

『第8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	ヒモト ミライ 日本 未来		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。																															
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	ヒモト ミライ																														
	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	日本 未来 ☒ 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@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ま 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:食事部門 ☐ B:おやつ・デザート部門																																		
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																																			
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。)		<table><tr><td>☒ 卵</td><td>☐ かに</td><td>☐ アーモンド</td><td>☐ あわび</td><td>☐ そば</td><td>☐ 落花生(ピーナッツ)</td><td>☐ えび</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>☐ いか</td><td>☐ いくら</td><td>☐ ごま</td><td>☐ オレンジ</td></tr><tr><td>☐ さば</td><td>☒ 大豆</td><td>☒ 鶏肉</td><td>☐ くるみ</td><td>☐ バナナ</td><td>☐ 豚肉</td><td>☐ さけ</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><td>☐ まつたけ</td></tr></table>							☒ 卵	☐ かに	☐ アーモンド	☐ あわび	☐ そば	☐ 落花生(ピーナッツ)	☐ えび	☐ カシューナッツ	☐ キウイフルーツ	☐ 牛肉	☐ いか	☐ いくら	☐ ごま	☐ オレンジ	☐ さば	☒ 大豆	☒ 鶏肉	☐ くるみ	☐ バナナ	☐ 豚肉	☐ さけ	☐ 桃	☐ やまいも	☐ りんご	☐ ゼラチン			☐ まつたけ
☒ 卵	☐ かに	☐ アーモンド	☐ あわび	☐ そば	☐ 落花生(ピーナッツ)	☐ えび																															
☐ カシューナッツ	☐ キウイフルーツ	☐ 牛肉	☐ いか	☐ いくら	☐ ごま	☐ オレンジ																															
☐ さば	☒ 大豆	☒ 鶏肉	☐ くるみ	☐ バナナ	☐ 豚肉	☐ さけ																															
☐ 桃	☐ やまいも	☐ りんご	☐ ゼラチン			☐ まつたけ																															
⑯	料理に対する思い・ 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。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。																																		

料理名 オレンジ色のポタージュスープ

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ラップの有無、ワット数、時間を忘れずにご記入ください。

※必ずウェブサイトの応募用紙を使用し、記入例をご参考にしてください。 ★特定原材料等28品目は、パッケージ等のアレルギー表示と原材料の表記を参考に記載ください。

材料名	市販食品(加工食品・調味料・油等)		分量(gまたはml)	★特定原材料等28品目の記入(アレルギー記載) (卵・乳・小麦は不可、ただし小麦は「醤油」の場合のみ可。 ただし、めんつゆ等の原材料の醤油は使用不可。)
	商品名	メーカー名		
にんじん			300 g	
豆乳	おいしい豆乳 (無調整)	〇〇食品(株)	100ml	大豆
鶏ガラスープの素	鶏ガラスープの素	〇〇食品(株)	5g	鶏肉
食塩	こだわりの岩塩	〇〇食品(株)	ひとつまみ	 メーカーによっては乳を含む商品もあります。
水			400ml	
サラダ油(大豆油)	大豆油たっぷり サラダ油	〇〇食品(株)	小さじ1	大豆
マーガリン	発酵豆乳入り マーガリン	〇〇食品(株)	好みで	大豆
	市販食品(加工食品・調味料・油等)を使用した場合は、 商品名とメーカー名を記入してください。			要注意!めんつゆやオイスターソース等調味料 内の醤油は不可。[*参照] こちらの欄に「小麦」の記載が認められるのは、 主な原材料が大豆、小麦、食塩の醤油のみです。 めんつゆやオイスターソースは、手作りやアレルギー 対応メーカーの調味料へ変更してください。 代替表記や一括/個別表示については、消費者 庁のパンフレットもご参考にしてください。 ご不明な点は遠慮なくお問い合わせください。 contest@miraizaidan.or.jp

[*]応募条件を満たさないレシピ例

材料名	市販食品(加工食品・調味料・油等)		分量(gまたはml)	★特定原材料等28品目の記入(アレルギー記載) (卵・乳・小麦は不可、ただし小麦は「醤油」の場合のみ可。 ただし、めんつゆ等の原材料の醤油は使用不可。)
	商品名	メーカー名		
めんつゆ	おいしいかつお節の めんつゆ	〇〇食品(株)	大さじ1	しょうゆ (小麦、大豆を含む)、さば

料理名 オレンジ色のポタージュスープ

作り方(書ききれない場合は、2枚以上になっても可)

18

- ① にんじんは皮をむき、薄切りにする。
- ② 鍋にサラダ油を入れ、①を炒める。
- ③ にんじんに火が通ったら、水・鶏ガラスープの素を入れて加熱する。
(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。)
- ④ にんじんに火が通ったら、③をミキサーにかけてなめらかにする。
- ⑤ 鍋にマーガリンを入れ、④を戻し、豆乳を加えて沸騰させない様に混ぜながら加熱する。
- ⑥ 味を確認して、塩をひとつまみ加える。

19

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

20

料理の完成写真

料理写真は、料理がはっきりわかるものを貼付(郵送の場合は写真裏面に氏名／グループ名を記載)。
メールでの応募の場合はデータ添付(100MBまで)。

※料理完成写真の貼付(点線枠内に貼付してください)。
(貼付がない場合は、審査の対象となりませんのでご注意ください。)



【重要】

使用した市販食品(加工食品・調味料・油等)の商品写真と原材料表記部分の写真をお手元に保管してください。
現物保管も可(保管期限:2023年3月末)。
書類選考が進んだ段階で写真のご提出(メールまたは郵送)をお願いすることがあります。