

- 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☑入れてください。

1、レシピ名		外サワッ! 中フワッ! カボチャの煮物のサーターアンダギー			
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)	500 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) 祖母がこの材料を使ってドーナツを作るのが好きなので、ドーナツの他に何か作れるものはないかと思い、このレシピを考えた。				
6、ごみ減量のポイント	例：いつもは捨ててしまう〇〇を使用し、無駄なく食べれるようにしたこと。 固いと思われてあまり食べられない皮も一緒に裏ごし食べれるようにしたこと。 汁も生地に入れて、甘みを出したこと。				
7、材料 / 分量	【 4 人分】 例：にんじん 1本 ホットケーキミックス 350g 牛乳 120g カボチャの煮物 250g 粉糖 適量 卵 1個 油 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。)				
9、作り方	1. カボチャの煮物を汁が含んだ状態で裏ごす。 2. ホットケーキミックスに卵、牛乳、裏ごししたカボチャを加えてよく混ぜる。 3. 冷蔵庫で10～15分冷やす。 4. 冷蔵庫から取り出し、丸く形を成形する。 5. 油で色がつくまで揚げる。 6. 油をよくきり、粉糖をかけて完成。				
10、おいしく作るコツ	煮物の汁が甘いと思うので、砂糖などは入れずに汁で代用する。 愛情を込めて作る。				
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。		