

高校生 環境にやさしい料理レシピコンテスト 2022 in やまがた

みんなで決定!

人気投票

令和4年6月3日～8月31日に環境にやさしい料理レシピを募集したところ、多くの高校生から応募をいただきました。この度、応募レシピの中からグランプリ及び各賞を決定するため、人気投票を開催します。あなたが「食べてみたい!」「作ってみたい!」「ごみが減る!」「独創的!」と思うレシピにぜひ投票してください。

素材まるごと活用部門



リメイク料理部門



投票方法

(どなたでも投票いただけます)

レシピコンテストやまがた 検索

以下の投票基準に基づいて、各部門で最も良いと思うレシピをそれぞれ1点投票してください。

【投票方法】 次のいずれかの方法で投票してください。

- 山形県ホームページの専用フォームで投票
 - 県庁及び各総合支庁のロビーに設置した投票箱に投票用紙で投票
- ※投票箱は10月15日(土)・16日(日)開催の「令和4年やまがた環境展」の会場(山形国際交流プラザ「山形ビッグウイング」)にも設置します。
- ※投票は投票期間を通して各部門1人1回(複数回投票があった場合は初回)のみ有効です。(各部門について、インターネット投票、又は投票用紙での投票のどちらかで、1人1回のみできます。)投票くださった方の中から抽選で、人気レシピを掲載したレシピ集を進呈します。



レシピの詳細・投票はこちらから(または投票所で)ご確認ください!



投票期間

令和4年

10月13日(木)

令和4年

10月31日(月)まで

投票基準

- ごみ減量につながる
- おいしそうで作ってみたいくなる
- 家庭で簡単にできる
- 新しいアイデアであり、独創性がある

結果発表

各部門で得票数の多い順に「グランプリ」、「準グランプリ」(各1点)、「ごみゼロくんのいちおし特別賞」(2点)を決定します。投票結果は、12月上旬に山形県ホームページで発表します。

お問合せ先

株式会社ハイスタッフ内 高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト事務局 担当:庄司

〒990-2422 山形県山形市中桜田1-7-23 TEL:023-632-6030/FAX:023-632-6032/E-mail:eco@highstaff.co.jp



主催: 山形県 環境エネルギー部 循環型社会推進課

Carbon Neutral Challenge
～環境を守るのは県民一人ひとり～

素材まると活用部門（食材を無駄なく使った料理）

No.	レシピ名	レシピの概要
1	満足感たっぷり 有機かぶのステーキ	有機野菜のかぶと県産の野菜で作る野菜ステーキ
2	余った人参を使ったマフィン	皮ごと使った人参をすりおろして使い、食べやすくしたマフィン
3	まるとリンゴのブラマンジェ	リンゴの芯まで食べられる甘いデザート
4	皮ごとアップルパイ	リンゴの皮ごと使ったアップルパイ
5	玉ねぎ丸ごと肉あんかけ	皮まで使った玉ねぎの肉あんかけ
6	丸ごとキャベツの肉詰めトマト煮込み	キャベツを芯まで使った、迫力のある煮込み
7	かぶまるとクリームシチュー	かぶの葉と皮も使ったクリームシチュー
8	パプリカのトロリーチーズケーキ	パプリカのわたも使用し、苦手な子どもも食べられるチーズケーキ
9	人参皮ごと!お米のムース	人参を皮ごと使用したお米のムース
10	まるとバナナアイス	バナナの皮も使ったアイス
11	まると野菜のダッチベイビー	野菜の皮や種を使ったパンケーキ
12	まるとトウモロコシクッキー	トウモロコシの芯まで使ったクッキー
13	丸ごとブロッコリーのミートグラタン	茎まで使い、ブロッコリー全体を感じられるグラタン
14	まると大根ポタージュ	大根の皮と茎まで使用したポタージュ
15	まるとピーマンの肉詰めフライ	ピーマンのわたまで使った肉詰めのフライ
16	フレッシュオレンジパンケーキ	オレンジの皮を最大限使用した特別なパンケーキ
17	人参とさつまいもと玉ねぎの『やさしいポタージュ』	人参とさつまいもを皮ごと使った野菜ポタージュ
18	まると野菜マフィン	ピーマンやかぼちゃのワタと使ったマフィン
19	シャキッ!ホクッ!りんごいもパイ	りんごとさつまいもを皮ごと使ったパイ
20	かぼちゃと人参の皮のきんぴら	かぼちゃと人参を皮ごと使ったきんぴら

リメイク料理部門（食べきれない料理を作り替えた料理）

No.	レシピ名	レシピの概要
1	麦切りdeピザ	日常で余る麦切りをピザ生地にアレンジし、作ったピザ
2	もっちもち!甘酸っぱいさくらんぼ大福	冷やご飯を美味しく無駄なく活用した創作和菓子
3	冷やめしごま団子	あまりがちな冷やめしを使い切り、保存も利くごま団子
4	あまったおでんが大変身!!あんかけ肉団子!!	余ったおでんを飽きずに楽しめる創作料理
5	山形名物玉こんの肉巻きチーズ串揚げ	レシピが限られる玉こんを活用した創作料理
6	トマト香る具たくさんピザ	いつも余りがちな鍋を無駄なく使ったピザ
7	新食感!?もっちりサクサクチーズカレーパイ	残ったカレーを活用したチーズカレーパイ
8	残ったそうめんでもっちりどんどん焼き	残ったそうめんを活用したどんどん焼き
9	そうめんチヂミ	残ったそうめんを活用したチヂミ
10	シチューポテトサラダ	残ったシチューを活用したポテトサラダ