

A:一般の部 <応募用紙記入例>

事務所記入欄

A

B

受付番号:

『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 | ミライ タロウ 未来 太郎 | ニックネーム (ニックネームでの公開を 希望する場合) | ※レシピ公開時に応募者氏名を非公開希望 の方はニックネームを記入ください。 | ② | 年齢 30 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 | ※グループ応募の場合、代表者氏名は公開 されません。 | | 性別 男・女 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ③ | 職業およびお持ちの資格 | 職業 | 会社員 | 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 | 株式会社〇〇〇 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑤ | 連絡先住所 | 〒305-0047 茨城県つくば市千現2-1-6 | | | <input type="checkbox"/> 自宅 <input checked="" type="checkbox"/> 勤務先または所属団体 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 012-345-6798 | ⑦ | メールアドレス | mirai.taro@contest.co.jp | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑧ | 応募のきっかけ | <input type="checkbox"/> ウェブサイト <input checked="" 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、著作人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、<input checked="" type="checkbox"/> 同意する ・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。 <p>・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。 <input type="checkbox"/> 同意しない</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑩ | 料理名 | フリガナ オレンジイロノポタージュスープ オレンジ色のポタージュスープ 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 checked="" type="checkbox"/> 汁物 <input type="checkbox"/> デザート <input type="checkbox"/> おやつ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑪ | 「卵・乳・小麦」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) その他、除去または代替対象とした品目(食品名)があればご記入ください。 | 乳：生クリームや牛乳を使わず豆乳と豆乳入りマーガリンでコクを出しました。 小麦：にんじんのペーストを使用し、トロミをつけます。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑫ | 特定原材料等28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(ピーナッツ) <input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かにか <input type="checkbox"/> アーモンド <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"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input checked="" type="checkbox"/> 大豆 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> バナナ <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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑬ | 料理に対する想い・エピソードなど | 食物アレルギーを持つ我が子と一緒に考えました。私の家族全員、大好きな一品です。 食物アレルギーを持つ皆さんに、ぜひ作って欲しいです。 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 <input type="checkbox"/> 1品で満腹レシピ <input type="checkbox"/> プロ級レシピ <input checked="" type="checkbox"/> 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。 | <table border="1"> <thead> <tr> <th>原因食物</th> <th>今回使用した材料名</th> <th>分量(g)</th> <th>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)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>小麦</td> <td>にんじん</td> <td>300g</td> <td rowspan="3">① にんじんは皮をむき、薄切りにする。鍋にスープ、にんじん、マーガリンを入れる。 (にんじんがスープに浸らないときは、水を少し足してひたひたにする。)</td> </tr> <tr> <td>乳</td> <td>おいしい豆乳(無調整)〇〇食品(株)</td> <td>100ml</td> </tr> <tr> <td></td> <td>鶏ガラスープの素〇〇食品(株)</td> <td>5g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>水</td> <td>400ml</td> <td>② ①をミキサーにかけてなめらかにする。</td> </tr> <tr> <td>乳</td> <td>発酵豆乳入りマーガリン〇〇食品(株)</td> <td>好みで</td> <td>③ 鍋に戻し、豆乳を加えて温める。</td> </tr> <tr> <td></td> <td>※市販食品を使用した場合はメーカー名を記入ください。</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | | | 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) | 小麦 | にんじん | 300g | ① にんじんは皮をむき、薄切りにする。鍋にスープ、にんじん、マーガリンを入れる。 (にんじんがスープに浸らないときは、水を少し足してひたひたにする。) | 乳 | おいしい豆乳(無調整)〇〇食品(株) | 100ml | | 鶏ガラスープの素〇〇食品(株) | 5g | | 水 | 400ml | ② ①をミキサーにかけてなめらかにする。 | 乳 | 発酵豆乳入りマーガリン〇〇食品(株) | 好みで | ③ 鍋に戻し、豆乳を加えて温める。 | | ※市販食品を使用した場合はメーカー名を記入ください。 | | | 調理時間 ※材料の計量や下準備の時間は含めない。 ⑮ ()時間 (20)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) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 小麦 | にんじん | 300g | ① にんじんは皮をむき、薄切りにする。鍋にスープ、にんじん、マーガリンを入れる。 (にんじんがスープに浸らないときは、水を少し足してひたひたにする。) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 乳 | おいしい豆乳(無調整)〇〇食品(株) | 100ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 鶏ガラスープの素〇〇食品(株) | 5g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 水 | 400ml | ② ①をミキサーにかけてなめらかにする。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 乳 | 発酵豆乳入りマーガリン〇〇食品(株) | 好みで | ③ 鍋に戻し、豆乳を加えて温める。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ※市販食品を使用した場合はメーカー名を記入ください。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |