

『第6回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
	グループ でご応募	フリガナ グループ名					歳
			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	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		〒 ☐ 自宅 ☐ 学校				
⑥	電話番号(日中の連絡先) ※ 必ず連絡可能な番号をご記入ください		⑦		メールアドレス	@	
⑧	応募のきっかけ		☐ ウェブサイト ☐ チラシ ☐ ポスター ☐ 学校 ☐ 友人 ☐ その他()				
⑨	応募に関する同意事項		・ 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。 ☐ 同意する				
			・ 次年度、本コンテストに関するご案内をお届けいたします。 ☐ 同意しない				
⑩	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				
⑪	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		()()()()()()()				
	上記を使用しないための調理の工夫 (審査ポイントですので必ずご記入ください)						
⑫	特定原材料等28品目のうち 使用しているもの		☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 落花生(ピーナッツ) ☐ えび ☐ かにか ☐ アーモンド ☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ バナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ 桃 ☐ やまいも ☐ りんご ☐ ゼラチン				
⑬	料理に対する想い・エピソードなど		レシピ作成で特に注力された項目があればチェックを入れてください ☐ 1品で満腹レシピ ☐ プロ級レシピ ☐ 簡単レシピ				
⑭	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。 ※ウェブサイトの応募用紙記入例をご参考ください。					⑮	調理時間
							※材料の計量や 下準備の時間は 含めない。
	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)			()時間 ()分
⑯	料理・市販食品などの写真		・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)。市販食品など(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。