

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		じゃわ〜っと! パプリカの肉詰め			
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	50 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) パプリカの7つの部分にも肉を入れたこと、すべて食べられるようにし、1つが大きいので満腹感があること。				
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。 パプリカの種と7つを捨てるに使用し、無駄なく食べられるようにした。				
7、材料 / 分量	【 2 人分】 例: にんじん 1本 パプリカ 1個 玉ねぎ 1/4個 人参 18g 椎茸 1個 パン粉 20g 片栗粉 適量 牛豚合挽き肉 70g チーズ 適量 バジル 適量 にんにく 適量 塩、しょう油 少々 ケチャップ 適量 マスタード 適量 水 適量 ごま油 適量				
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. 玉ねぎ、人参、椎茸をみじん切りにする。ボウルに、合挽き肉、パン粉、片栗粉、みじん切りにしたものを、バジル、にんにく、塩、しょう油を入れよく混ぜる。 2. パプリカの上と下を切り、下の部分はみじん切りにし、1に入れ、混ぜる。2等分にし、パプリカの肉側には片栗粉をたくさんつける。その後に1を混ぜたものを詰め、パプリカの上の部分にもつける。 3. ごま油をフライパンで熱し、両面焼く。少し色がついたとき水を少し入れ、蒸す。くり返し、チーズもせ、さらに蒸し、チーズが溶けたら盛り付け、合挽き肉とマスタード、バジルを				
10、おいしく作るコツ	バジルとにんにくをたくさん入れることで、香りが引き立ち、よりおいしくなること。				
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。		