



令和5年12月1日
環境エネルギー部
循環型社会推進課

報道関係者 各位

「高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト2023inやまがた」 飲食店との連携した取組みについて

山形県は、次代の担い手となる高校生を対象として、家庭内における食品ロスの削減やごみ減量に結びつく料理のアイデアを広く募集し、若年層が食品ロスについて考えるきっかけにするとともに、優れたレシピの普及によって家庭ごみの排出抑制に向けた意識の醸成を図ることを目的として標記コンテストを実施しています。

このたび、環境にやさしいレシピの普及を図るため、県庁食堂及びILBLU遊学館と連携し、下記期間中に、グランプリ受賞作品のパネル及び人気レシピ集を展示するとともに、素材を無駄なく使った料理を提供します。

つきましては、県民の皆様への事前周知及び取材について、御協力をお願いします。

記

1 県庁1階食堂（山形市松波2丁目8番1号）

(1) パネル展示：12月4日（月）から28日（木）まで（予定）

(2) 料理の提供：日替わり定食（640円）の小鉢として提供

「高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト2023inやまがた」
の応募作品をアレンジして提供

[メニュー/提供期間]

①野菜ぎゅっと無水スープ/12月4日（月）

ポイント：白菜の芯まで丸ごと使ったヘルシーなスープ

②ブロッコリーのきんぴら/12月5日（火）

ポイント：ブロッコリーの茎までおいしく活用したきんぴら

③野菜のエコ炒め/12月7日（木）

ポイント：キャベツの芯やにんじんの葉、大根の皮を使った野菜炒め



①野菜ぎゅっと無水スープ



②ブロッコリーのきんぴら



③野菜のエコ炒め

2 ILBLU遊学館（山形市緑町1丁目2番36号（遊学館内））

(1) パネル展示：1月4日（木）から2月2日（金）まで

(2) 料理の提供：ワンプレートランチ（パスタとサラダのセット）1,760円

[メニュー]

寒鱈を全て使ったスパゲッティ

身のポワレ あらと肝のソース じゃがいもとの組み合わせ

ポイント：身はこんがり焼き、アラでブイヨンを取り、レバーと卵を合わせてソースに。胃袋や腸、白子も具材にして、鱈を余すところなく使ったメニュー

[提供期間] 1月4日（木）から1月31日（水）まで

ランチタイム：11時から14時



寒鱈のスパゲッティ

【問い合わせ先】

環境エネルギー部循環型社会推進課

課長補佐（リサイクル・環境産業担当） 太田

電話 023-630-2322

「報道監」環境エネルギー部次長 荒木

