

- 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☑入れてください。

1. レシピ名		もちもち! そうめん de 団子			
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	10 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) 夏の食卓の定番“そうめん”。普段はめんつゆで食べるそうめんをなんと和菓子に大変身!!				
6. ごみ減量のポイント	例: いつもは捨ててしまう○○を使用し、無駄なく食べれるようにしたこと。 夏は特に残りやすいそうめんを使用したこと。				
7. 材料 / 分量	【2人分】 砂糖 小さじ2 <みたらしだれ> 氷 40ml 例: にんじん 1本 ・そうめん 100g (・きなこ 適量 ・しょうゆ 小さじ2 ・みりん 大さじ1 ・片栗粉 大さじ1 ・砂糖 適量 ・砂糖 25g ・片栗粉 小さじ1				
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ゆでたそうめんをビニール袋に入れ、片栗粉と砂糖を加える。 ②袋を振って、片栗粉と砂糖をそうめんになじませる。袋の上からそうめんを叩いてつぶし、団子生地のようになめらかにする。 ③手に水をつけて、団子の形に丸める。 ④ふっとうした湯に団子を加え、浮き上がってきたら冷水にさらす。よく水気をきる。 ⑤みたらしだれの材量を鍋に入れませる。				
10. おいしく作るコツ	そうめんをよーくつぶす。				
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。		