いつでも食べたい、地元食材で私のオリジナル雑煮！

Z-1 グランプリ

第1回 Z-1グランプリ

（オリジナル雑煮コンテスト）

レシピ募集

レシピ募集期間 2022年12月1日（木）～2023年1月31日（火） **必着**

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）➡三次審査（実食審査・最終候補2作品）➡最終審査（実食審査・グランプリ決定） ※三次審査・最終審査では、調理師学校の先生がレシピに基づき調理します。

三次審査 【審査員】

服部幸應
（公社）全国調理師養成施設協会会長

他数名依頼中

最終審査 2023年6月24日（土）・25日（日） 第18回食育推進全国大会
富山産業展示館テクノホール（富山県富山市友杉1682）
24日：来場者の投票数でグランプリを決定　25日：投票結果発表

賞 賞状、協賛会社より副賞

応募要項
- すでに発表されている類似のレシピがなく、オリジナルであること。
- もち米から加工された餅（形、調理法は問わない）を入れること。
- 地元食材を1種類以上入れること。
- SDGs（地産地消、食品ロス等）を意識すること。
- 1椀分の材料費が500円以内であること。※レシピは4人分で記載
- 応募レシピは、2023年6月25日までは本大会以外には使用しないこと。

応募方法
- 応募は調理師学校への持参、郵送、メールにて受け付けます。※担当調理師学校は、下記QRコードから確認あるいは事務局にお問い合わせください。
- 持参、郵送される場合は、裏面に必要事項を記載の上、雑煮写真とともに担当調理師学校宛てにお願いします。
- メールの場合は、下記QRコードから応募用紙をダウンロードして必要事項を記載の上、雑煮写真を添付して、担当調理師学校メールアドレスにお送りください。

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、一般社団法人食文化ルネサンス 他

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

第1回 Z-1グランプリ・応募用紙

フリガナ		連絡先（電話番号・メールアドレス）
氏　名		TEL
		E-mail
住　所	〒（　　）	
学校名		年次　　年生

※レシピの内容、または賞状の送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。

オリジナルレシピ記載欄 ※出来上がり見本の写真も一緒にご提出ください。

雑煮タイトル	
雑煮の特徴	
材料（4人分）	
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	

※三次審査までに残った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。

受領日		受領養成施設名	