

高校生

環境にやさしい

# 料理レシピコンテスト

2022 in やまがた



2021  
グランプリ  
素材まるごと活用部門

あなたのアイデアが  
食品ロスの削減につながる

食品ロスの削減は  
身近なSDGs!

2021  
グランプリ  
リメイク料理部門



かぼちゃの皮と種まで食べられるプリン  
まるごと南瓜プリン



そうめんで作るモチモチ小籠包  
残ったそうめんでもモチモチ!!  
ジューシー小籠包!!



※令和元年度農林水産省・環境省推計

まだ食べられるのに廃棄されている食品

そのうち 約半分(約261万ト)は家庭からのもの

日本での「食品ロス」は、1人1日当たりお茶碗約1杯分(約124g)、1年間で約570万tとされています。

## 高校生 環境にやさしい料理レシピ大募集

募集期間 令和4年 6月3日(金)～7月20日(水) ※当日消印有効

**目的** 家庭からの食品ロスの削減につながる料理のレシピを広く募集し、若い世代が食品ロスについて考えるきっかけとするとともに、そのレシピの普及により家庭ごみの排出抑制を図ります。

**募集内容**

- 素材まるごと活用部門  
通常捨ててしまいがちな食材を無駄なく使った料理レシピ
- リメイク料理部門  
食べきれなかった料理を作り替えた料理レシピ

以下の内容をすべて満たすレシピ

- (1) ごみ減量につながる料理のレシピ
- (2) 一般家庭で作ることができる料理のレシピ
- (3) 他のコンテストやインターネットなどで未公表のレシピ

※じゃがバターなど皮ごと使うのが一般的なレシピ、芋煮の残りとうどんを入れた芋煮うどん(鍋の締め料理)などの定番レシピは除く。

**人気レシピ決定方法**

- 書類審査** 県において募集内容を満たすレシピであるか書類審査を行います。
- 一次審査** 専門家(公益社団法人山形県栄養士会管理栄養士)が次の項目で採点し、各部門20点～30点程度を選定します。  
<審査基準>  
①適合性/②普及性/③再現性/④独創性/⑤見た目/⑥アピールポイント・ごみ減量のポイント 各5点の計30点
- 人気投票** 一次審査を通過したレシピを県ホームページに掲載し、人気投票を行います。  
投票期間 令和4年9月下旬～10月中旬


**応募資格** 以下の①または②のいずれかに該当する方

- ① 令和4年7月20日時点で山形県内の高等学校等に在籍する方
- ② 平成16年4月2日～平成19年4月1日に生まれた山形県内在住の方

**応募方法** 裏面の応募用紙にご記入のうえ、料理の完成写真を添付して E-mail又は郵送でご応募ください。

※下記ホームページの注意事項をご覧のうえご応募ください。

🔍 レシピコンテストやまがた 🔍 検索



**賞・賞品**

- 👑 **グランプリ** 各部門1名  
米沢牛ギフトカタログ……1セット
- 👑 **準グランプリ** 各部門1名  
つや姫・雪若丸セット …… 5kg×2箱
- 👑 **ごみゼロくんのいちおし特別賞** 各部門2名  
県産品ギフトカタログ……1セット

入賞レシピはオリジナルレシピ集に掲載されます!

ご応募お問合せ先 株式会社ハイスタッフ内 高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト事務局 担当:庄司  
〒990-2422 山形県山形市中桜田1-7-23 TEL:023-632-6030/FAX:023-632-6032/E-mail:eco@highstaff.co.jp

主催：山形県 環境エネルギー部 循環型社会推進課

Carbon Neutral Challenge  
～環境を守るのは国民一人ひとりで～

# 高校生 環境にやさしい料理レシピコンテスト2022 ⑩ やまがた 応募用紙

- 注1 下記の項目にご記入のうえ、料理の完成写真を添付してE-mail又は郵送で応募してください。
- 注2 記入欄が足りない場合は、別紙として添付してください。
- 注3 応募締切は令和4年7月20日(水)です。※当日消印有効
- 注4 ご応募いただいたレシピのうち審査を通過したものは、必要に応じて読みやすく編集のうえ、山形県ホームページ等に掲載いたします。
- 注5 掲載は、レシピ及び写真のみになりますが、入賞したレシピについては、応募者のお名前、居住市町村、在学学校名を公表させていただきます。予めご了承ください。
- 注6 ご提供いただいた個人情報を目的以外には使用いたしません。また、個人情報は主催者が厳重に管理いたします。

については、該当するものに✓を入れてください。

1. レシピ名					
2. 部門	<input type="checkbox"/> 素材まるごと活用部門 <input type="checkbox"/> リメイク料理部門	3. 調理時間	分	4. 調理コスト (1人前)	円
5. アピールポイント (レシピへの思いや レシピ考案のきっかけ)					
6. ごみ減量のポイント		例：いつもは捨ててしまう部分を使用し、無駄なく食べられるようにしたこと。			
7. [ _____ 人分] 材料/分量 例：にんじん / 1本		8. 作り方			
		9. 使用した山形県産農産物 (使用した場合のみご記入ください。)			
10. おいしくつくるコツ					
11. レシピサイト クックパッドへの掲載*		<input type="checkbox"/> 掲載可	<input type="checkbox"/> 掲載不可	*[掲載可]を選択したレシピについては、クックパッドに掲載する場合がございます。	

フリガナ お名前		年齢	歳
学校名 学年	在学中の場合ご記入ください。 学校名: _____	学年:	年
ご住所	〒 _____		
応募に関する日中連絡先	1. 本人      2. 本人以外    ①家族等    ②指導教員・顧問等    ③その他( _____ )		
連絡先	※2の場合お名前( _____ )		
電話番号		E-mail	

ご 応 募  
お 問 合 せ 先

株式会社ハイスタッフ内 高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト事務局 担当:庄司  
〒990-2422 山形県山形市中桜田1-7-23  
TEL : 023-632-6030 FAX : 023-632-6032 E-mail : eco@highstaff.co.jp