

令和6年度 牛乳・乳製品利用

milk de cooking

料理コンクール

岡山県
大会

令和5年度 優秀賞作品
岡山県立総社高等学校 2年生 川口 梓紗さん
「玄米とシーフードのミルクリゾット焼き」

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。

令和5年度 最優秀作品
岡山県立総社高等学校 2年生 山田 夏蓮さん
「ふわふわ!はんぺんサンドグラタン」

🎁 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3,000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。
利便性	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。

入賞作品10点は岡山県酪農乳業協会ホームページ <http://okayama-jmilk.jp/>にて
ご紹介・レシピ掲載させていただきます!
是非ご覧ください。(12月末～1月中旬頃掲載予定)

岡山県酪農乳業協会

検索



募集対象

- 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点を令和6年9月下旬選出、県大会出場者を決定

県大会開催日時: 令和6年10月19日(土) AM10:00～

県大会会場: (公財)岡山県学校給食会 岡山市南区浦安本町59番地の4
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。

【著作権について】応募作品の映像、出版物などの著作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、氏名を掲載する必要がありますので、ご留意下さい。

締切/令和6年9月6日(金) **必着**

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
独立行政法人農畜産業振興機構
2024年度国産畜産物利用安定化対策事業
(国産乳製品等需要拡大事業)

【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。