

～もったいない食材が大変身～

# 堺市学生エコレシピコンテスト（応募用紙）

電子申請システムが利用できない方は、本応募用紙を印刷して郵送もしくは持参にて資源循環推進課まで提出してください。

|                                                                                                                                  |    |                                                                                                             |     |    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|--------|
| 応募者氏名<br>(団体の場合は代表者名)                                                                                                            | 必須 | ふりがな      さかい      はなこ                                                                                      | 団体名 | 〇〇 |        |
|                                                                                                                                  |    | 堺   花子                                                                                                      |     |    |        |
| 応募者住所<br>(団体は代表者の住所)                                                                                                             | 必須 | 〒〇〇〇-△△△△<br>堺市●区●●町×-☆-△                                                                                   |     |    |        |
| 電話番号                                                                                                                             |    |                                                                                                             | 学校名 | 必須 | 〇△高等学校 |
| メールアドレス                                                                                                                          | 必須 | 〇〇〇 @ △△△                                                                                                   |     |    |        |
| 右の条件をすべて満たしていることを確認のうえ、○をつけてください。                                                                                                | 必須 | <input type="radio"/> 生ごみの減量や食品ロス削減につながるレシピであること。<br>例：普段捨ててしまう食材の部位(例：野菜の皮・芯・葉などの端材)を使用している食べきれなかった料理のリメイク |     |    |        |
|                                                                                                                                  |    | <input type="radio"/> 一般家庭で作ることができる料理であること。                                                                 |     |    |        |
|                                                                                                                                  |    | <input type="radio"/> 応募者自らが考案したオリジナル性のあるレシピ(他コンテストへの応募や、調理サイトに公表していないもの)であること。                             |     |    |        |
| レシピ名                                                                                                                             | 必須 | だいこんの葉のふりかけ                                                                                                 |     |    |        |
| ●材料・分量                                                                                                                           |    | ※調味料も含む、使用する食材はすべて記入してください。<br>(例：キャベツ1/4、もやし 1 袋、豚バラ肉 100g、醤油 大さじ 1、しょうがチューブ 2 cm …)                       |     |    |        |
| 分量( 1 )人前                                                                                                                        |    | 必須                                                                                                          |     |    |        |
| <div>・だいこんの葉と茎 1本分</div> <div>・醤油 少々</div> <div>・砂糖 少々</div> <div>・みりん 少々</div> <div>・ごま油 少々</div> <div>・けずり鰹節 30～40g(好みで)</div> |    |                                                                                                             |     |    |        |

|                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------|
| ●作り方                                                                                                                                                                                                                                                      |  | 必須                                                          |
| <div>①だいこんの葉と茎は、フライパンに水と塩少々を入れて、沸騰したら、蓋をして蒸すようにさっとゆでる。<br/>(後で火を入れるので少しくったりすればOK)</div> <div>②引き上げたら、少し熱を取り、軽く絞って細かくみじん切りにする。<br/>(水分はあまりないほうが良い)</div> <div>③フライパンにごま油を熱し、みじん切りしただいこんの葉と茎を入れ、強火でサッとめる。</div> <div>④油、みりんを加え、最後に鰹節を入れてさらに混ぜて、できあがり。</div> |  |                                                             |
| ●完成品の写真添付欄                                                                                                                                                                                                                                                |  | 必須                                                          |
|                                                                                                                                                                      |  | ●レシピのアピールポイント                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                           |  | <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> |
|                                                                                                                                                                                                                                                           |  | ●食品ロス削減量 1人前あたり( 200 )g                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                           |  | 必須                                                          |
| アンケート(当てはまるものに一つ○をつけてください)                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                             |
| (1) エコレシピコンテストに参加して、食品ロスを減らそうという意識は高まりましたか？                                                                                                                                                                                                               |  |                                                             |
| <div>1. 高まった</div> <div>2. もともと意識が高いため変わらなかった</div> <div>3. もともと意識は低いが変わらなかった</div> <div>4. 低くなった</div>                                                                                                                                                   |  |                                                             |
| (2) これからも継続して食品ロス削減に取り組んでいきたいと思いますか？                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                             |
| <div>1. 取り組んでいきたい</div> <div>2. 取り組みたくない</div> <div>3. どちらともいえない</div>                                                                                                                                                                                    |  |                                                             |

～もったいない食材が大変身～

# 堺市学生エコレシピコンテスト（応募用紙）

電子申請システムが利用できない方は、本応募用紙を印刷して郵送もしくは持参にて資源循環推進課まで提出してください。

|                                                 |                                                                                       |                                                                                       |               |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <div>応募者氏名<br/>(団体の場合は代表者名)</div> <div>必須</div> | ふりがな                                                                                  | 団体名                                                                                   |               |
|                                                 |                                                                                       |                                                                                       |               |
| <div>応募者住所<br/>(団体は代表者の住所)</div> <div>必須</div>  | 〒                                                                                     |                                                                                       |               |
| 電話番号                                            |                                                                                       | 学校名                                                                                   | <div>必須</div> |
| メールアドレス                                         | <div>必須</div> @                                                                       |                                                                                       |               |
| <div>右の条件をすべて満たしていることを確認のうえ、○をつけてください。</div>    | <div>必須</div>                                                                         | 生ごみの減量や食品ロス削減につながるレシピであること。<br>例：普段捨ててしまう食材の部位(例：野菜の皮・芯・葉などの端材)を使用している食べきれなかった料理のリメイク |               |
|                                                 |                                                                                       | 一般家庭で作ることができる料理であること。                                                                 |               |
|                                                 |                                                                                       | 応募者自らが考案したオリジナル性のあるレシピ(他コンテストへの応募や、調理サイトに公表していないもの)であること。                             |               |
| レシピ名                                            | <div>必須</div>                                                                         |                                                                                       |               |
| ●材料・分量                                          | ※調味料も含む、使用する食材はすべて記入してください。<br>(例：キャベツ1/4、もやし 1 袋、豚バラ肉 100g、醤油 大さじ 1、しょうがチューブ 2 cm …) |                                                                                       |               |
| 分量(     )人前 <div>必須</div>                       |                                                                                       |                                                                                       |               |
|                                                 |                                                                                       |                                                                                       |               |

|                                                                                                                                                                        |                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <div>●作り方</div> <div>必須</div>                                                                                                                                          |                                                              |
|                                                                                                                                                                        |                                                              |
| <div>●完成品の写真添付欄</div> <div>必須</div>                                                                                                                                    | <div>●レシピのアピールポイント</div>                                     |
|                                                                                                                                                                        | <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div>  |
|                                                                                                                                                                        | <div>●食品ロス削減量 1人前あたり(     )g</div> <div>必須</div> <div></div> |
|                                                                                                                                                                        |                                                              |
| <div>アンケート(当てはまるものに一つ○をつけてください)</div>                                                                                                                                  |                                                              |
| <div>(1) エコレシピコンテストに参加して、食品ロスを減らそうという意識は高まりましたか？</div> <div><div>1. 高まった</div><div>2. もともと意識が高いため変わらなかった</div><div>3. もともと意識は低いが変わらなかった</div><div>4. 低くなった</div></div> |                                                              |
| <div>(2) これからも継続して食品ロス削減に取り組んでいきたいと思いますか？</div> <div><div>1. 取り組んでいきたい</div><div>2. 取り組みたくない</div><div>3. どちらともいえない</div></div>                                        |                                                              |