

『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 氏名	ニックネーム (ニックネームでの公開を 希望する場合)	②	年齢 歳	
	グループ でご応募	フリガナ グループ名	フリガナ 代表者氏名		性別 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	応募のきっかけ <input type="checkbox"/> ホームページ <input type="checkbox"/> チラシ <input type="checkbox"/> ポスター <input type="checkbox"/> 学校 <input type="checkbox"/> 友人 <input type="checkbox"/> その他()					
⑨	応募に関する同意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・ 応募作品(料理名、材料・作り方、写真を含む)に係る著作権(著作権法27条及び28条に規定される権利を含む)、特許権その他の知的財産権等の権利は「公益財団法人ニッポンハム食の未来財団」へ帰属又は移転します。また、著作者人格権を当財団に対して行使しないことに同意頂きます。 ・ 応募作品は自ら制作しかつ未発表のもの、第三者の著作権その他諸権利を侵害するものでないものに限ります。また応募用紙は返却いたしません。 ・ 入賞作品(料理名、材料・作り方、写真を含む)及び入賞者名又はニックネームは公開いたします。 ・ 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使用いたしません。 			<input type="checkbox"/> 同意する	
⑩	応募部門名 (1部門のみ選択)	<input type="checkbox"/> A:一般の部 <input type="checkbox"/> B:学生の部				
⑪	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。 <input type="checkbox"/> 主菜 <input type="checkbox"/> 副菜 <input type="checkbox"/> 主食 <input type="checkbox"/> 汁物 <input type="checkbox"/> デザート <input type="checkbox"/> おやつ				
⑫	特定原材料7品目のうち除去あるいは代替対象とする食品名	() () () () () () ()				
⑬	特定原材料等27品目のうち使用しているもの	<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> 桃 <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> カシューナッツ				
⑭	料理に対する想い・エピソードなど					
⑮	材料(分量含む)・作り方 / 1人分・2人分・4人分・作りやすい分量() ※すべてgで表記してください。(皮・種・骨などを除いた分量) ※電子レンジを使用する場合はワット数、時間を忘れずにご記入ください。 ※ホームページの応募用紙記入例をご参考ください。				調理時間 ※材料の計量や下準備の時間は含めない。 ⑯ ()時間 ()分	
	原因食物	今回使用した材料名	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)		
⑰	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。				

料理、市販食品の商品、原材料名の記載箇所の写真を貼る。