

『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)	※レシビ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 19 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	学生		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 (学校でまとして応募の場合は担当教員名も記入)		〇〇〇大学																																			
⑤	連絡先住所		〒 305-0047 茨城県つくば市千現2-1-6				☐ 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		012-345-6798		⑦ メールアドレス	mirai.taro@contest.co.jp																																
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。 ☒ 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。																																			
			・ 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 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 ☐ 主菜 ☐ 副菜 ☐ 主食 ☒ 汁物 ☐ デザート ☐ おやつ 入れてください。																																			
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		(乳)(小麦)() () () () ()																																			
	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)		※除去または代替対象とされた食品すべてについて記入ください。 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		<table><tr><td>☐ 卵</td><td>☐ 乳</td><td>☐ 小麦</td><td>☐ そば</td><td>☐ 落花生(ピーナッツ)</td><td>☐ えび</td></tr><tr><td>☐ かにか</td><td>☐ アーモンド</td><td>☐ あわび</td><td>☐ いか</td><td>☐ いくら</td><td>☐ オレンジ</td></tr><tr><td>☐ カシューナッツ</td><td>☐ キウイフルーツ</td><td>☐ 牛肉</td><td>☐ くるみ</td><td>☐ ごま</td><td>☐ さけ</td></tr><tr><td>☐ さば</td><td>☒ 大豆</td><td>☒ 鶏肉</td><td>☐ バナナ</td><td>☐ 豚肉</td><td>☐ まつたけ</td></tr><tr><td>☐ 桃</td><td>☐ やまいも</td><td>☐ りんご</td><td>☐ ゼラチン</td><td></td><td></td></tr></table>						☐ 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		
☐ 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		食物アレルギーを持つ妹と一緒に考えました。僕の家族全員、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 ☐ 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。							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	300 g	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)	5 g	② ①をミキサーにかけてなめらかにする。																																		
		水	400ml																																			
	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。