

高校生・大学生等が創り出す！

北摂弁当 レシピ コンテスト

【応募資格】

- ①豊中市、池田市、吹田市、高槻市、茨木市、箕面市、摂津市、島本町、豊能町、能勢町内在住の高校生・大学生等
または同市町内に所在する高等学校・大学等に在学している方

※個人・チーム（3人まで）どちらか一方のみ参加可能

※専門学校や高等専門学校の学生等も含む（応募資格に該当するか迷われた場合はお問合せください。）

- ②第二次審査に現地参加できること

※二次審査会場：大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA 大阪市北区曽根崎新地1-1-4 2024年12月22日（日）実習：9時30分～11時（90分）プレゼン時間：13時～16時予定

【レシピの条件】

- 異なる市町の食材を3点以上、右記のリストから使用すること。
- 料理写真やプレゼンテーション動画の撮影にあたり、時期によって食材が確保できない場合は、別産地の食材を使用することも可。※レシピに別産地である旨記載すること。

【一次審査応募にあたっての提出物】

- 基本情報
- レシピ（配合と作り方を丁寧に記載）
- 料理写真
- プレゼンテーション動画（5分間）

※提出物は返却しません。

【スケジュール】

2024年9月 11日（水） レシピ審査エントリー開始
2024年10月31日（木） レシピ審査締め切り
2024年11月11日（月） 一次審査
2024年12月22日（日） 二次審査
2025年1月 21日（火） お披露目会（審査結果公表）
2025年2月 23日（日） 実食イベント（40食限定）
※事前予約制

【食材リスト】

豊中市	きのこ（たもぎたけ、ヒラタケ）、バター、玉ねぎ、ジャガイモ、レモン、イチゴ
池田市	玉ねぎ、万願寺とうがらし、ししとう、なすび、ピーマン、じゃがいも、フラガール（ミニトマトの一種）、はちみつ、地酒（呉春）
吹田市	吹田くわい、北摂ベジスイート、コネクトコーラ、吹田バナナ、たけのこ、KANDAI BLENDドリップコーヒー、吹田産新たまねぎ、マロニー
高槻市	高槻産米、しいたけ、三箇牧トマト、寒天、服部しろり（奈良漬け）、梶原特産たけのこ
茨木市	龍王みそ
箕面市	実生ゆず
摂津市	鳥飼なす
島本町	たけのこ、ジビエ（イノシシ、シカ）、離宮の水
豊能町	豊能町産米、かあちゃん味噌、高山ゴボウ、ヤーコン、大根、白菜、ほうれん草、にんじん、里芋、さつまいも、しいたけ、小松菜、ブロッコリー、キウイ
能勢町	能勢町産米、栗（むき栗）、さつまいも（ペースト）、黒枝豆

各市町の食材の特徴
調達できる場所



お申し込み・詳細



<https://www.city.lovineka.osaka.jp/choshouka/minyoku/osakakansaihanakuhokusetsubento.html>



学校法人 村川学園

Keep challenging. Keep dreaming.
〒595-0021 大阪府東大阪市東豊中町3-1-15

大阪調理製菓専門学校

大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA

山手調理製菓専門学校

東京山手調理師専門学校



◆お問い合わせ

学校法人村川学園 レシピコンテスト事務局

TEL 0725-45-6000/E-mail info@daicho.ac.jp

◆共催

学校法人村川学園、豊中市、池田市、吹田市、高槻市、茨木市、箕面市、摂津市、島本町、豊能町、能勢町