**第２３回 鶏卵・鶏肉料理コンクール 応募用紙（第１次審査用）**

**※ＰＣで記入をお願いします。**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ※いずれかに○を付けてください。 |  | 料理 |  | デザート |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 学校名 |  | | |
| フリガナ |  | 学　年 | 年生 |
| 氏　名 |  |
| 担当者氏名 |  | | |

**１　作品について**

|  |  |
| --- | --- |
| 料理の名称 |  |
| 料理の特徴  ※すすめたい理由、  思い入れ 等 |  |

**２　使用材料及び使用量（４人分）及び材料費**

材料費：　　　　　　　　　円（２，０００円以内）

※県内産品には「〇」の記入をお願いします。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | 材料名 | 使用量  （ｇ、㎖） | № | 材料名 | 使用量  （ｇ、㎖） |
| １ | （記入例）  県内産たまご | １個 | １１ |  |  |
| ２ | （記入例）  奥美濃古地鶏のむね肉 | ３０ｇ | １２ |  |  |
| ３ |  |  | １３ |  |  |
| ４ |  |  | １４ |  |  |
| ５ |  |  | １５ |  |  |
| ６ |  |  | １６ |  |  |
| ７ |  |  | １７ |  |  |
| ８ |  |  | １８ |  |  |
| ９ |  |  | １９ |  |  |
| １０ |  |  | ２０ |  |  |

**３　作り方　　調理時間：　　　　　分**

※箇条書きにし、食材は材料と連鎖させてください。

|  |
| --- |
| （１） |
| （２） |
| （３） |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**４　写真データを貼り付けてください。**

※写真データをここに貼り付け、ワードファイルの応募用紙をgifusidou@gifuchikusan.jpまでメールにて提出してください。

写真データを貼り付けできない場合は、ワードファイルの応募用紙と写真データをメールしてください。

・書類審査の結果は、応募校に郵送で通知いたします。

・２次審査選出者の開催地までの交通費及び試作調理並びに当日の鶏卵鶏肉を除く材料費（一律２，０００円）は岐阜県養鶏協会が負担いたします。

・入選作品は、養鶏協会のリーフレットなどで利用させていただきます。