**「富士宮市学校給食用牛乳を活用した料理レシピ」応募用紙1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **料　　理　　名** | | | | **レシピ考案者名** | | | | |
|  | | | |  | | | | |
| **エネルギー** | **たんぱく質** | | **脂　質** | **炭水化物** | **カルシウム** | | **食塩相当量** | |
| ㎉ | g | | g | g | ㎎ | | g | |
| **区分（〇を付ける）** | | | | 調理時間(分) | |  | | |
| **主　　菜** | | **副　　菜** | | 職種に丸をつけてください | | 栄養士 | | 管理栄養士 |
| **工夫点・PRポイント** | |  | | | | | | |
| **料理のポイント** | |  | | | | | | |
| **記入要綱**   1. 富士宮市で作られた学校給食用牛乳を使用した料理で、家庭で作成できる食材を使った料理主菜又は副菜（和食・洋食・中華等料理の種類は問わない。）１人２品まで。 2. 応募用紙1に、レシピ考案者名、レシピのPRコメント、工夫点を５０字以内記載。 3. 応募はメールでWordにて受け付けます。   送付先　　e-mail [webmaster@shizu-eiyoushi.or.jp](mailto:webmaster@shizu-eiyoushi.or.jp)   1. 料理レシピと料理写真３M以内(3方向(斜め前から接写したもの)をメール添付 2. 栄養価計算は日本食品標準成分表（七訂）データ更新2019年準拠を使用すること。 3. 材料および調味料の分量は2人分とし、必ず「g」で表記すること。 4. メニューにおける食塩相当量は小数第1位までとする。 5. 揚げ物をする場合、材料に「揚げ油〇〇g」吸油率〇〇％と記載する。   **注意事項**  ※応募用紙１の記載事項や、裏面の２人分の材料名と分量等、漏れの無いように記入してください。  ※メニュー名には、商品名を使用しない。（例： 焼津産〇 〇社の 黒はんぺん△△）  ※応募レシピの著作権（著作権法第27条及び第28条に規定する権利を含む）は主催者に移転します。  ※レシピの内容確認のために問い合わせをさせていただくことがありますので、必ず連絡先の ※市販の調味料（たれ、○○の素）などを使った場合栄養成分値を応募用紙と一緒に添付してください。  ※メールアドレスか、電話番号を記載してください。また、冊子や広報物に掲載する際、レシピ内容の一部を調整することがありますので、御了承ください。  **材料・作り方(2人分)**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **材料名** | **2人分量（ｇ）** | **作り方** | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |