、つでも食べたい、地元食材で私のオリジナル雑煮!





(オリジナル雑煮コンテス)





レシビ募集期間 2025年 12月1日(月)~2026年 1月16日(金)

対象:小学生・中学生・高校生 ※個人、グループどちらでも可(1人または1グループにつき1点のみ)



コンテストの流れ 雑煮レシピ募集(受付・各調理師学校が窓口)

- ➡一次審査(書類選考・各調理師学校で3作品ずつ)➡二次審査(書類選考・全国で5作品)
- →グランプリ決戦(実食審査・グランプリ及び準グランプリ決定)

グランプリ決戦

2026年5月22日(金)

東京すし和食調理専門学校(東京都世田谷区池尻2-30-14)

※調理師学校の先生・学生がレシピに基づき調理し、 調理師学校関係者及び現場で活躍している料理人が審査します。

二次審査以降を通過した作品には協賛会社より副賞を贈呈 グランプリ作品、準グランプリ作品には賞状を授与

応募方法

応募要項・応募方法は、Webサイトからご確認ください。



※副賞イメージ(前回グランプリ受賞者とともに)

一次応募先

主催:公益社団法人 全国調理師養成施設協会

後援:文部科学省、農林水産省、一般社団法人食文化ルネサンス

事務局: 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 Z-1グランプリ担当

TEL:03-3374-5381 mail:z-1@jatcc.or.jp

URL:https://www.jatcc.or.jp/works/education/z-1/





第4回 Z-1グランプリ·応募用紙

フリカナ		連絡先(電話番号・メールアドレス)				
氏 名			TEL			
			E-mail			
	₹()		L man			
住所						
1± 171						
					※レシピの内容、または賞状の送	
学校名			年次	年生	付についてご連絡する場合が ございます。ご連絡の取れる連	
					絡先、住所をご記入ください。 ※高校生は学校名と在籍の科の	
オリジナル	レレシピ記載欄 ※出来上	がり目本の写直む―	終にご担中(*	<u></u> さい	名称も記載してください。	
-1 ///	アンプロロギバ 小田水工	ガラス本ッテ 兵 0	MH VC C 1た HT √ / /	- C V * 6		
雑煮タイト	ル					
雑煮の特征	바					
本氏/元 ∨ノ1寸 1:						
材料(4人5	7)					
	- A 114 = 7 + h 1 4 + c 4 + .			410		
使用する地元食材を記載してください。				1人分の原価を記載してください。		
				1人分	円	
レシピ						

※グランプリ決戦進出5作品は、レシピの記載内容、写真を参考に調理いたします。その際、記載の材料で入手が困難な場合は、代用の食材を使用しますので、予めご了承ください。

受領養成施設名

※グランプリ決戦進出5作品は、2026年5月22日まで、本大会以外に使用しないでください。

受領日