

『第7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 19 歳
	グループ で応募	フリガナ グループ名			フリガナ 参加者氏名 代表者に○をしてください	※グループ応募の場合、参加者および 代表者氏名は公開されません。		性別 (男) ・ 女
③	職業(職種) ※学生の場合、学年を記入		学生	学年 1 年生	④ お持ちの資格	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()		
⑤	フリガナ		〇〇〇ダイガク〇〇ガクブ〇〇ガッカ			フリガナ	ミライ タロウ	
⑤	勤務先(部署名)/ 学校名(学部・学科)		〇〇〇大学〇〇学部〇〇学科			⑥ 連絡先氏名	未来 太郎	
						☒ 本人 ☐ 代表者 ☐ 担当教員		
⑦	連絡先住所 ※⑥の連絡先氏名の方の住所をご記入ください		〒 305-0047 茨城県つくば市千現2-1-6 ☒ 自宅 ☐ 職場/学校 ☐ その他()					
⑧	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		⑨ メールアドレス	mirai.taro@contest.co.jp		
			☒ ⑥の連絡先 ☐ その他()		☒ ⑥の連絡先 ☐ その他()			
⑩	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()					
⑪	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、著作者人格権を当財団に対して行使しないことに同意いただきます。 ・ 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です。 ☒ 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					
⑫	応募部門名 (1部門のみ選択)		☐ A:一般の部 ☒ B:学生の部					
⑬	料理名 (30文字以内)		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。		☐ 主菜 ☐ 副菜 ☐ 主食 ☒ 汁物 ☐ デザート ☐ おやつ					
⑭	「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)		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。					
	上記以外で除去または代替対象とした特定原材料等があればご記入ください。							
⑮	特定原材料等28品目のうち 使用しているもの (卵・乳・小麦を含む作品は審査の対象外です。)		☒ 卵 ☐ かに ☐ カシューナッツ ☐ さば ☐ 桃	☒ 乳 ☐ アーモンド ☐ キウイフルーツ ☒ 大豆 ☐ やまいも	☒ 小麦 ☐ あわび ☐ 牛肉 ☒ 鶏肉 ☐ りんご	☐ そば ☐ いか ☐ くるみ ☐ バナナ ☐ ゼラチン	☐ 落花生(ピーナッツ) ☐ いくら ☐ ごま ☐ 豚肉	☐ えび ☐ オレンジ ☐ さけ ☐ まつたけ
⑯	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。 ※各用語の定義は、ウェブサイトをご確認ください。								
☒ お手軽レシピ ☐ 1品で満腹レシピ ☐ プロ級レシピ								

料理名 **オレンジ色のポタージュスープ**

※2枚目以降は左上の料理名欄に料理名を必ず記入ください。

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またはml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。 ★原因食物は、除去または代替対象とした特定原材料等についてご記入ください。

★原因食物	材料名(今回使用したもの) 市販食品の場合(メーカー名または商品名)	分量(gまたはml)	写真No.	★原因食物	材料名(今回使用したもの) 市販食品の場合(メーカー名または商品名)	分量(gまたはml)	写真No.
小麦	にんじん	300 g					
乳	おいしい豆乳(無調整) 〇〇食品(株)	100ml	①				
	鶏ガラスープの素 〇〇食品 (株)	5 g	②				
	水	400ml					
乳	発酵豆乳入りマーガリン 〇〇食品 (株)	好みで	③				

※市販食品を使用した場合は
メーカー名または商品名を記入ください。

作り方(書ききれない場合は、2枚以上になっても可)

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。)

② ①をミキサーにかけてなめらかにする。

③ 鍋に戻し、豆乳を加えて温める。

調理時間

※材料の計量や下準備の時間は含めない。 ()時間 (20)分

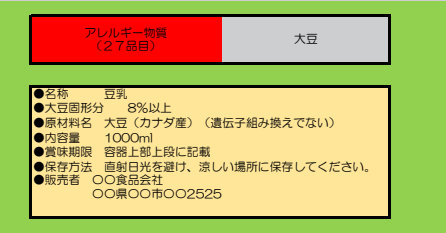
料理名 **オレンジ色のポタージュスープ**

※2枚目以降は左上の料理名欄に料理名を必ず記入ください。

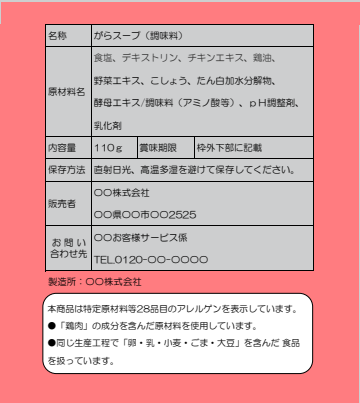
⑬ 料理の写真

・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記載部分の写真を貼付。

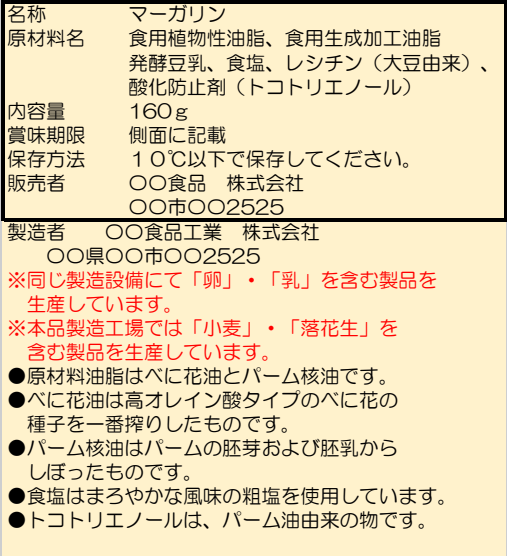
①



②



③



完成写真



※ 市販食品を使用した場合は、商品および原材料名記載部分の写真を必ず貼付してください。
※ 市販食品の写真に番号を振り、⑭「写真No.」に該当の番号を記入してください。