

\*モノクロ印刷可

令和6年度 第55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

こちらに盛り付け画像(カラー)を添付してください。

※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。

**栄養成分**  
(1人あたり)

○エネルギー  
\_\_\_\_\_ Kcal

○たんぱく質  
\_\_\_\_\_ g

※未記入でも可  
書類審査通過後には  
必要になります。

★料理の特徴・料理への思い(200字程度)

.....

.....

.....

.....

.....

★工夫した点・地域の食材の解説など

.....

.....

.....

.....

.....

学校名	立 高等学校		学科:	学年: 年
学校担当者氏名				
個人	ふりがな	個人かグループ どちらかに○をして ください	個人情報の取扱いについて(☑を入れてください)	
	氏名		☐承諾します	
グループ (4人まで)	ふりがな			
	氏名			

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 )		

<裏面使用不可>

令和6年度 第55回 FHJ-日清製粉グループ  
**全国高校生料理コンクール応募の注意点**

- ◆応募用紙は必ず **A3サイズ** で提出してください。
- ◆レシピは表面一枚に収まるように、文字の大きさや書き方を工夫してください。裏面や二枚目の記入はできません。
- ◆**★印**はすべて審査の主な対象となります。写真のないものや、未記入のものは失格となります。
- ◆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、パイシートなど市販の小麦粉製品だけの使用は認めません。
- ◆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 ○)

**<個人で応募する方へ>**

必ず、学校の先生(担任・家庭科担当等)を通して応募ください。  
 別紙 **応募一覧用紙** を先生に記入してもらって応募用紙と一緒に送ってください。  
 応募用紙だけのものは受付できません。

**<担当の先生へ>**

- 応募の際は応募用紙だけを送らないでください。  
 必ず別紙 **応募一覧用紙** をダウンロードの上、記入し同封してください。
- グループ作品の場合は、同じ作品を複数枚送らずに、応募用紙は1枚だけお送りください。  
 応募一覧には、一行に一名ずつ生徒名を記入し、作品名は **〃 または }** でまとめて記入してください。
- 応募一覧の記載順番と応募用紙の順番をそろえて封筒に入れ提出してください。

料理コンクール宛先(適宜切り取ってお使いください)

宛先	
151-0053 東京都渋谷区代々木 3-20-6 全国高等学校家庭クラブ連盟 第55回 FHJ-日清製粉グループ 「全国高校生料理コンクール」係 行 TEL03-3370-6321	
差出人	
学校所在地	〒
学校名	高等学校
担当教諭名	
電話	- -
封入物✓	<input type="checkbox"/> 応募一覧用紙 <input type="checkbox"/> 応募作品 点