**第２６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。**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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**

|  |  |
| --- | --- |
| 部門 | 料理　・　デザート（どちらかに〇を記入してください） |
| 料理の名称 |  |
| 料理の特徴  ※すすめたい理由、思い入れ 等 |  |

**２　材料（４人分）について**

材料費：　　　　　　　　　円（主材料及び副材料含めて２，５００円）以内

※県内産品には番号に「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） |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**４　写真データを貼り付けてください。**

・写真データが貼り付けできない場合は、応募用紙データと写真データが別々でも構いませんが、対応していることが分かるようなファイル名にしてください。

・料理部門の写真データはお弁当箱全体が写った写真を貼り付けてください。

・PDF形式で保存し、ファイル名を学校名と氏名（例：〇〇学校 養鶏花子）にしたファイルを

gifusidou@gifuchikusan.jpまでメールで提出してください。

・書類審査の結果は、第２次審査選出校へのみ、10月上旬頃にメールで通知いたします。