

平成29年度

高校生 牛乳・乳製品利用料理コンクール 静岡県大会レシピ募集



牛乳・バター・生クリーム・スキムミルクを利用した
アイデア料理(オリジナル料理・菓子・デザート)を
次の要領により募集します

◆ 募集対象者

高校生に限ります。(県内)

◆ 応募要領

下記の事項を記載してお送り下さい。(応募用紙は裏面)

- ①料理名 ②4人分の材料と分量(使用基準は下記による)
- ③材料費(4人分で2000円以内)
- ④作り方 ⑤時間(調理は、調理台の整理整頓(後片付け)を含み50分以内とする。ただし、下拵えは不可とする。)
- ⑥住所・〒・氏名・性別・年齢・学校名・TEL

◆ 使用基準(4人分)

必ず牛乳200ml以上使用する。ただし、他の乳製品も可とする。

◆ 締切り/平成29年9月8日(金) 必着

◆ 選考/書類審査会/9月15日(金)

料理専門家が審査し、実技コンクール出場者を選考します。(結果は本人に通知)

◆ 資料請求先/送り先

静岡県牛乳普及協会
〒420-0838 静岡市葵区相生町 14-26-3
TEL 054-274-0230 fax 054-274-0002
E-mail:shi-kenfukyo@jasnet21.com

主催/静岡県牛乳普及協会
(JA静岡経済連・静岡県牛乳協会・静岡県牛乳商業組合)
後援/静岡県教育委員会

◆ 実技コンクール

書類選考で選出された出場者により、実技コンクールを開催致します。

①開催/29年10月1日(日)

②場所/静岡市 学校法人 鈴木学園 中央調理製菓専門学校 静岡校
〒420-0035 静岡市葵区七間町15番地の1

③表彰/最優秀賞 1名(賞状及び副賞)

優秀賞 1名(賞状及び副賞)

優良賞 3名(賞状及び副賞)

<審査基準>

項目	細目	内容
普及性	料理のしやすさ アレンジ キッチン道具 材料の入手	・手軽に作れる、短時間仕上 ・ちょっとした工夫で色々に対応 ・使用する道具・器具が一般的 ・全国どこでも簡単に入手
独創性	アイデアの 斬新さ	・料理内容の新規性 ・創意工夫
味 覚	美味しさ	・毎日食べてもおいしい味 ・なじみやすい
利便性	牛乳乳製品の 使用	・調理特性の活用
総 合	全体的評価	・栄養バランス、安全性、 適量性、たのしさ

最優秀者は、牛乳料理コンクール
関東大会にエントリーされます。

11月18日(土)
[武蔵野調理師専門学校]

平成29年度

牛乳・乳製品利用料理コンクール 静岡県大会レシピ募集

牛乳・バター・生クリーム・スキムミルクを利用した
アイデア料理(オリジナル料理・菓子・デザート)を
次の要領により募集します



◆ 募集対象者

一般消費者(県内)とし、現職の調理師は除きます。

◆ 応募要領

下記の事項を記載して、お送り下さい。

- ①料理名 ②4人分の材料と分量(使用基準は下記による)
③材料費(4人分で2000円以内) ④作り方 ⑤時間(調理は、調理台の整理整頓(後片付け)を含み50分以内とする。ただし、
下拵えは不可とする。)
⑥住所・氏名・性別・年齢・職業・TEL

◆ 使用基準(4人分)

必ず牛乳200ml以上使用する。ただし、他の乳製品も可とする。

◆ 締切り/平成29年9月8日(金)必着

◆ 選考/書類審査会/9月15日(金)

料理専門家が審査し、実技コンクール出場者を選考します。
(結果は本人に通知)

◆ 送り先/静岡県牛乳普及協会

〒420-0838 静岡市葵区相生町 14-26-3
TEL 054-274-0230 fax 054-274-0002
E-mail:shi-kenfukyo@jasnet21.com

主催/静岡県牛乳普及協会

(JA静岡経済連・静岡県牛乳協会・静岡県牛乳商業組合)

後援/静岡県

◆ 実技コンクール

書類選考で選出された出場者により、実技コンクールを開催致します。

- ① 期日/平成29年10月1日(日)
② 場所/静岡市 学校法人 鈴木学園 中央調理製菓専門学校 静岡校
〒420-0035 静岡市葵区七間町15番地の1
③ 表彰/
最優秀賞 1名(賞状及び30,000円相当の副賞)
優秀賞 3名(賞状及び20,000円相当の副賞)
優良賞 6名(賞状及び10,000円相当の副賞)

<審査基準>

項目	細目	内容
普及性	料理のしやすさ アレンジ キッチン道具 材料の入手	・手軽に作れる、短時間仕上 ・ちょっとした工夫で色々に対応 ・使用する道具・器具が一般的 ・全国どこでも簡単に入手
独創性	アイデアの 斬新さ	・料理内容の新規性 ・創意工夫
味覚	美味しさ	・毎日食べてもおいしい味 ・なじみやすい
利便性	牛乳乳製品の 使用	・調理特性の活用
総合	全体的評価	・栄養バランス、安全性、 適量性、たのしさ

最優秀者は、牛乳料理コンクール
関東大会にエントリーされます。

11月18日(土)
[武蔵野調理師専門学校]

