

レシピ作成担当校一覧

県名	お雑煮名	レシピ作成担当
北海道	ごっこの雑煮	清尚学院高等学校
青森県	青森県東津軽地域の雑煮	青森山田高等学校
岩手県	ほや雑煮	北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ
宮城県	仙台雑煮	宮城調理製菓専門学校
秋田県	汁っこ餅	秋田県調理師専門学校
山形県	具だくさん精進仕立ての雑煮	酒田調理師専門学校
福島県	郡山雑煮	日本調理技術専門学校
茨城県	いばらきのお雑煮	中川学園調理技術専門学校
栃木県	けんちん雑煮	国際テクニカル調理製菓専門学校
群馬県	上州雑煮	群馬調理師専門学校
埼玉県	旗頭雑煮	埼玉県調理師専門学校
千葉県	幽学雑煮	千葉調理師専門学校
東京都	関東風雑煮	武蔵野調理師専門学校
神奈川県	横浜雑煮	横浜調理師専門学校
新潟県	越後雑煮	新潟調理師専門学校
富山県	とやまのお雑煮	富山調理製菓専門学校
石川県	加賀雑煮	金沢調理師専門学校
福井県	若狭のお雑煮	青池調理師専門学校
山梨県	甲州雑煮	
長野県	信州みそ雑煮	
岐阜県	飛騨雑煮	岐阜調理専門学校
静岡県	焼津鯉節雑煮	中央歯科衛生士調理製菓専門学校
愛知県	尾張雑煮	ニチエイ調理専門学校
三重県	忍者の郷の雑煮	三重調理専門学校
滋賀県	滋賀県大津市の雑煮	綾羽高等学校
京都府	白みそ雑煮	京都調理師専門学校
大阪府	関西風雑煮	逵調理師専門学校
兵庫県	兵庫特産雑煮	兵庫栄養調理製菓専門学校
奈良県	きな粉雑煮	京都調理師専門学校
和歌山県	紀州雑煮	
鳥取県	あずき雑煮	
島根県	海苔雑煮	松江栄養調理製菓専門学校
岡山県	山海の幸、高瀬舟、満杯雑煮	西日本調理製菓専門学校
広島県	広島雑煮	広島酔心調理師専門学校
山口県	蕪雑煮	山口調理製菓専門学校
徳島県	徳島のお雑煮	徳島県立小松島西高等学校
香川県	餡餅雑煮	キッス調理技術専門学校
愛媛県	愛媛県南予地方の雑煮	愛媛調理製菓専門学校
高知県	江戸風雑煮	
福岡県	博多雑煮	中村調理製菓専門学校
佐賀県	佐賀ん雑煮	西九州大学佐賀調理製菓専門学校
長崎県	貝雑煮	九州文化学園調理師専門学校
熊本県	熊本の雑煮	シェフパティシエ学院
大分県	豊の雑煮	田北調理師専門学校
宮崎県	都城雑煮	都城調理師高等専修学校
鹿児島県	焼きえび雑煮	今村学園ライセンスアカデミー

※レシピ作成担当が空欄の県のレシピは、『日本の郷土料理』全国料理研究会終会著（ドメス出版）を参考にしています。今後の食育推進全国大会で出展する際に、調理師養成施設によるレシピを作成する予定です。