



高校生による「牛乳料理コンクール」の開催にあたり、牛乳を使用した料理・菓子・デザートオリジナルレシピを募集します。書類選考後、入賞者10名には、料理のプロが審査する実演コンクールにて、腕をふるっていただきます。栄養豊富な牛乳を、より食生活に活用できるアイデアレシピをお待ちしています。

応募資格

県内に在住、または在学している高校生。
応募点数は1人何点でもかまいませんが、グループでの応募はご遠慮ください。

応募要領

裏面の用紙が便せん以下に以下の記入事項をお書きのうえお送りください。

- ★料理名 ★材料・分量（4人分） ★材料費（2,500円以内）
- ★作り方 ★所要時間（下ごしらえ、後片付け含めて50分以内）
- ★氏名 ★性別 ★高校名・学年 ★学校の郵便番号・住所・連絡先・担当の先生のお名前



- 牛乳の使用基準：種類別「牛乳」（成分無調整）を、4人分で200ml以上使用すること。特徴・特色のあるものは不可（ジャージー牛乳、低温殺菌牛乳など）。
- レシピの分量は4人分とし、材料費は2,500円以内とします。
- 所要時間は下ごしらえ、後片付けを含めて50分以内となります。

選考方法

応募作品を書類選考のうえ、入賞作品10点を選出して通知いたします。入賞者10名の方は、2025年10月18日（土）に千葉市内にて実演によるコンクールを開催し、各賞を決定いたします。

賞品

- | | |
|---------|---------------------------------|
| 最優秀賞 1名 | 千葉県知事賞 3万円相当の商品券 |
| 優秀賞 1名 | 学校法人芳野学園 千葉調理師専門学校校長賞 2万円相当の商品券 |
| 優良賞 8名 | 千葉県牛乳普及協会会長賞 1万円相当の商品券 |

※最優秀賞・優秀賞を獲得された方を関東大会（東京都池袋で開催）に推薦します。
※関東大会の出場者は、出場後関東大会には5年間出場できないものとする。
※応募された方の個人情報は本コンクールの運営以外の目的には利用いたしません。
※入賞された方は千葉県酪産HPやPR冊子などにレシピを掲載してご紹介する場合があります。

応募締切

2025年
9月12日(金)
当日消印有効

郵送先

〒265-0041
千葉市若葉区富田町1033-1 千葉酪農農業協同組合2階
千葉県牛乳普及協会「牛乳料理コンクール」係

千葉県は牛乳のふるさと
千葉県牛乳普及協会
TEL 043-228-7570
FAX 043-228-7566

主催/千葉県牛乳普及協会 後援/関東生乳販売農業協同組合連合会・千葉県・千葉調理師専門学校

