

## 「おいしく食べきりレシピコンテスト in あいち」入賞レシピ

### 1 最優秀賞（1点）

レシピ名	ブロッコリーの茎ポタージュ パン耳クルトンのせ	
チーム名 (学校名)	あやめ 彩芽 (名古屋葵大学)	
アピール ポイント	硬くて食べられることの少ないブロッコリーの茎をなめらかにして食べやすくした、優しい味のポタージュです。パンの耳も余りがちな食材であるため、簡単に作ることのできるクルトンとして活用しました。	
審査員 コメント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ブロッコリーの茎を使っているが、味、外観とも非常によく、商品化できるレベル。</li> <li>・残しやすいパンの耳もクルトンとしておいしく活用され、普及性にも富んでいる。</li> </ul>	

### 2 審査員賞（1点）

レシピ名	～筑前煮風～キッシュ	
チーム名 (学校名)	食品ロス削減チーム 2号 (名古屋文理栄養士専門学校)	
アピール ポイント	筑前煮の余り物を使い、簡単に作れるところが魅力です。キッシュのまろやかさと、筑前煮の和風な味わいや素材の味を感じることができます。	
審査員 コメント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・和食から洋食へアレンジすることで、子どもも好きそうなおいしい味となっている。</li> <li>・残った煮物が全く違う料理となつたことで食欲増進にもつながり、他の煮物にも活用できそうな応用性を感じる。</li> </ul>	

### 3 優秀賞（3点）

レシピ名	里芋の皮を使った炊き込みご飯、里芋の皮を使った焼きコロッケ	
チーム名 (学校名)	RM（名古屋文理栄養士専門学校）	
アピール ポイント	里芋の皮を無駄なく使うことで、豊富な食物纖維や栄養をまるごと楽しめます。炊き込みご飯は風味豊かでほっこりした味わいとなり、焼きコロッケは里芋特有のもっちり感やクリーミーさが感じられます。	
審査員 コメント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・里芋の皮の使用はハードルが高く思えたが、皮は気にならずおいしかった。</li> <li>・皮ごと使用するため、皮を厚く剥いても食品ロスにならないところもよい。</li> </ul>	
レシピ名	まるっとバナナブラウニー	
チーム名 (学校名)	メルシー（名古屋葵大学）	
アピール ポイント	抗酸化作用や整腸作用のある成分が多く含むものの、普段捨ててしまうバナナの皮を活用することで、バナナ本来の甘みが感じられる濃厚な味わいに仕上げました。	
審査員 コメント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バナナの皮を使う発想がおもしろく、驚かされた。味もおいしくできている。</li> <li>・バナナの皮を無理に使うのではなく、味わいを持たせるために使っている点も評価。</li> </ul>	
レシピ名	えいようまん <sup>アルファ</sup> $\alpha$ (いがまんじゅう※)	※ 西三河地域の節句菓子
チーム名 (学校名)	ゆきこまち（名古屋学芸大学）	
アピール ポイント	そのままでは食べにくいアルファ化米を和菓子にアレンジし、もちもちの食感に仕上げました。あんこにも非常食用のようかんを使用し、ローリングストックをするための新しい消費方法を考えました。	
審査員 コメント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アルファ化米の変化がおもしろく、その特性をうまく活用できた料理となっている。</li> <li>・県の郷土料理に結び付けて考えられている発想も評価できる。</li> </ul>	

#### 4 アイデア賞（4点）

レシピ名	カレーポトフ
チーム名 (学校名)	Y & R (名古屋文理大学)
レシピ名	さつまいものおやき
チーム名 (学校名)	L i t t l e M a p l e (愛知学泉短期大学)
レシピ名	乾パンでチーズケーキ
チーム名 (学校名)	森の中のレストラン (東海学園大学)
レシピ名	ポテトサラダで簡単グラタン
チーム名 (学校名)	チームあんこ (修文大学)