

うまいっしょ北海道 全国高校生料理選手権 2021 応募用紙【B】料理紹介

学校名	アガナフクチャマシクトクコウトウガッコウ	チーム名	クマモトシヤ	
	福知山淑徳高等学校		くまもとしんや	
料理名	肉の街福知山極松花堂弁当			
料理のキャッチコピー (20文字程度)	一度に10種の幸せを			
料理の紹介文(50文字程度)	今回のプレートには、地元近辺で育てられている但馬牛を10品すべてに使用しています。同じ部位でも、調理方法や味付けでこんなに変わらるのかと思ってもらえる料理になっています。			



枠内に写真データを挿入ください。※イラスト不可・複数枚可

うまいっしょ北海道 全国高校生料理選手権 2021 応募用紙【C】料理説明

学校名	アガナフクチヤマシクトクコウトウガッコウ 福知山淑徳高等学校
チーム名	クマモトシンヤ くまもとしんや

想定するお客様	お肉が好きなすべての方へ 家族での外食でお肉といえば焼肉・ステーキハウス！ そんなお客様の新しい選択肢として加えてほしいと思って作りました。幅広い年齢層に好んでいただけるように見た目・食感・味つけにこだわっています。
料理(商品)名	肉の街福知山極松花堂弁当
料理全体の紹介	全ての品に、但馬牛の様々な部位を使用しています。出汁は牛骨とかつおと香味野菜の合わせ出汁を料理のベースに使用しています。牛肉は5種類の部位となるべく簡単に10種類の料理に派生させて作りました。いろんな食感が楽しめるように調理法や味付けのバランスを考えて仕上げています。見た目も高級感を味わっていただけるように器のデザインや色のバランスに特に気を配りました。家族での外食に合うようにお子様からご高齢の方まで食べやすい味付けや食感になっています。
牛肉を使った料理について	この料理は、「肉づくし」をテーマとして掲げているので、全ての品に様々な部位の牛肉を入れています。調理方法や部位によって違う牛肉を存分に味わってほしいです。
地域を表現した料理1品について	「彩り野菜とすじ肉の煮こごり」では、福知山城の石垣をイメージして、野菜を敷き詰めるようにして入れたり、四角に切り出したりしています。さらに、福知山周辺は農産物が多いことで有名です。それを表現するために彩りの良い野菜をたくさん入れています。
配慮した点	今回の料理では、SDGsを意識し、資源ロスを減らすという意味で、牛出汁をとるときに使った肉を2~3品ほどに派生させながら使っています。
自らの料理に対する取組について	僕たちは、学校生活の中で、将来のために日々勉強や実習に取り組んでいます。特に検定に合格するための勉強や練習に力を入れてきました。今回のコンテストでは、自分たちの実力でどこまで行けるのか試してみたいと思っています。

うまいっしょ北海道 全国高校生料理選手権 2021 応募用紙(D)

学校名	リガナフクチヤマシクトクコウトウガッコウ	チーム名	クマモトシンヤ
	福知山淑徳高等学校		くまもとしんや
料理名	肉の街福知山極松花堂弁当		

※本選当日に持ち込む全ての材料および本選時に使用が変わる場合はその旨を記載ください。

記載のないものは本選に持ち込みできませんのでご注意ください。

うまいっしょ北海道 全国高校生料理選手権 2021 応募用紙【E】原価表

学校名	アガナフクチヤマシクトクコウトウガッコウ	チーム名	クマモトシンヤ		
	福知山淑徳高等学校		くまもとしんや		
料理名	肉の街福知山極松花堂弁当				

■原価表

※使用量は4人分を記入してください ※税込の金額で入力

食材名	購入金額	内容量	単位	使用量	単位	原価
牛もも肉	1,080 円	240 g	g	58 g	g	261 円
牛すじ肉	861 円	1000 g	g	25 g	g	22 円
牛すね肉	312 円	260 g	g	260 g	g	312 円
牛テール肉	2,190 円	1460 g	g	100 g	g	150 円
牛タン	3,630 円	660 g	g	144 g	g	792 円
牛ひき肉	168 円	100 g	g	90 g	g	151 円
里芋	332 円	500 g	g	16 g	g	11 円
マッシュルーム	246 円	60 g	g	16 g	g	66 円
絹さや	198 円	30 g	g	8 g	g	53 円
赤ワイン	971 円	1800 cc	cc	300 cc	cc	162 円
バター	835 円	450 g	g	5 g	g	9 円
ズッキーニ	250 円	200 g	g	3 g	g	4 円
人参	76 円	150 g	g	108 g	g	55 円
卵	255 円	10 個	個	5 個	個	128 円
ゆば	192 円	3 枚	枚	1 枚	枚	64 円
三つ葉	138 円	15 本	本	5 本	本	46 円
セロリ	181 円	1 本	本	1 本	本	181 円
麸	448 円	200 g	g	2 g	g	4 円
ディル	190 円	15 g	g	1 g	g	13 円
いくら	455 円	33 g	g	4 g	g	55 円
エディブル	350 円	15 g	g	1 g	g	23 円
大根	105 円	1000 g	g	100 g	g	11 円
玉ねぎ	60 円	200 g	g	40 g	g	12 円
ニンニク	100 円	7 片	片	2 片	片	29 円
生姜	131 円	200 g	g	7 g	g	5 円
アスパラ	105 円	5 本	本	1 本	本	21 円
オリーブ	379 円	42 個	個	5 個	個	45 円
ミニトマト	158 円	100 g	g	39 g	g	62 円
ゼラチン	897 円	1000 g	g	9 g	g	8 円
ムール貝	464 円	25 個	個	4 個	個	74 円

食材名	購入金額	内容量	単位	使用量	単位	原価
トマト	159 円	200 g		8 g		6 円
チーズ	285 円	100 g		16 g		46 円
ネギ	159 円	6 本		6 本		159 円
白みそ	374 円	500 g		12 g		9 円
レモン果汁	497 円	300 ml		11 ml		18 円
練りからし	79 円	43 g		1 g		2 円
茗荷	213 円	3 個		1 個		71 円
水菜	127 円	200 g		40 g		25 円
レモン	105 円	85 g		5 g		6 円
ほじそ	138 円	50 g		2 g		6 円
ポン酢	940 円	1800 cc		15 cc		8 円
練りごま	298 円	110 g		15 g		41 円
なす	246 円	160 g		40 g		62 円
じゅんさい	149 円	100 g		3 g		4 円
ゆず皮	648 円	100 g		0.5 g		3 円
醤油	316 円	1800 ml		42 ml		7 円
塩	180 円	500 g		16 g		6 円
酒	473 円	1500 ml		17 ml		5 円
みりん	550 円	1800 ml		40 ml		12 円
酢	379 円	1800 ml		37 ml		8 円
パプリカ	170 円	300 g		10 g		6 円
柚子胡椒	135 円	40 g		1 g		3 円
砂糖	296 円	1000 g		10 g		3 円
薄力粉	285 円	1000 g		20 g		6 円
はじかみ	1,261 円	550 g		40 g		92 円
	0 円	0		0		0 円
	0 円	0		0		0 円
	0 円	0		0		0 円
	0 円	0		0		0 円
	0 円	0		0		0 円
	0 円	0		0		0 円
					合計(B)	3,440 円

1人前の提供価格2,800円(税込)	A	2,800	円
4人前の原価合計(税込)	B	3,440	円
1人前の原価(税込)	C B÷4	860	円
1人前の原価率 ※提供価格の35%以内	C÷A×100	30.7	%