

第41回

牛乳料理コンクール 埼玉県大会

第40回 ミルク料理の部



最優秀賞
カレー粉を使った色違いオムレツ
大宮光陵高 (Mさん)

第40回 菓子・デザート部



最優秀賞
黒糖ミルクアガー
春日部女子高 (Fさん)



募集内容

①応募規定

- 牛乳を使ったオリジナル料理のレシピを募集します。
募集部門は「ミルク料理の部」「菓子・デザート部」です。
- ◆ 牛乳を200ml以上(4人前)使用すること。
(ジャージー牛乳や低温殺菌牛乳など特色ある牛乳は不可)
- ◆ 材料費(4人前)は、2,000円以内であること。
- ◆ 50分以内(調理台の後片付け含む)で調理できること。
- ◆ 家庭で手軽に作れる普及性の高い料理であること。

②応募資格

県内在住、在勤、在学の高校生以上の方。
ただし、料理を職業とするプロは応募できません。

応募方法

①応募原稿には、次の項目を記入して、郵送で応募してください。

- ◆ 料理名と応募する部門(ミルク料理の部、菓子・デザート部)
- ◆ 4人分の材料と分量、牛乳使用量、作り方、材料費、調理時間
- ◆ 氏名、年齢、性別、職業(学生の場合は学校名と学年)、〒、住所、電話番号、電子メール

②応募締切 令和2年9月11日 (金) 必着

③応募先・お問い合わせ

埼玉県牛乳普及協会 料理コンクール係

〒埼玉県深谷市田中2065

TEL 048-583-7112 (土・日・祝日を除く 9:00~17:00)

審査

①書類審査で各部門の上位5点(計10作品)を選考し、各賞を決定します。(9月下旬~10月上旬)

②最優秀賞2名(各部門最高位)は関東大会に推薦します。
令和2年11月中 審査会を開催予定

表彰

①審査結果はホームページで公表し、優秀作品を表彰します。

②表彰予定区分

- | | | |
|-------|------------|-------|
| ◎最優秀賞 | 各部門1点(計2点) | 賞状・副賞 |
| ◎優秀賞 | 各部門1点(計2点) | 賞状・副賞 |
| ◎優良賞 | 各部門3点(計6点) | 賞状・副賞 |
| ◎特別賞 | 各部門1点(計2点) | 賞状・副賞 |

その他

①応募作品の著作権は、埼玉県牛乳普及協会に帰属します。

②応募原稿は、返却しません。

③個人情報、本コンクール(関東大会含む)の運営に必要な範囲のみで使用し、慎重に管理します。

※新型コロナウイルスの感染状況により大会開催方法を変更する場合があります。



主催 ◎埼玉県牛乳普及協会

後援 ◎埼玉県、関東生乳販連、全農埼玉県本部、(一社)埼玉県乳業協会、埼玉新聞社

牛乳料理コンクール応募用紙

作品タイトル

※シンプルで特徴を表現したネーミングを考案してください。

部門

- ☐ ミルク料理の部
☐ 菓子・デザート部の部

(ふりがな)
氏 名

性別

男・女

年齢

歳

職業

※学生は学校名と学年

住 所

〒

※学校を通じて応募する場合は、記入不要です。

TEL

e-mail

(個人情報の取扱い) 応募に関する個人情報は、本コンクールの運営に費用な範囲で利用し、応募者の同意なく利用目的を超えて使用しません。

4人分の材料と費用

牛乳の使用量

ml

円

牛乳の基準使用料200ml以上です。(4人分)

合計金額

円 ※2,000円以内

作り方と所要時間

調理時間

分 ※整理整頓含め50分以内

作品のポイント

だれのために考案したレシピですか？

(予備欄) 写真を貼る場合はこちらに。
のりでしっかり貼ってください。

おいしそうな写真が貼ってあると引き立ちますよ！

