆腐ハンバーグ

調理時間  
例) 30分

人数  
例) 2人分

サムネイル画像  
推奨サイズ  
335px × 200px

年齢

離乳食（前期） (こっくん期 5~6ヶ月頃)	離乳食（中期） (もぐもぐ期 7~8ヶ月頃)	
離乳食（後期） (かみかみ期 9~11ヶ月頃)	離乳食（完了期） (ばくばく期 12~18ヶ月頃)	
1歳半~	2歳	3歳以上

食材またはレシピ名を入力

レシピの説明

材料

見出し	削除	
材料名	量	削除

+ 見出しを追加   + 材料を追加

作り方

1	削除
---	----

手順を入力してください

### レシピ作成

レシピ名、サムネイル写真、材料や作り方の手順など、テキスト入力、写真のアップロードを行います。

また年齢や、適応するシーン、レシピのカテゴリなど、必要に応じて分類します。

例) 年齢：離乳食・2歳  
シーン：お昼ごはん・晩ごはん・お弁当  
カテゴリー：お肉・鶏肉

## 03 レシピの作成について

The screenshot shows a recipe creation interface. At the top, there is a search bar with the placeholder text "食材またはレシピ名を入力" (Enter ingredients or recipe name) and a magnifying glass icon. Below this is a list of steps, with the first step highlighted and numbered "1". The step input field contains the text "手順を入力してください" (Please enter the procedure). To the right of the step list is a "削除" (Delete) button. Below the step input is a dashed box for an image, with a camera icon in the center. Below the image box is a "+ 手順を追加" (+ Add procedure) button. At the bottom of the form, there is a section titled "コツ・ポイント" (Tips/Points) with a fork and knife icon, followed by an empty text input field. At the very bottom, there are two buttons: "下書きで保存する" (Save as draft) and "公開する" (Publish).

### 下書き保存 or 公開

レシピの入力が完了したら「下書き」または「公開」を押下して、保存してください。

## 04

# レシピ投稿の品質基準について

### ■ 必須項目

#### ・サムネイル写真

実際に作った完成後の料理写真  
(明るく、料理が判別できるもの)

#### ・説明文

どんな料理か簡潔に説明  
(特徴、工夫した点、活用シーンなど)

#### ・材料と分量

使用した材料とおおよその分量 (g・mlなど単位付き推奨)

#### ・調理手順

最低3ステップ以上の具体的な手順 (写真付きが望ましい)

#### ・対象月齢 / 年齢 / カテゴリー

想定される対象年齢への分類  
および適切な料理カテゴリーへの分類

### ■ 栄養・専門性に関する項目 (管理栄養士・栄養士の場合)

#### ・栄養のポイント

このレシピに含まれる主要な栄養素や栄養的特徴  
(例：鉄分補給、カルシウム強化、食物繊維が豊富 など)

#### ・成長発達への配慮

咀嚼・嚥下・消化など成長段階に配慮した食材の切り方、  
味付け、硬さの工夫

#### ・アレルギー情報

アレルギーリスクが高い食材 (卵・乳・小麦など) の  
有無を明記

### ■ 推奨事項

#### ・簡単なアドバイスやコメント

調理のコツ、忙しい家庭への時短テクニックなど

## 05

# 投稿レシピの二次使用ガイドライン および 著作権について

こどもレシピにご提供いただいたレシピについては下記の通り、二次使用に関するルールを定めています。

Instagramや個人ブログなど、ご自身の媒体・SNS等で提供レシピを再掲載・発信していただくことは自由です。ただし、掲載・使用される際には、以下の情報を必ずご明記ください。

### ■ 必須事項

サイト名：こどもレシピ

URL： <https://kids-recipe.com>

### 記載例)

このレシピは、こどもレシピ (<https://kids-recipe.com>) にも掲載されています。他にも子ども向けレシピを多数ご紹介しています。

### ■ 補足

こどもレシピのコンテンツ価値維持のため、掲載時はできる限りサイト紹介をお願いいたします。

**また、こどもレシピに投稿いただいたレシピの著作権は 投稿者本人 に帰属します。**

**なお投稿いただいたレシピは、当サイトの有料コンテンツ等で活用させていただく場合がございます。**