第38回きのこ料理コンクール応募票

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| （写真添付）  ※写真は裏面に氏名、作品名を記入の上、枠内にのり付け  してください。  ※メールで応募する場合は、ここには貼り付けず、  写真データ（JPEG等）をこの応募票とともにお送り  ください。 | | | | | 作品名 |  | |
| フ リ ガ ナ |  | |
| 氏　名 |  | |
| 職　業  学校名  学年 |  | |
| 住　所 |  | |
| 電　話  メール |  | |
| 1. ジュニアの部 2. 一般の部   （どちらかに○をつけてください。）  ※中学生はジュニアの部になります。 | | |
| 使用きのこ（４人分）  （下段に重量を記入） | 生しいたけ | 乾しいたけ | ぶなしめじ | | なめこ | まいたけ | その他１（　　　 　）  その他２（　　　　 ） |
|  |  |  | |  |  | ・  ・ |
| 『きのこ以外の材料（４人分）』※調味料は可能な限り分量を記載してください（大さじ○杯など）。 | | | | | | | |
| 『作り方』(簡潔にご記入ください。) | | | | | | | |
| 『ポイント』 | | | | | | | |
| 材料費　　　　　　　　　　　円（４人分：2,000円以内） | | | | 調理時間　　　　　　　　　　分（60分以内） | | | |