

私のSDGs、ご当地食材でもったいなくない雑煮!



(オリジナル雑煮コンテスト)



レシピ募集



レシピ募集期間

2021年 12月1日(水) ~ 2022年 1月31日(月) **必着**

対象:小学生・中学生・高校生 ※個人、グループどちらでも可(1人または1グループにつき1点のみ)

コンテストの流れ

一次審査(書類選考・各調理師学校で5作品) → 二次審査(書類選考・全国で5作品)
→ 三次審査(実食審査・2作品選定) → 最終審査(グランプリ決定)

三次審査

審査員



服部幸應
(公社)全国調理師
養成施設協会会長



笠原将弘
日本料理
「賛否両論」主人



姜 明子
(株)オレンジページ
常務取締役

最終審査

2022年6月18日(土)・19日(日) 第17回食育推進全国大会
Aichi Sky Expo(愛知国際展示場:愛知県常滑市セントレア5-10-1)
18日:来場者の投票数でグランプリを決定 19日:投票結果発表

賞

賞状、協賛会社より副賞

応募要項

- ・すでに発表されている類似のレシピがなく、オリジナルであること。
- ・SDGsを意識し、食材をむだなく使っていること。
- ・餅(形、調理法は問わない)を入れること。
- ・1杯分の材料費が500円以内であること。※レシピは4人分で記載
- ・ご当地食材を1種類以上入れること。
- ・応募レシピは、2022年6月19日までは本大会以外には使用しないこと。

応募方法

- ・応募は調理師学校への持参、郵送、メールにて受け付けます。※担当調理師学校は、下記QRコードから確認あるいは事務局にお問い合わせください。
- ・持参、郵送される場合は、裏面に必要事項を記載の上、雑煮写真とともに、担当調理師学校宛てをお願いします。
- ・メールの場合は、下記QRコードから応募用紙をダウンロードして必要事項を記載の上、雑煮写真を添付して、担当調理師学校メールアドレスにお送りください。

主催:公益社団法人全国調理師養成施設協会 後援:文部科学省、農林水産省、(一社)食文化ルネサンス

事務局:公益社団法人全国調理師養成施設協会 Z-1グランプリ担当

TEL:03-3374-5381 URL:<https://www.jatcc.or.jp/works/education/z-1/>

mail:toiawase@jatcc.or.jp

