

宮崎県牛乳・乳製品 利用料理コンクール

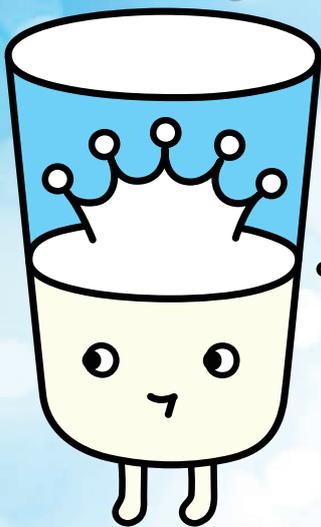
令和3年度作品募集

簡単!!時短!!

ドシドシご応募ください!

牛乳・乳製品と身近な材料を使って**30分!!**以内で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

宮崎産牛乳



MILK
JAPAN

牛乳が日本を元気にする。



日本の
ひなた
宮崎県



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

●募集対象者

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宮崎県牛乳普及協会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 <https://www.miyazaki-milk.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

●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3年9月30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3年12月11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で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、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