

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		ピーマンのカレー詰め			
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	15分	4.調理コスト (1人前)	210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)		夜ご飯でカレーを食べるとき、必ず余ってしまいます。せっかく作ったのに余ってしまうのは勿体ないと思い、どうにか活かしたいと考えたのがきっかけです。			
6.ごみ減量のポイント		例:いつもは捨ててしまう部分を使用し、無駄なく食べられるようにしたこと。 いつもは捨ててしまう余ったカレーを使用し、最後まで美味しく食べられるようにしました。			
7.〔 3 人分〕 材料/分量 例: にんじん / 1本 ピーマン6個 とろけるチーズ120g 余ったカレー150g(余った量による)		8.作り方 1.ピーマンを洗い、ヘタと種を取り縦に2分の1の大きさに切る 2.鍋にお湯を入れ、沸騰したら塩を1g入れる 3.2の鍋にピーマンを入れ、1分ほど茹でる 4.ザルに移して水と粗熱を取る 5.スプーンを使い、ピーマンの10分の9までカレーを入れる 6.上にチーズを20gずつ乗せ、電子レンジ600wで約1分加熱(チーズがとろけたら取り出す) 7.加熱したばかりのピーマンは苦味が増してるため、少し冷やす			
		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		・「ピーマンの下茹で」は少し長めにする ・温かいピーマンは苦味が増すため、冷やす			
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。	