

令和7年度 ひのっ子シェフコンテスト 応募用紙

<注意すること>

- ・必ず参加する本人が記入してください。(レシピは1グループ1品のみ)
- ・本やインターネットで調べたレシピは、そのままでは使えません。そのまま使った場合は審査の対象外となりますので工夫しましょう。
- ・1度提出されたレシピの内容は、変えられません。
- ・衛生面、安全面に十分注意して調理しましょう。
- ・グループで集まるときはマスク、手洗いなど感染症対策をしっかりと行ってください。
- ・審査基準(しんさきじゅん)は「日野産食材の活用」、「オリジナリティ(アイデアや工夫)」「味」、「見た目」、「手際の良さ(時間内に完成させる)」などです。
- ・コンテストは11月末に行います。この時期の日野産食材を調べてみましょう。学校の栄養士さんにも聞いてみてね!

右のQRコードからも季節の日野産食材が調べられるよ!



料理の名前

ペンやえんぴつで、こく、はっきり書きましょう!



材料と分量(4人分で1,200円程度) 調理時間: 90分以内

材 料	分 量	材 料	分 量

★日野産食材を使ったポイント★



作り方を書きましょう! 完成した料理の絵を描いたり、写真を貼ったりしてください。

★参考にしたもの(例えば、Webサイトや本など。)

用紙が足りない場合はコピーして使用してください。

調理にかかった時間

分

