

第5回 高校生料理コンテスト

テーマ：「集まれ、大分飯」

大分県産品が主役のオリジナルレシピ1品を募集

出品作品例



- 【応募資格】
1. 大分県内の高等学校（全日制、定時制、通信制、高等専修学校、専修学校高等課程など）に在籍する生徒（食物、調理課程は除く）
 2. 同一校で1グループにつき2名または1名

【応募期間】 令和7年5月16日（金）～令和7年7月~~18~~²⁵日（金）必着

【応募方法】 専用の応募用紙に必要事項を記入し、応募先へ郵送

【応募先】 〒870-0823 大分市東大道1-6-1
学校法人 後藤学園 国際調理師専門学校 コンテスト受付係宛

【選考方法】 1次選考：書類審査により上位6チームが決勝進出
◆結果発表 7月28日（月）
決勝大会：令和7年8月8日（金）9：00～12：30

【決勝進出者特典】 1人につきシェフグルメカード¥500分 ※ 交通費は自己負担

【入賞特典】

- ★ グランプリ・・・ シェフグルメカード¥10,000分（1チーム）
- ★ 準グランプリ・・・ シェフグルメカード ¥5,000分（1チーム）
- ★ 特別賞・・・・・・ シェフグルメカード ¥3,000分（1チーム）

【主催・問合せ先】 国際調理師専門学校

TEL 097-5479913 FAX 097-547-9914



第 5 回 高校生料理コンテスト 「集まれ、大分飯」 エントリー用紙

学校名	フリガナ
	都道 府県
チーム名	フリガナ
参加理由	

応募者 No1（代表者）

名前	フリガナ						
学年	年	年齢	歳	性別		連絡先	
メールアドレス							
学校の先生 氏名	フリガナ						
緊急連絡先							

応募者 No2

名前	フリガナ						
学年	年	年齢	歳	性別		連絡先	
メールアドレス							
学校の先生 氏名	フリガナ						
緊急連絡先							

※上記の記入内容はコンテストのための使用目的とし、個人情報保護条例に基づき適切に処理致します。

応募用紙(レシピ用紙)

[illegible]

学校名	楊志館高等学校		チーム名	ドリーム・ハーバー	
作品名	五目チャーハン		作品への思い	近海の魚介類を使って兵庫をイメージしました。 兵庫県食材の素晴らしさが伝わる作品に仕上がるよう頑張ります。	
材料名		分量（4人前）	材料費（4人前）	調理手順	
				① 米は常の通り炊飯する。	
・お米		320 g	提供分	② 鯛はオーブン 180℃で焼いて、ほぐし身にする。	
・タコ足		100 g	380 円	③ 海老は殻を剥いて背腸を取り除き、4 等分に切り油で揚げる。	
・鯛		100 g	280 円	④ 青ネギは細かく刻む。	
・冷凍海老		100 g	320 円	⑤ 白葱はみじん切りにする。	
・青ネギ		40 g	78 円	⑥ 玉子を割り、溶きほぐす。	
・白葱		80 g	98 円	⑦ レタスは細く刻む。	
・玉子（Mサイズ）		120 g	58 円	⑧ フライパンを熱して油をひき、⑥の玉子をスクランブルエッグ状にする。	
・レタス		120 g	178 円	⑨ ⑧に①のご飯を加え良く炒める。	
・オイスターソース		20 g	45 円	⑩ ②③⑤を加えてさらに炒め、塩、胡椒、オイスターソース、濃口しょうゆ、うま味調味料で味付けする。	
				⑪ 仕上げに④、⑦を加え軽く炒めて器に盛り付ける。	
・塩		5 g	提供分	お米と調味料は提供材料として会場で用意します。 分量を明記し、材料費欄には提供分と入れて下さい。	
・胡椒		2 g	提供分		
・濃口しょうゆ		2 g	提供分		
・うま味調味料		2 g	提供分		
				この枠に料理写真 1 名分を貼り付けて下さい。 料理写真は上から器全体が入る様に撮影して下さい。 鮮明なカラー写真にして下さい。	
材料費合計金額			1, 4 3 7 円		