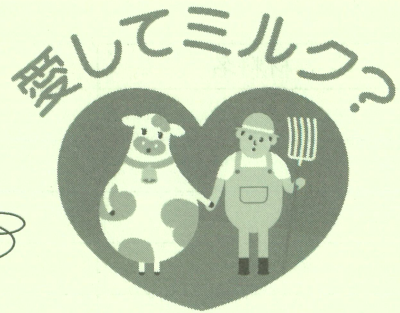


令和4年度

牛乳料理コンクール 静岡県大会レシピ募集

牛乳や乳製品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。(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調理時間は50分以内とする。(調理台の後片付けを含む。下拵え不可)
- ⑥住所・氏名・性別・年令・職業・TEL

◆ 使用基準

4人分で種類別「牛乳」(成分無調整牛乳)200ml以上とする。
普及性を考慮し、一般的に量販店等で入手できる牛乳を使用
することとする。ジャージー牛乳や低温殺菌牛乳など、特徴・
特色のあるものは不可とする。

◆ 締切り/令和4年9月9日(金)必着

◆ 選考/書類審査会/9月16日(金)予定

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・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/令和4年10月2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 20,000円相当の副賞)
優秀賞 3名 (賞状及び 10,000円相当の副賞)
優良賞 6名 (賞状及び 5,000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

※実技コンクールの開催については、新型コロナウイルス感染防止
対策の状況により、変更させていただく場合があります。

総合(一般及び高校生の部)上位2名の方は関東大会への出場権を得ます。

(11月19日(土) 場所:東京都武蔵野調理師専門学校)

