

みかしほ学園 高校生カレーグランプリ

カレーが大好き。料理作りに自信があり。将来料理人になりたい。
そんな高校生の皆さんの為の『カレーグランプリ』がこの夏、開幕！
きらきら個性が輝く熱い夏にカレーを作って優勝を目指そう！

= 募集要項 =

■テーマ

『ご当地カレーで地元をアピール』

カレーでみなさんのご当地をアピールしてください。
ご当地キャラや、母校のアピールもOK！

■応募資格

現在高等学校に在籍している方で、2名～3名のチームで応募参加してください。

■応募方法

エントリーシートを提出
郵送、FAX、E-mail、持ち込みにて受付いたします。
※エントリーシートは本校HPよりダウンロード又は、TEL、FAX、Mail、
オープンキャンパスにて配布

■エントリー期間

2015年5月1日(金)～7月15日(水)

■選考方法

予選：書類審査
書類審査の結果は7月31日(金)までに郵送にてお知らせいたします
本選：8月28日(金)
日本調理製菓専門学校調理校舎(予定)にて開催
制作時間：2時間
※当日の詳細は予選通過者に連絡いたします。

■評価基準

予選：創意工夫、レシピ記述の的確さ、丁寧さ
本選：時間内で完成できること、作品の完成度、味。

■エントリー提出先/お問合わせ

学校法人みかしほ学園
日本栄養専門学校 日本調理製菓専門学校
高校生カレーグランプリ実行委員会事務局
〒670-0965 姫路市東延末 2-165
TEL 079-288-2600/FAX 079-289-0232
E-mail:info@mikashiho.ac.jp URL http://mikashiho.ac.jp

■後援

公益社団法人全国調理師養成施設協会

■協賛

味の素株式会社
坂井精工株式会社
ヒガシマル醤油株式会社
ホテルシーショア・リゾート

■賞

最優秀賞
テイスト賞
チームワーク賞
M'sセレクション
他

■作品規定

- ①作品の盛り付けは1人前とする。
- ②大きさ50cm×30cm以内のトレーに収まること
- ③各自盛り付けに使用する皿数は3枚までとする。
- ④飾り付けは自由とする。
- ⑤一部味見用の作品を作る事(約1/2人分)
皿は本校で用意する。

■食品規定

すべて材料は食べられるものとする。
市販のカレールーは使用不可

■学校で準備している材料

生姜、にんにく、人参、玉葱、トマト缶、ケチャップ、ブイヨン、
塩、コショウ、淡口しょうゆ、みりん、薄力粉、上白糖、カレー粉、
バター、サラダ油、鶏卵、ご飯、味の素コンソメ
(これ以外の材料は、個人での持ち込みも可能)

■学校で利用できる機材

オープン、ガス又はIHコンロ、冷蔵庫、冷凍庫、スパテル、手鍋、
ボール、ホイッパー、ゴムベラ、まな板、フライパン、洋刀、計量
カップ、計量スプーン、計り、レードル、さいばし、味見用の皿
以上

■ ビーフカレーレシピ(3、4人前) ■

カレー粉 小さじ1	1. 牛肉は2cm角に切り塩、コショウ赤ワインをし強火で炒めておく。
小麦粉 300g	2. 野菜はすべて線切りにし、多めの油でゆっくりと炒め、肉の色がなくなるまで炒め、ブイヨンで煮る。
バター 250g	3. バターを溶かし小麦粉を加え褐色になるまで、炒める。(ルー) 次いで火を切りカレー粉を加え香があらがったらブイヨンとにんにく、1片
トマト缶 1/2cup	生姜 1/2片
ブイヨン 500cc	牛肉 200g
玉葱 1個 200g	塩
人参 30g	コショウ
にんにく 1片	赤ワイン
生姜 1/2片	
牛肉 200g	
塩	
コショウ	
赤ワイン	

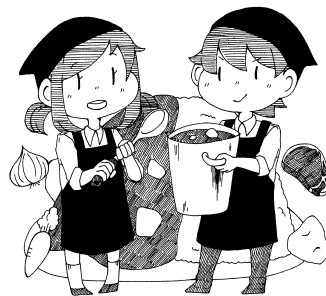


イラスト 日本栄養専門学校 栄養士科 香月菜名美

学校法人みかしほ学園
日本栄養専門学校 日本調理製菓専門学校
〒670-0965 姫路市東延末 2-165
TEL 079-288-2600/FAX 079-289-0232
E-mail:info@mikashiho.ac.jp URL http://mikashiho.ac.jp