

～江戸東京野菜～都内高校生料理コンテスト2023 応募用紙

募集テーマ：【寺島ナス】を使ったオリジナルレシピ

1	フリガナ	
	作品名	

2	材料表 4人分	材料名	分量
	材料費		円

※材料費は課題食材以外で4人前2,000円以内に収めてください。

3	作り方	
		調理時間（最大90分）

※それぞれの材料をどのように調理するのかということが具体的にわかるように書いてください。

4	作品の コンセプト	

※課題の「江戸東京野菜」を、どのようにこの料理に生かそうとしているのか、また、それをどういう人に食べてもらいたいのかなど、3の「作り方」には盛り込めない料理作りの工夫や思いをアピールしてください。

5

仕上がり
料理写真

写真添付欄

※仕上げた料理を器に盛りつけて写真を撮影し、ここに添付してください。
※【材料】欄に記載のない食材は盛り付けに使用しないでください。
※実際に作った料理の写真以外（イラストなど）は認めません。

申込者情報

6

申込者情報			
フリガナ		人数	
グループ名	※2名以上の場合はグループ名を記入してください		
フリガナ		学年	
氏名			
フリガナ		学年	
氏名			
フリガナ		学年	
氏名			
学校名		担当の先生	
学校住所	〒		
連絡先 メールアドレス		連絡先電話番号	