

平成30年度茨城県きのこ料理コンクール

平成29年度 最優秀作品
鶏肉のきのこ入りチーズパン粉焼き
～トマトソースかけ～



全国大会で服部栄養専門学校
長賞を獲得しました！！



【応募方法】

応募用紙に、料理名、材料名、分量(4人分)、材料費、作り方、調理時間、作り方のポイントを記入し、完成写真(L版)を添付(応募用紙にホチキスでとめるなど)。

郵便番号、住所、氏名、年齢、職業(学生の場合は学校名)、電話番号を必ず明記のうえ、送り先まで郵送かメールで送付して下さい。

※応募用紙は茨城県林政課ホームページからもダウンロードできます。

茨城県林政課

検索

【審査方法】

第一次審査(書類選考)及び第二次審査(調理実演)

※応募者の中から書類審査により10名を選出し、選出された方による調理実演を行い、各賞を決定します。

【応募締め切り】

平成30年7月13日(金) ※当日消印有効

【審査基準】

きのこが印象的に使われているか・料理名・おいしさ・材料の入手しやすさ・料理のしやすさ・材料価格・分量・栄養・保存性・楽しさ等

【応募資格】

- ・16歳以上または高校生以上で、県内在住の方(1人何点でも応募可。ただし、複数名による合作は不可。)

【審査員】

中川一恵氏(中川学園調理技術専門学校)他2名

【賞(入賞者には賞状を授与)】

最優秀(茨城県知事賞) 1名

優秀(茨城県農林水産部長賞) 3名

審査員特別賞 6名

【応募条件】

- ・単品料理で、未発表、オリジナルなものであること。
- ・茨城県内で生産されているきのこを使用すること(しいたけ・まいたけ・なめこ・ひらたけ・ぶなしめじ・えりんぎ・きくらげの中から1種類以上)
- ・材料費が4人分で2,000円以内であること。
- ・調理時間が1時間以内(下ごしらえを含む)であること。
- ・**第二次審査(平成30年8月24日(金))に参加できること。**

【その他】

- ・最優秀の作品は全国大会に推薦予定です。
- ・応募作品は、茨城県産きのこの消費拡大を図るためのPRに活用させていただきます。
- ・応募作品の著作権、著作権は主催者に帰属し、作品は理由を問わず返却しません。

【応募用紙の送り先】

〒310-8555 水戸市笠原町978-6 茨城県庁 林政課 指導グループ 茨城県きのこ料理コンクール担当宛


TEL. 029-301-4026/FAX. 029-301-4039


E-MAIL: rinsei4@pref.ibaraki.lg.jp


主催/茨城県 協力/中川学園調理技術専門学校・茨城県司厨士協会・茨城県日本調理技能士会


平成 30 年度茨城県きのご料理コンクール応募用紙


(ふりがな) 氏 名	女 男 .	年 齢 歳	職 業 (学生の場合は学校名・学年)
住 所 (〒 —)	TEL () — FAX () —		

 料理名


 材料 (4人分)

 作り方

 料理のポイント

 材料費 (4人分)

円

 調理時間 (60分内)

分

※料理の完成写真 (L版: 1枚) を添付 (応募用紙にホチキスでとめるなど) してください。

応募用紙に完成写真を貼り付けないでください。