



令和 2年 11月 18日

県政記者クラブ 御中

[取材依頼]

組織名

宮崎県牛乳普及協会

取材項目	令和2年度宮崎県牛乳・乳製品利用料理コンクール最終審査会	
取材内容 目 的 趣旨など	1. 内容と目的 日常の食生活の中に牛乳・乳製品をより活用してもらい消費拡大を図ることを目的に、牛乳・乳製品を使った時短・簡単料理として手軽に作れるアイデア料理のレシピを募集したところ、108名112レシピの応募をいただきました。 一次審査を通過した10レシピは、最終審査会で実際に調理していただき、最優秀賞・優秀賞・優良賞を決定します。 作品を表彰するとともにそのパブリシティ・作品集・PRなどを通じて牛乳・乳製品料理への理解と消費拡大を図ってまいります。 ※詳細は別紙開催要領のとおり	
日 時	令和2年 11 月 28 日(土)10 時 30 分～14 時 00 分	
場 所	公益財団法人 宮崎県学校給食会	
担当部署 (問合せ先)	JA 宮崎経済連 酪農課 担当:中山・入佐	TEL:0985-31-2128
添付資料	開催要領、募集チラシ	
備 考		

令和2年度宮崎県牛乳・乳製品利用料理コンクール

最終審査会開催要領

1. 開催場所 公益財団法人宮崎県学校給食会

2. 開催期日 令和2年11月28日(土)

3. 当日スケジュール

開	会	10:30
主 催 者 挨 拶		10:35
来 賓 挨 拶		10:40
審査委員長挨拶		10:45
来賓・審査員紹介		10:50
出 場 者 紹 介		10:55
競 技 開 始		11:00 (競技時間 30分)
審査及び写真撮影		11:30 (試食・昼食・後片付け含む)
表 彰 式		13:00
表彰及び賞品授与		13:30
閉	会	14:00

4. 審 査 員

- 審査委員長 迫田 真紀子 マナビヤ宮崎アカデミー校長
- 審査委員 山内 美智子 南九州大学健康栄養学部管理栄養学科准教授
- 審査委員 坂本 亜子 宮崎県学校栄養士会会長
- 審査委員 長友 佳奈美 宮崎県酪農青年女性連絡協議会副会長
- 審査委員 牧ノ瀬 陽子 フードコーディネーター
(敬称略)

5. 表 彰

- 最優秀賞 1名(副賞 50,000円相当の賞品)
- 優 秀 賞 2名(副賞 30,000円相当の賞品)
- 優 良 賞 7名(副賞 10,000円相当の賞品)

6. 牛乳・乳製品の使用基準

(単品使用の場合) 4人分

牛乳200ml以上／バター20g以上／生クリーム60ml以上／

スキムミルク(脱脂粉乳)20g以上／チーズ20g以上／ヨーグルト200g以上

(2～6品使用の場合) 4人分

2品の場合は上記の1/2以上、3品の場合は1/3以上、4品の場合は1/4以上、

5品の場合は上記の1/5以上、6品の場合は1/6以上

7. 審査基準

普及性 / 独創性 / 味覚 / 牛乳・乳製品の利用性 / 調理時間 /

総合(栄養、安全性、適量性、楽しさ)

8. 附則

大会出品作品につきましては、宮崎県経済農業協同組合連合会発行の広報誌「酪農宮崎」に掲載されます。

宮崎県牛乳・乳製品 利用料理コンクール

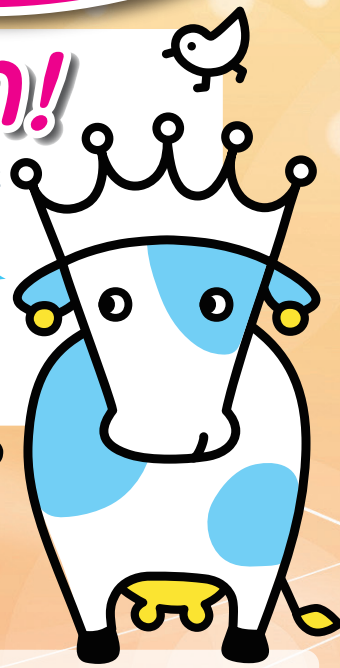
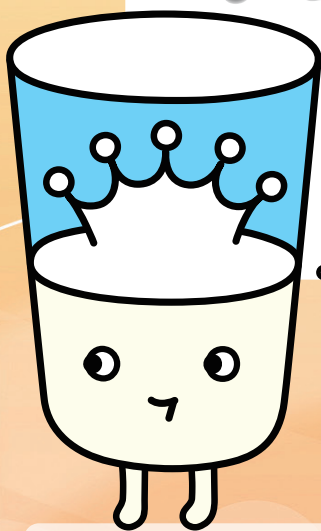
令和2年度作品募集

簡単!!時短!!

ドンドンご応募ください!

牛乳・乳製品と身近な材料を使って**30分!!**以内に
作れる簡単レシピをお待ちしています。

牛乳をたくさん使ってね!



毎月1日は
牛乳の日



MILK
JAPAN

牛乳が日本を元気にする。



日本の
ひなた
宮崎県

●募集対象者

宮崎県在住の高校生以上の方
(現職の調理師などプロの方はご遠慮ください。)

●応募方法

このチラシの裏に必要事項を明記のうえ、写真やイラストを添えて、
宮崎県牛乳普及協会まで封書または電子メールでご応募ください。
尚、応募書類等は返却致しません。

●応募先

〒880-8556 宮崎市霧島1丁目1番地1 JA宮崎経済連酪農課内
宮崎県牛乳普及協会
TEL(0985)31-2128 FAX(0985)31-5765
詳細につきましては、JA宮崎経済連ホームページにも掲載しております。

■ホームページアドレス <http://www.kei.mz-ja.or.jp>
(応募用紙ダウンロード)

■電子メールアドレス gyunyufukyu@kei.mz-ja.or.jp

最優秀賞

1名

50,000円
相当の賞品

優秀賞

2名

30,000円
相当の賞品

優良賞

7名

10,000円
相当の賞品

●審査基準

普及性(誰でも短時間で簡単にできること)、独創性、味覚、利用性、調理時間及び総合(栄養、安全性、適量性、楽しさ)、中身が良くわかるシンプルなネーミング

●応募締切り日

令和2年10月1日(木) 到着分まで

●選考方法

●書類審査 応募の中から優秀作品10点を選出し最終審査出場者を決定します。
尚、最終審査出場者には事務局よりご連絡致します。

●大会開催日

●最終審査 令和2年11月28日(土)

会場/(公財)宮崎県学校給食会(宮崎市)

※受賞作品の映像・出版物などへの使用権は主催者に帰属します。

※ご応募いただいた皆様の個人情報に関しましては、厳正なる管理のもと、当料理コンクールのみに使用させていただきます。

※作品は、4人分で材料費2,400円以内。調理時間は下準備、冷凍等含めて30分以内にできるものとします。牛乳・乳製品使用基準として、必ず牛乳、バター、生クリーム、スキムミルク(脱脂粉乳)、チーズ、ヨーグルトのいずれか、又はこれら2~6品を使用したものとし、分量は下記の通りとします。(これ以外の乳製品使用基準は特にありません。)

●単品使用の場合(4人分あたり)

牛乳200ml以上、バター20g以上、生クリーム60ml以上、スキムミルク(脱脂粉乳)20g以上、チーズ20g以上、ヨーグルト200g以上とする。

●2~6品使用の場合(4人分あたり)

2品の場合は上記の1/2以上、3品の場合は上記の1/3以上、4品の場合は上記の1/4以上、5品の場合は上記の1/5以上、6品の場合は上記の1/6以上とする。

主催 / 宮崎県牛乳普及協会

●後援/宮崎県・(公財)宮崎県学校給食会