令和６年度　第２回　全国高校生冷凍めんコンクール応募用紙

「ほっこりつるっとみんなが喜ぶめん料理」

★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

※未記入でも可

書類審査通過後には必要になります。

　こちらに盛り付け画像（データ）を張り付けてください。

　(用紙に印刷したものの切り貼りでも可)

※料理の写真は重要な審査ポイントです。

盛り付けたもので、料理の特徴が分かりやすいように、

工夫してください。(２枚まで)

★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 | | | ﾒｰﾙｱﾄﾞﾚｽ | | |
| チーム名 | ふりがな | | | 個人情報の取扱いについて(☑を入れてください)  □　承諾します | | |
|  | | |
| ふりがな | |  |  | |  | |
| 氏名 | |  |  | |  | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **めんの種類に☑** | □うどん　　□そば　　□中華麵　　□パスタ（名称　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  □その他（名称　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） | | | | |
| 商品名 | | メーカー名 | | ★1人分の費用  　　　　　　　　円 | ★調理時間  　　　　　　　　　分 |
| ★材料 | ★分量  （　　　　　）人分 | | ★作り方  (作る手順に沿って箇条書きにする。) | | |
|  |  | |  | | |