



岐阜県政記者クラブ加盟社各位

令和6年8月21日(水) 岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
私学振興・青少年課	私学行政係	田口 智記	内線 3036 直通 058-272-8240 FAX 058-278-2612

「第2回Z-1グランプリ」*でグランプリに決定した 城南高等学校の生徒が知事に報告します

「第2回Z-1グランプリ」において、グランプリに決定した学校法人石井学園城南高等学校調理科の生徒及び関係者が、本大会の結果を知事に報告するとともに試食を行います。

記

1 日 時 令和6年8月28日(水) 午後4時30分から

2 会 場 岐阜県庁6階 第1応接室

3 出席者 城南高等学校 調理科 とみなり 富成 ゆな 柚風 (3年生)
学校法人石井学園学園長 いしい 石井 りょういち 亮一
城南高等学校校長 はやし 林 ひろやす 博康
調理科主任 ところ 所 だいじ 大治

4 受賞作品 岐阜県産の食材(奥美濃古地鶏、飛騨のホウレンソウ、各務原のニンジン、岐阜の大根)を使い、出汁には酒(酒粕)を入れ、信長が好んだとされる干し柿を添えたオリジナル雑煮



「信長雑煮」

※【オリジナル雑煮コンテスト「Z-1グランプリ」について】

雑煮の食文化継承を目的とした、オリジナル雑煮レシピコンテスト。

日本の食文化を代表する郷土食「お雑煮」を全国の小・中学生、高校生が自由な発想でレシピを考案する。

第2回目の今年は、全国各地から1,107作品が集まり、6月1日の最終審査でグランプリを決定。

最終審査は、最終候補2作品のセット（500セット限定）を100円で、食育推進全国大会（6/1、大阪市）来場者に販売し、気に入った作品への投票によりグランプリを決定。

- ・主催 公益社団法人 全国調理師養成施設協会
- ・レシピ募集期間 令和5年12月1日(金)～令和6年1月26日(金)
- ・テーマ 「いつでも食べたい、地元食材で私のオリジナル雑煮！」
- ・応募要項
 - ・既に発表されている類似のレシピがなく、オリジナルであること
 - ・もち米から加工された餅を入れること
 - ・地元食材を1種類以上入れること
 - ・SDGs（地産地消、食品ロス）を意識すること
 - ・1碗分の材料費が500円以内であること
- ・参加対象 全国の小・中学生、高校生
- ・応募数 1,107作品
- ・審査
 - 一次審査（書類選考）
 - 二次審査（書類選考で5作品に）
 - 三次審査（R6.4.27 実食審査（専門学校の教員がレシピ通りに調理し、審査員4名が実食）で最終候補2作品に）
 - 最終審査（R6.6.1 実食審査でグランプリ決定）