令和４年度　第53回FHJ-日清製粉グループ

全国高校生料理コンクール応募用紙

「みんなの笑顔がひろがる私の自慢料理」

～小麦粉と身近な食材を使って作る私のアイデアレシピ～

★作品名

★料理の写真

栄養成分

（1人あたり）

○エネルギー

　　　　　　　Kcal

○たんぱく質

　　　　　　　　　ｇ

※書類審査通過後には必要になります。

　こちらに盛り付け写真（カラー）を貼ってください。

※料理の写真は重要な審査ポイントです。

カットした断面を見せるなど料理の特徴が

分かりやすいように、工夫してください。

★料理の特徴・料理への思い

★工夫のポイント・地域の食材の解説など

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 学校名 | 　　　　　　　立　　　　　　　　　　　高等学校 | 学科： | 学年：　　　年 |
| ふりがな |  | グループ作品の場合は全員の氏名を記入してください。１グループは４名までです。 |
| 氏　名 |  |
| ふりがな） | ふりがな） | ふりがな） |
| 氏名： | 氏名： | 氏名： |

応募締切　令和４年９月２２日（水）

|  |  |
| --- | --- |
| 作品名 |  |
| ★1人分の費用　　　　　　　円 | ★調理時間　　　　　分 | ケーキ型などの名称とサイズ |
| ★材料小麦粉の種類に☑ | ★分量（　　　　　）人分 | ★作り方(作る手順に沿って箇条書きにする。) |
| 小麦粉　　□強力粉　□中力粉　□薄力粉　□ミックス粉（名称　　　　　　） | 　　　　　　　ｇ　　　　　　　ｇ　　　　　　　ｇ　　　　　　　ｇ |  |

* 応募用紙は**A３サイズ**で提出してください。
* ★印はすべて審査の主な対象となります。
* 材料欄に書く小麦粉は種類を選んで、ミックス粉の場合は名称（ホットケーキミックス・たこ焼粉など）明記してください。パスタ、うどんなどの小麦粉製品だけの使用は不可です。
* 分量やサイズはできるだけ具体的に記載してください。（例：にんじん １本 × ７０ｇ ○）