

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入れてください。

1. レシピ名		野菜ぎゅっと無水スープ			
2. 部門	<input checked="" type="checkbox"/> 素材まるごと活用部門 <input type="checkbox"/> リメイク料理部門	3. 調理時間	約50分	4. 料理コスト (1人前)	約250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) <ul style="list-style-type: none"> 野菜も柔らかく、温かいスープ 包丁で材料を切る手間-切なし、料理を見る必要-切なし 野菜はへたも皮も種も取りずらること使用 ヘルシーで体が嬉しい優しい 				
6. ごみ減量のポイント	例: いつかは捨ててしまう○○を使用し、無駄なく食べれるようにしたこと。 全ての食材を綺麗に洗い、へた、皮、種は取りずらして煮込むこと、 野菜の生ごみが出ない。				
7. 材料 / 分量	【4人分】 例: にんじん 1本 <ul style="list-style-type: none"> トマト大2つ とろみき肉小2パック なす4本 パプリカ1つ レタス半玉 コンソメキューブ1つ (冷蔵庫にある余り食材入れても全然大丈夫)				
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。) 無し				
9. 作り方	<ol style="list-style-type: none"> 野菜全てを水で綺麗に洗って炊飯器にそのまま切らずに入れる。 とろみき肉とコンソメキューブを入れて炊飯の普通炊きをする。 炊けたらへたの野菜と肉を食べやすい大きさに適当に切り、よく混ぜる。 				
10. おいしく作るコツ	<ul style="list-style-type: none"> 全ての炊飯器にぶち込むこと。 炊飯中は気にせず時間を自由に使うこと。 				
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。		