

# 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。予めご了承ください。

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		炊飯器でキャベツまるごとスープ			
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.調理コスト (1人前)	約500～1000円
5.アピールポイント		キャベツを小さく切り分けなくても、炊飯器に1玉まるごと入れるだけで簡単にできる。			
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。 使う調理器具が少なく済むので、洗い物が少ない。また、キャベツをまるごと使うので、捨てる部分が少なく済む。			
7.〔 4 人分〕 材料/分量 例: にんじん / 1本 キャベツ/1玉 玉ねぎ/1個 にんじん/1本 ウインナーorベーコン/適量 コンソメの素/ 大さじ1杯 水/450ml 塩/適量 こしょう/適量		8.作り方 1.キャベツの芯と1番外側の葉を取り、さっと洗って炊飯器の釜にセットする。 2.玉ねぎとにんじんを小さく切り、キャベツと釜の隙間に入れる。 3.ウインナー(ベーコン)も同様に切り分け、入れる。 4.コンソメの素を上からふりかけ、水を入れる。 5.塩とこしょうを適量入れる。 6.炊飯器のスイッチ(通常炊飯)を入れて出来上がり。			
		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		塩とこしょうの量に気をつける。			
11.レシピサイト クックパッドへの掲載		<input type="checkbox"/> 掲載可	<input checked="" 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。	