

**高校生**

# **環境にやさしい 料理レシピコンテスト**

## **人気投票 対象レシピ**

- ・ 素材まるごと活用部門
- ・ リメイク料理部門



ごみゼロやまがた  
県民運動キャラクター  
『ごみゼロくん』

# 素材まるごと 活用部門

(通常捨ててしまいがちな  
食材を無駄なく使った料理レシピ)



ごみゼロやまがた  
県民運動キャラクター  
『ごみゼロくん』

No. 1【満足たっぷり 有機かぶのステーキ】有機野菜のかぶと県産の野菜で作る野菜ステーキ



No. 2【余った人参を使ったマフィン】皮ごと使った人参をすりおろして使い、食べやすくしたマフィン



No. 3【まるごとリンゴのブラマンジェ】リンゴの芯まで食べられる甘いデザート



No. 4【皮ごとアップルパイ】リンゴの皮ごと使ったアップルパイ



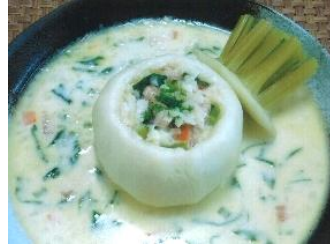
No. 5【玉ねぎ丸ごと肉あんかけ】皮まで使った玉ねぎの肉あんかけ



No. 6【丸ごとキャベツの肉詰めトマト煮込み】キャベツを芯まで使った、迫力のある煮込み



No. 7【かぶまるごとクリームシチュー】かぶの葉と皮も使ったクリームシチュー



No. 8【パプリカのトロリーチーズケーキ】パプリカのわたも使用し、苦手な子どもも食べられるチーズケーキ



No. 9【人参皮ごと！お米のムース】人参を皮ごと使用したお米のムース



No. 10【まるごとバナナアイス】バナナの皮も使ったアイス



No. 11【まるごと野菜のダッチベイビー】野菜の皮や種を使ったパンケーキ



No. 12【まるごとトウモロコシクッキー】トウモロコシの芯まで使ったクッキー



No. 13【丸ごとブロッコリーのミートグラタン】茎まで使い、ブロッコリー全体を感じられるグラタン



No. 14【まるごと大根ポタージュ】大根の皮と茎まで使用したポタージュ



No. 15【まるごとピーマンの肉詰めフライ】ピーマンのわたまで使った肉詰めのフライ



No. 16【フレッシュオレンジパンケーキ】オレンジの皮を最大限使用した特別なパンケーキ



No. 17【人参とさつまいもと玉ねぎの『やさしいポタージュ』】人参とさつまいもを皮ごと使った野菜ポタージュ



No. 18【まるごと野菜マフィン】ピーマンやかぼちゃのワタと使ったマフィン



No. 19【シャキッ！ホクッ！りんごいもパイ】りんごとさつまいもを皮ごと使ったパイ



No. 20【かぼちゃと人参の皮のきんぴら】かぼちゃと人参を皮ごと使ったきんぴら



# リメイク料理 部門

(食べ切れなかった料理を作り替えた  
料理レシピ)



ごみゼロやまがた  
県民運動キャラクター  
『ごみゼロくん』



No.1【麦切り de ピザ】日常で余る麦切りをピザ生地のアレンジし、作ったピザ



No.2【もっちりもち！甘酸っぱいさくらんぼ大福】冷やご飯を美味しく無駄なく活用した創作和菓子



No.3【冷やめしごま団子】あまりがちな冷やめしを使い切り、保存も利くごま団子



No.4【あまったおでんが大変身！！あんかけ肉団子！！】余ったおでんを飽きずに楽しめる創作料理



No.5【山形名物玉こんの肉巻きチーズ串揚げ】レシピが限られる玉こんを活用した創作料理



No.6【トマト香る具たくさんピザ】いつも余りがちな鍋を無駄なく使ったピザ



No.7【新食感！？もっちりサクサクチーズカレーパイ】残ったカレーを活用したチーズカレーパイ



No.8【残ったそうめんでもっちりどんどん焼き】残ったそうめんを活用したどんどん焼き



No.9【そうめんチヂミ】残ったそうめんを活用したチヂミ



No.10【シチューポテトサラダ】残ったシチューを活用したポテトサラダ

