



「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、簡単に作ることで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"> ・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。 ・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。 	

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"> ・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。 ・残った煮物が全く違う料理となっ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。 	

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、豊富な食物繊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">・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。・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。	
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">・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。・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。	
レシピ名	えいようまん ^{アルファ} α（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">・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。・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。	

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）