

平成30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



6月は牛乳月間

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30年9月14日(金) 必着

#### ◆ 選考/書類審査会/9月21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/30年10月7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17日(土)

武蔵野調理師専門学校

平成30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



6月は牛乳月間

## ◆ 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・年令・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30年9月14日(金)必着

## ◆ 選考/書類審査会/9月21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30年10月7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17日(土)  
[武蔵野調理師専門学校]



