

平成
29年度

牛乳・乳製品利用

milk de cooking

料理コンクール

岡山県
大会

作品
募集中

牛乳やバター、生クリーム、
スキムミルク等を使った
あなたのオリジナルレシピで
チャレンジしてみませんか。



平成28年度 優秀賞作品
岡山県立総社高等学校 2年 宮本 菜央さん
「クリームチーズとしめじの和風コロッケ」



平成28年度 最優秀賞作品
岡山県立津山東高等学校 3年 服部 堯人さん
「栄養満点!!みそミルクロールキャベツ」

最優秀賞 5万円の商品券…1名様

優秀賞 3万円の商品券…1名様

優良賞 1万円の商品券…8名様

★参加賞:応募者全員にもれなく粗品進呈

■作品募集内容：オリジナルの料理・菓子・デザート

- ◆使用材料について(4人分/材料費は2,600円以内)
 - 単品使用の場合…牛乳200ml以上・バター20g以上・生クリーム大さじ4杯(60ml)以上・スキムミルク(脱脂粉乳)20g以上のいずれかを使用。
 - 2~4品使用の場合…2品の場合は上記の1/2、3品の場合1/3、4品の場合1/4以上を使用。
- ◆競技時間について
1時間以内に調理可能なこと(下準備、冷凍等を含めて1時間以内に調理できること)審査の第一条件は普及性にあり、誰でも短時間で簡単にできる作品が入賞条件となります。

審査基準

項目	細目	内容
普及性	料理のしやすさ アレンジの可能性 キッチン道具・材料 の入手のしやすさ	手軽に作れる、短時間で仕上がる。 ちょっとした工夫で色々とアレンジができる。 使用する道具・器具が一般的で全国どこでも 簡単に入手できる。
独創性	アイデアの新しさ	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く、なじみやすい味。
利用性	牛乳・乳製品の使用	調理特性を良く活かしている。
総合	全体的	栄養バランス、安全性、適量性、たのしさ。

募集対象

- 男女問わず高校生以上の方、岡山県在住の方
(※調理師等料理を職とされている方は除く。)

応募方法

応募用紙に、作品名、材料名、分量(4人分)、所要時間、作り方、自分で工夫した点をお書きの上、作品の写真を添付して、郵便番号、住所、氏名、性別、年齢、職業、電話番号、募集を知った媒体をご記入の上封書にてお送り下さい。

送り先

〒708-0335 岡山県苫田郡鏡野町真加部1385

岡山県酪農乳業協会「牛乳・乳製品利用料理コンクール岡山県大会」係まで
お問い合わせ/岡山県酪農乳業協会 TEL.0868-54-1101

選考方法

書類選考：応募の中から作品10点を平成29年9月20日(水)選出、県大会出場者を決定
県大会開催日時：平成29年10月7日(土)AM10:30~
県大会会場：(公財)岡山県学校給食会 岡山市南区浦安本町
県大会審査上位2名の方には、後日開催予定の中国大会に出場する権利が与えられます。

【使用権について】応募作品の映像、出版物などの使用権は主催者に帰属します。また、主催者が関連するイベント等での応募作品の展示、試食、販売を行う場合があります。その際には学校名、学年、氏名を掲載する場合がありますので、ご留意下さい。

主催/岡山県酪農乳業協会

後援/岡山県・岡山県教育委員会・(公財)岡山県学校給食会

締切/平成29年9月5日(火) **必着**

【個人情報の取扱いについて】ご応募の際にご記入いただきました個人情報は応募者へのお礼状、審査結果のご連絡、およびこれに付帯する目的以外には使用しません。

