

丹波黒大豆の提供 申請用紙

兵庫県丹波黒振興協議会事務局 御中

担当：兵庫県農林水産部農産園芸課 甲田
TEL：078-362-3494
E-mail：nousanengeika@pref.hyogo.lg.jp

団体名 個人の場合は記入不要

担当者氏名

電話番号

E-Mail

1 取組の概要

(1) 時期	令和6年11月
(2) 実施内容	丹波黒を使った料理レシピ ^o (黒豆入りキッシュ)を紹介する料理教室の開催
(3) 参加人数	12人
(4) 必要な材料・分量 ※何人分の分量を記載するかは自由 ※複数メニューがある場合は、すべて記入してください	メニュー名【黒豆入りキッシュ】(12人分) ・丹波黒大豆 200g ・玉ねぎ 180g ・しいたけ 150g ・ほうれん草 120g ・卵 9個 ・豆乳(牛乳) 大さじ6 ・オリーブオイル 小さじ3 ・米粉(小麦粉) 大さじ3 ・ピザ用チーズ 120g ・塩 適量 ・こしょう 適量

2 提供を希望する量

丹波黒大豆 (200) g

※希望者多数の場合は、希望量にお応えできない可能性があります。

※1つの取組に対する上限量：3kg

3 送付先

住所 〒 _____

宛名 _____

丹波黒大豆を使用した取組 レポート

団体名 _____

担当者氏名 ○○ ○○ _____

時期	活動内容
<p>(記入例) 令和6年11月 12日</p>	<p>1 概要 取組の内容を記入 (レシピ、人数) ・丹波黒大豆を使った料理レシピ (黒豆入りキッシュ) を紹介する料理教室の開催 (12名)</p> <p>2 写真 当日の様子、完成した料理の写真を貼付</p> <div data-bbox="684 916 1169 1240" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"><p>写真① 当日の様子</p></div> <div data-bbox="684 1256 1169 1581" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"><p>写真② 料理の写真</p></div> <p>3 感想 実施した感想、レシピのポイント、参加者からの感想 (高校・専門学校は感想シートを添付) 等を記入</p> <p>(例)</p> <ul style="list-style-type: none">・事前に丹波黒大豆について○○の行程の下準備をしておき、参加者から好評であった。・丹波黒大豆特有のコクを活かせるよう、○○な味付けとした。・参加者から、「日常にも取り入れていきたい」という声があった。

(高校・専門学校生徒向け様式)

若い世代の意見を把握したいため、可能な限りで構いませんので生徒さんに記入いただき、PDF データでレポート (様式 2 号) とともにご提出ください。同じような内容であれば、本様式通りでなくても構いません。

丹波黒大豆を用いた取組に関する感想シート

記入日 令和 6 年 月 日

1 取組内容

2 今まで丹波黒大豆を食べたことはありますか？ (あてはまる方に✓)

はい (分かれば料理名・商品名) いいえ・分からない

3 今まで丹波黒大豆を使った料理を作ったことはありますか？ (あてはまる方に✓)

はい いいえ

4 今日の実習で、丹波黒大豆について印象に残った特長は何ですか？

5 今日作った料理を、自宅でも作ってみようと思いますか？

はい いいえ (理由 :)

6 今後丹波黒大豆を使った料理をするとしたら、どんな料理を作りたいですか？ (あてはまるものすべてに✓)

和食に合う料理 (具体的に (あれば) :)

洋食に合う料理 (具体的に (あれば) :)

お菓子 (具体的に (あれば) :)

7 感想 (調理や味に関すること 等)