

「高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト 2024 in やまがた」
入賞レシピと受賞者一覧

1 グランプリ (各部門で得票数が最多のレシピ)

素材まるごと活用部門		リメイク料理部門	
R.N さん (県立遊佐高等学校)		かとう 加藤くるみさん (山形学院高等学校)	
			
枝豆まんまの冷えポタージュ (枝豆をさやごと使ったポタージュ)		余ったそうめんできりぎりそうめんピザ (余ったそうめんを生地アレンジしたピザ)	

2 準グランプリ (各部門で得票数が2番目に多いレシピ)

素材まるごと活用部門		リメイク料理部門	
こばやしあさひ 小林朝日さん (山形学院高等学校)		M.O さん (県立山形北高等学校)	
			
キャベツの芯の豚肉巻き (キャベツの芯を使った肉巻き)		ポテトサラダで磯辺焼き (余ったポテトサラダをリメイクした アレンジ磯辺焼き)	

3 ごみゼロくんのいちおし特別賞 (各部門で得票数が3、4番目に多いレシピ)

素材まるごと活用部門		リメイク料理部門	
よしだしょうま 吉田祥真さん (山形学院高等学校)	Y.A さん (県立酒田光陵高等学校)	あいそあん 相蘇杏さん (県立酒田光陵高等学校)	さいとうるい 齋藤留依さん もりや 森谷しおりさん さとうとある 佐藤 亘 さん (県立山形中央高等学校)
			
色々な野菜と芯を 使ったポタージュ (キャベツやレタスの芯 を使ったポタージュ)	スイカ漬け (スイカの皮のはち みつ酢漬)	そうめんフルーツポ ンチ (余ったそうめ んを白玉風アレンジ したフルーツポンチ)	いっぱい満足豚汁 (余った豚汁と大根葉 を使ったアレンジ料理)

※ご本人の希望によりイニシャル表記としています。