

高校生

# 環境にやさしい料理レシピコンテスト

# 応募用紙

2023 in やまがた

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		麻婆パプリカ			
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	30 分	4. 料理コスト (1人前)	145 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) 余ってしまったご飯や麻婆豆腐... そんぽ余り物でもお手軽にいいおがずん!				
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、無駄なく食べられるようにしたこと。 余った、少量の麻婆豆腐を使用し、無駄にしないで済むようにした点。				
7. 材料/分量	【4人分】 例: にんじん 1本 ・パプリカ...4個    ・ご飯...パプリカの半分の大きさに入る量 ・余った麻婆豆腐    ・チーズ...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。) パプリカ				
9. 作り方	1. パプリカを半分に切る 2. 切ったパプリカにご飯をスプーンで適量入れる 3. 2の上に麻婆豆腐をあふれないう程度入れる 4. 3の上にチーズを適量おぶす 5. オーブンを使用し、200℃で15分焼く				
10. おいしく作るコツ	パプリカの中身を 味の濃い物にするといいかも...?				
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。		