

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]

わたしの牛乳乳製品利用アイデア料理レシピ（申込書）

住所	〒	—	年齢	電話
氏名	(フリガナ)		性別	職業
料理名			所要時間 (後片付け含め50分以内)	
材料名	分量（4人分）		材料費（2,000円以内）	

作り方

（調理）の調理時間（0分00秒）を記入してください。また、調理器具（鍋、フライパン、オーブ、など）も記入してください。

（材料）の材料費（0円00分）を記入してください。また、材料の分量（1人分、2人分、など）も記入してください。

（賞状）の賞状の金額（0円00分）を記入してください。また、賞状の金額（1000円、2000円、など）も記入してください。

<参考表書>

内容	日付	日次
1. 調理時間、分量、調理器具、材料の分量	5/14/2024	1日
2. 調理器具、調理時間、分量	5/15/2024	2日
3. 調理器具、調理時間、分量	5/16/2024	3日
4. 調理器具、調理時間、分量	5/17/2024	4日
5. 調理器具、調理時間、分量	5/18/2024	5日

コンクールを何で知ったか記入して下さい。

全乳乳製品牛乳製品協会  
〒430-0838 静岡県浜松市中区14-28-2  
TEL 054-254-0280 fax 054-254-0003  
E-mail: shi-kou@kagyo-japan121.com