

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又は郵送で応募してください。

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、必要に応じて読みやすく編集のうえ、山形県ホームページ等に掲載いたします。

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、居住市町村又は在学学校名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		ポテサラ肉巻き			
2.部門	<input type="checkbox"/> 素材まるごと活用部門	3.調理時間	30分	4.調理コスト (1人前)	120 円
	<input checked="" type="checkbox"/> リメイク料理部門				
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)		余りがちなポテトサラダを使用し、ご飯が進むような主菜が作れないかと思った。			
6.ごみ減量のポイント		余ったポテトサラダと焼き肉のたれを使用し、家庭にあるものや手に入りやすいものでリメイクできるようにした。			
7.〔 2 人分〕 材料／分量 例：にんじん / 1本 ポテトサラダ 150g さけるチーズ 2本 豚バラ肉 4枚 薄力粉 適量 サラダ油 適量 焼き肉のたれ 適量		8.作り方 ①さけるチーズを半分に切る。 ②半分に切った避けるチーズをポテトサラダで包む。 ③②を豚バラで巻き、薄力粉を軽くまぶす。 ④フライパンに火をつけ油を敷く。 ⑤③を肉に火が通るまで焼く。 ⑥焼き目がついたら、焼き肉のたれをかける。 ⑦少したれを煮絡める。 ⑧お皿に盛りつけて完成。			
		9.使用した山形県産農産物 (使用した場合のみご記入下さい。)			
10.おいしくつくるコツ		チーズがしっかり溶けるようにじっくり揚げること。			
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。	