

『食物アレルギー対応食 料理コンテスト』応募用紙

①	個人で ご応募	フリガナ		ニックネーム (ニックネームでの公開を 希望する場合)		年齢
		氏名				歳
①	グループ でご応募	フリガナ		フリガナ		性別
		グループ名		代表者氏名		男・女
③	職業およびお持ちの資格		職業	資格	調理師・栄養教諭・家庭科教諭・管理栄養士・栄養士 フードコーディネーター・保育士・その他()	
④	勤務先または学校名 (学校でまとめて応募の場合は担当教員 名も記入)					
⑤	連絡先住所		〒			
⑥	電話番号(日中の連絡先)		⑦ メールアドレス		@	
⑧	料理名		フリガナ			
			あてはまるものに チェックを入れてください。 ☐ 主菜 ☐ 副菜 ☐ 主食 ☐ 汁物 ☐ デザート ☐ おやつ			
⑨	除去する食品名(複数選択可)		☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 落花生 ☐ えび ☐ かき			
⑩	応募部門名(1部門のみ選択)		☐ A: 一般の部 ☐ B: 学生の部			
⑪	材料(分量含む)・作り方 ※1人分または(作りやすい分量) ※電子レンジを使用する場合はワット数、時間を忘れずに記載ください。 ↓1人分または(作りやすい分量) ※すべてgで表記してください。					
	原因 物質名	材料名	分量(g)	作り方(書ききれない場合は応募用紙が2枚以上になっても可)		
	卵	とうもろこし粉	20	1)ボールにとうもろこし粉を入れて、水でこねる(左記すべて記入例)		
⑫	料理・市販食品等の写真		・料理写真は、料理がはっきりわかるものを貼付。(出力した写真裏面に氏名/グループ名を記載してください)メールでの応募の場合は データ添付。(100MBまで)・市販食品等(調味料も含む)を使用する場合はその商品写真と原材料名の記載箇所の写真を貼付。			
⑬	調理時間		時間 分(材料の計量や下準備の時間は含めない)			
⑭	料理の訴求ポイント・工夫 (料理コンセプト、料理に対する思い エピソードなどをご記入ください。)					
⑮	応募のきっかけ		☐ ホームページ ☐ チラシ ☐ ポスター ☐ 学校 ☐ 友人 ☐ その他 ()			
⑯	応募に関する同意事項		下記注意事項をお読みになり同意された方は「同意する」のボタンにチェックを入れてください。 ・応募作品は未発表のものに限ります。応募作品は返却しません。 ・入賞作品の著作権ほか諸権利は「一般財団法人ニッポンハム食の未来財団」へ帰属いたします。 ・本コンテスト応募者の個人情報を本人の同意なく利用目的以外には使用いたしません。			☐ 同意する

料理、市販食品の商品、原材料名の記載箇所の写真を貼る。