

# 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。予めご了承願います。  
 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		作りすぎてもおいしく食べるカレードリア			
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	40 分	4. 料理コスト (1人前)	200 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) 家で調理したカレーが余ってしまったときにアレンジドリアにリメイク!				
6. ごみ減量のポイント	例: いつかは捨ててしまう○○を使用し、無駄なく食べれるようにしたこと。 余ったカレーを捨ててしまうのでそれを捨てないようなレシピにした。				
7. 材料 / 分量	【1人分】 余ったカレー、 白米 100g、焼き麩 2~3g、 例: にんじん 1本 チーズ 1枚、 <u>ホワイトソース</u> 薄力粉 30g、バター 30g、牛乳 300ml コンヤメ小さじ、 塩 小さじ1/4、白こしょう 少々				
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。) 焼き麩 (庄内産)				
9. 作り方	1. 余ったカレーとご飯を混ぜる。 2. フライパンにバター、薄力粉を入れて弱火で2分炒める。 3. 2に牛乳を少しずつ加え味を整え、ホワイトソースを作る。 4. 耐熱容器に1を敷き、そこにホワイトソースをかき、最後にチーズをのせ、庄内産を小さめにのせてのせる。 5. 200℃のオーブンで10分ほど焼く。				
10. おいしく作るコツ	カレーの風味を消さないようにホワイトソースの量を調整させながら作ること。				
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。		