

料理コンクール

岡山県
大会



令和7年度 優秀賞作品
岡山県立津山東高等学校 1年生 鈴木 心優さん
「春巻きの皮で夏野菜のクリームコロッケ風」



令和7年度 最優秀作品
岡山県立倉敷天城高等学校 2年生 鈴木 勝平太さん
「おいしく栄養チャージ!小松菜のミルクグラタン」

作品
募集中

牛乳やバター、生クリーム、
スキムミルク等を使った
あなたのオリジナルレシピで
チャレンジしてみませんか。

最優秀賞 5万円の商品券…1名様

優秀賞 3万円の商品券…1名様

優良賞 1万円の商品券…8名様

★参加賞:応募者全員にもれなく粗品進呈

■作品募集内容:オリジナルの料理・菓子・デザート

- ◆使用材料について(4人分/材料費は4,000円以内)
 - 単品使用の場合…牛乳200ml以上・バター20g以上・生クリーム 大さじ4杯(60ml)以上・スキムミルク(脱脂粉乳)20g以上・チーズ20g以上のいずれかを使用。※牛乳は、できる限り岡山県産牛乳を使用してください。
 - 2~4品使用の場合…2品の場合は上記の1/2、3品の場合1/3、4品の場合1/4以上を使用。
- ◆競技時間について
1時間以内に調理可能なこと(下準備、冷凍等を含めて1時間以内に調理できること)審査の第一条件は普及性にあり、誰でも短時間で簡単にできる作品が入賞条件となります。

審査基準

項目	細目	内容
普及性	料理のしやすさ アレンジの可能性 キッチン道具・材料 の入手のしやすさ	手軽に作れる、短時間で仕上がる。 ちょっとした工夫で色々アレンジができる。 使用する道具・器具が一般的で全国各地でも 簡単に入手できる。
独創性	アイデアの新しさ	料理内容の新規性・創意工夫。
味覚	美味しさ	毎日食べてもおいしく、なじみやすい味。
利便性	牛乳・乳製品の使用	調理特性を良く活かしている。
総合	全体的	栄養バランス、安全性、適量性、たのしさ。

入賞作品10点は岡山県酪農乳業協会ホームページ <http://okayama-jmilk.jp/>にて
ご紹介・レシピ掲載させていただきます!
是非ご覧ください。(12月末~1月中旬頃掲載予定)

岡山県酪農乳業協会

検索



募集対象

- 男女問わず高校生以上の方、岡山県在住の方
(※調理師等料理を職とされている方は除く。)

応募方法

応募用紙に、作品名、材料名、分量(4人分)、所要時間、作り方、自分で工夫した点をお書きの上、作品の写真を添付して、郵便番号、住所、氏名、性別、年齢、職業、電話番号、募集を知った媒体をご記入の上封書にてお送り下さい。

送り先

〒708-0335 岡山県苫田郡鏡野町真加部1385
岡山県酪農乳業協会「牛乳・乳製品利用料理コンクール岡山県大会」係まで
お問い合わせ/岡山県酪農乳業協会 TEL.0868-54-1101

選考方法

書類選考:応募の中から作品10点を令和7年9月下旬選出、県大会
出場者を決定

県大会開催日時:令和8年10月17日(土)AM10:00~
県大会会場:(公財)岡山県学校給食会 岡山市南区浦安本町59番地の4
県大会審査上位2名の方には、後日開催予定の中国大会に出
場する権利が与えられます。

【著作権について】応募作品の映像、出版物などの著作権は主催者に帰属します。また、主催者が関連するイベント等での応募作品の展示、試食、販売、YouTube動画によるレシピ紹介等を行う場合があります。その際には学校名、学年、氏名を掲載する場合がありますので、ご留意下さい。

締切/令和8年9月4日(金)〈必着〉

主催/岡山県酪農乳業協会

後援/岡山県・岡山県教育委員会・(公財)岡山県学校給食会
独立行政法人農畜産業振興機構
令和8年度国産牛乳乳製品の需要拡大・競争力強化対策事業
(国産牛乳乳製品の需要拡大等事業)

【個人情報の取扱いについて】ご応募の際にご記入いただきました個人情報は
応募者へのお礼状、審査結果のご連絡、およびこれに付帯する目的以外には使用しません。

