

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 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		まるごとピーマンのアセージョ			
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	20 分	4、料理コスト (1人前)	400 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) ピーマンやトマトを使ったことと色合いを良くした。			
6、ごみ減量のポイント		例：いつもは捨ててしまう○○を使用し、無駄なく食べれるようにしたこと。 いつもは捨ててしまうピーマンの種をその場で使用したこと。			
7、材料 / 分量		【 2 人分】 例：にんじん 1本 ・ピーマン 4コ ・じゃがいも 1コ ・塩 小さじ 1/2 ・ミニトマト 3コ ・玉ねぎ 1/4コ ・にんじん 1片 ・ベーコン 20g ・オリーブオイル 200ml			
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。)			
9、作り方		1、にんじんをつぶす、じゃがいもは角切り、ベーコンは大きめの千切り、玉ねぎはくし切りにする。 2、鍋にオリーブオイル、にんじんを中火にかける。 3、ピーマン以外の材料を中火にかける。 4、ピーマンを2分ほど中火にかける。 5、味付けをする。			
10、おいしく作るコツ		ピーマンを入れたりあまり加熱をしないこと。			
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。	