

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		ブロッコリーの芯を使ったコンソメ野菜スープ			
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	60分	4. 料理コスト (1人前)	557 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) ブロッコリーの芯は「硬く、あまり食べ辛い」という理由で廃棄されているため、この料理で工夫して使っている				
6. ごみ減量のポイント	例: いつもは捨ててしまう〇〇を使用し、無駄なく食べられるようにしたこと。 ブロッコリーの芯を再利用 ベーコンの油を使うことで、 にんじんの皮を捨てずに再利用 無駄な油を使わず済む、				
7. 材料 / 分量	【 4人分】 例: にんじん 1本 にんじん 2本の1 ブロッコリー 1個 コンソメ 5g 玉ねぎ 小1個 ベーコン 85g(4枚) 干しいたけ 5枚 (戻しておく)				
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。) ブロッコリー, 玉ねぎ				
9. 作り方	1, 具を千切りにする 2, ベーコンを火炙める(ベーコンの油で再利用!) 3, ブロッコリーの芯, にんじん, 玉ねぎ, しいたけを火炙める 4, そのまま水を入れ, コンソメを入れる 5, 具がやわらかくなってきたら完成				
10. おいしく作るコツ	ブロッコリーの芯は硬いため、よく煮るとやわらかく、食べやすくなる				
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。		