

## 記入の注意点・記入例

### 令和4年度 みえの地物が一番！朝食メニューコンクール 応募用紙

▶ 小学生の部 中学生の部	<input type="radio"/>	小学生の部	学校名等	〇〇市立 〇〇小 学校 6年 A組 5番
			ふりがな	はやおき あさこ
	<input type="radio"/>	中学生の部	名前	早起 朝子

どちらかに○印をつけてください。

<p>&lt;作品名&gt;</p>	
<p>&lt;こんだて&gt;</p>	<p>① <span style="margin-left: 300px;">②</span></p> <p>③ <span style="margin-left: 300px;">④</span></p>

<p>&lt;できあがりの写真（イラストの場合は色えんぴつで色をぬる）&gt;</p> <div style="border: 2px solid blue; border-radius: 30px; padding: 15px; margin: 10px 0;"> <p>○下のどちらかの方法で、料理のできあがりがよくわかるようにしてください。</p> <p>① <b>カラー写真</b>…写真の裏面に、「学校名・名前」を記入し、のり等でしっかりとはってください。</p> <p>② <b>イラスト</b>……色えん筆で、ていねいに色をぬってください。</p> <p>○右下の配ぜん例を参考にして、配ぜんの仕方に気をつけましょう。</p> <p>※1食4品の例になります。</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid red; padding: 5px; margin: 10px 0;"> </div> <p style="color: red; font-weight: bold; text-align: center;">お皿の枚数ではなく、料理の種類が4つ以内のメニューを考えてください。</p> <p>※もりつけを、ワンプレートにしたり、丼ぶりにしてもOKです。</p> </div>	<p>&lt;使用する器具など&gt;</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">フライパン、片手なべ、しゃもじ、フライがえし</p> <div style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>使用する調理器具をすべて記入してください。</p> </div> <p style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 20px;">&lt;調理時間：40分&gt;</p>
---	--

<作品の特ちょう・工夫したところなど>

・このメニューにした理由  
・メニューや料理の工夫点  
・アピールポイント



について、くわしく記入してください。

<感想>

朝食作りを終えて感じたこと、考えたことなどについて、くわしく記入してください。

<他の人からのコメント>

保護者や学校の先生などから、コメントをもらってください！

こんだて名	材料名	分量（1人分）	産地名	作 り 方
<div data-bbox="111 268 478 392" style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content;"> <p><b>&lt;材料名&gt;</b> 調味料もふくめて、使用しているものを、すべて記入してください。</p> </div> <div data-bbox="1021 168 1444 324" style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; float: right;"> <p><b>&lt;産地名&gt;</b> 地場産物（三重県内でとれたもの）には、地域名等を記入してください。 例：〇〇市、□□町、△△地域</p> </div>				
<div data-bbox="199 492 542 851" style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; float: left;"> <p><b>&lt;こんだて名&gt;</b> 料理名を書いてください。料理ごとに区別がつくように、材料名のわくにそって、よこ線を引いてください。</p> </div> <div data-bbox="678 369 1197 627" style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; float: right;"> <p><b>&lt;分量&gt;</b> グラム(g)が分からない場合は、<b>小さじ1、大さじ1/2、玉ねぎ半分</b>など、めやすの量でもかまいません。<b>1人分</b>の分量を記入してください。</p> </div>				
<div data-bbox="1061 683 1468 940" style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; float: right;"> <p><b>&lt;作り方&gt;</b> 手順通りに記入してください。 例：①玉ねぎを〇〇切りにする。 フライパンに油を熱し、切った玉ねぎと△△をいためる。 ② ..... ③ .....</p> </div>				
<div data-bbox="223 963 813 1142" style="border: 1px dashed black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p><b>～記入の注意点～</b> 例1・2のようなメニューの場合、料理にそえた食材（大根おろし、レタス、ミニトマト等）は、1つの献立にまとめて記入しましょう！</p> </div> <div data-bbox="909 974 1085 1142" style="text-align: center;"> <p>&lt;例1&gt;</p>  </div> <div data-bbox="1197 974 1364 1142" style="text-align: center;"> <p>&lt;例2&gt;</p>  </div>				
<p>&lt;例1&gt; ごまさばの塩焼き</p>	<p>ごまさば 大根 塩</p>	<p>1切れ 25g 少々</p>	<p>三重県産</p>	<p>①切り目を入れて塩をふり、両面を焼く。 ②皿に盛りつけ、大根おろしをそえる。</p>
<p>&lt;例2&gt; 目玉焼きプレート</p>	<p>卵 レタス ミニトマト サラダ油</p>	<p>1個 1枚 1個 適量</p>	<p>鈴鹿市産  木曾岬町産</p>	<p>①フライパンにサラダ油を熱し、卵を割り入れ、水少々を加えてふたをして、蒸し焼きにする。 ②皿にレタスと①をのせて、ミニトマトをそえる。</p>
<div data-bbox="239 1680 646 1780" style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; float: left;"> <p><b>1人分</b>の分量を記入してください。</p> </div> <div data-bbox="981 1612 1324 1747" style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; float: right;"> <p>料理ごとに区別がつくように、<b>よこ線</b>を引いてください。</p> </div> <div data-bbox="375 1904 941 1982" style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>応募用紙を学校に提出する前に、確認しましょう！</p> </div>				
<p>&lt;チェックらん&gt;</p>	<p><input type="checkbox"/> 「作品名」を書きました。  <input type="checkbox"/> 使った食材・調味料はすべて「材料名」に書き、汁物がある場合は、水の分量も書きました。  <input type="checkbox"/> 写真をはりました。（カラーのイラストをかきました）</p>			