

高校生 環境にやさしい料理レシピコンテスト 2023 in やまがた 応募用紙

注1) 下記の項目にご記入のうえ、料理の完成写真を添付してE-mailまたは郵送にて応募してください。
 注2) 記入欄が足りない場合は、別紙として添付してください。
 注3) 応募締切は令和5年7月26日(水)です。 ※当日消印有効
 注4) ご応募いただいたレシピのうち審査を通過したものは、山形県ホームページ等に掲載し、人気投票を行います。
 注5) 掲載は、レシピ及び写真のみになりますが、入賞したレシピについては、応募者のお名前・在学名または居住市町村を公表させていただきます。予めご了承ください。
 注6) ご提供いただいた個人情報を目的以外には使用いたしません。また、個人情報は主催者が厳重に管理いたします。

□については該当するものに☑を入れてください。

1. レシピ名		そうめんクッキー			
2. 部門	<input type="checkbox"/> 素材まるごと活用部門 <input checked="" type="checkbox"/> リメイク料理部門	3. 調理時間	60 分	4. 料理コスト (1人前)	100 円
5. アピールポイント		(レシピへの思いやレシピ考案のきっかけなど) 私の家庭では、たくさんそうめんを食べます。毎回ゆで「おき」て余り、しまい、捨てちゃうので、なんが利用できないかと思っ、クッキーにアレンジしました。			
6. ごみ減量のポイント		例：いつもは捨てちゃう〇〇を使用し、無駄なく食べれるようにしたこと。 余ったそうめんを捨てず「に食べ」きる。			
7. 材料 / 分量		【3人分】 例：にんじん 1本 バター 45g プレーンクッキーミックス粉 1袋 そうめん 適量			
8. 使用した山形県産の食材		(使用した場合のみご記入ください。) 特になし			
9. 作り方		①バターをレンジで40~50秒加熱 ②プレーンクッキーミックス粉とそうめんをみじん切りしたものを一緒に入れてゴムベラでさっくり切るように混ぜる。 ③ラップで包んで、棒状に成形し、冷凍庫で13分ほど冷やす。 ④8mm幅に切り、クッキーシートの上に並べオーブンで1~2分。			
10. おいしく作るコツ		しっかり固める。 愛情をいっぱい注ぐ。			
11. レシピサイト クックパッドへの掲載		<input checked="" type="checkbox"/> 掲載可 <input type="checkbox"/> 掲載不可		※「掲載可」を選択したレシピについては、クックパッドに掲載する場合がございます。	