**第２５回 鶏卵・鶏肉料理コンクールレシピ集掲載レシピ記入用紙**

**１　作品について**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 料理の名称 |  | | |
| フリガナ |  | 学校名 |  |
| 氏　名 |  |  | |
| 料理の特徴　※すすめたい理由、思い入れ 等 | | | |
|  | | | |
| 料理の自己評価　※料理への思い。苦心した点 等 | | | |
|  | | | |

**２　使用材料及び使用量（４人分）**

材料費：　　　　　　　　　円（主材料、副材料、調味料含めて２，５００円以内）

※県内産品は、番号に「〇」の記入をお願いします。

記入例

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

**３　作り方　　調理時間：　　　　　分**下処理及び下味含めて１時間以内とする。

※作り方は詳しく、２の材料名と作り方の材料や記入順について整合が取れていることを確認ください。

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

**※必要に応じて、行を追加し記入して下さい。**

**※第２次審査日当日、レシピの差替えが無いよう記入をお願いいたします。**

**※提出期限：令和６年１０月３１日（木）**

**※申込方法：ワードファイルのままMailｱﾄﾞﾚｽ**[**gifusidou@gifuchikusan.jp**](mailto:gifusidou@gifuchikusan.jp)**へ送信**