

応募部門 (いずれかに○を 付けてください)	<b>① プロを目指す学生部門</b> (学校名 ● 学科名 ● 学年 ● 年生 年齢 ● 歳) 将来自分が目指す職業:
	<b>② 魚活(うおかつ)チャレンジ部門</b> (学校名 ● 学科名 ● 学年 ● 年生) (職業 ● 年齢 ● 歳)

フリガナ 名前	性別 男・女・回答しない	★応募条件や注意点は WEBサイトを ご覧ください	
------------	-----------------	---------------------------------	---

※学校を通してお申し込みの方は学校の住所、それ以外の方は個人の住所と、日中連絡がつく電話番号をご明記ください。  
 学校単位で応募する場合は応募者名簿も添付してください(各用紙はWEBサイトからもダウンロードできます)。

連絡先	〒	tel.
		fax.
	ご担当者名:	メールアドレス:

料理名	主とする国産魚介藻類名
-----	-------------

材料と分量 (2人分)	<b>「プロを目指す学生部門」</b> テーマ <b>ごはん</b> にあう おさかな料理 将来自分が目指す職業 (フレンチ、イタリアン、和食、洋食、 町中華、給食、社食、お弁当屋さん等) をイメージした、 魚料理を考案してください。	料理写真貼付欄 ※イラストは不可 料理の写真は、 審査の大きなポイントです。 ピントを合わせる、 明るいところで撮影するなど、 おいしそうに見えるように 撮り方を工夫しましょう。	うおかつ <b>「魚活チャレンジ部門」</b> テーマ <b>パン</b> にあう おさかな料理
	材料費 ● 約 円	応募前にチェック! <input type="checkbox"/> 国産米と食べるおさかな料理ですか? (一品料理で丼・汁物・麺類も可) <input type="checkbox"/> 地元やお住まいの地域の食材を 使っていますか?	応募前にチェック! <input type="checkbox"/> 市販のパンと食べるおさかな料理ですか? (※菓子パン・惣菜パンは除く) (一品料理で汁物・麺類も可) (のせたり、はさんだりも可) <input type="checkbox"/> 地元やお住まいの地域の食材を 使っていますか?

作り方	●プロを目指す学生部門● 一緒に食べるごはんの種類は何ですか? <input type="checkbox"/> 白米 <input type="checkbox"/> 玄米 <input type="checkbox"/> その他( )
	●魚活(うおかつ)チャレンジ部門● 一緒に食べるパンの種類は何ですか? <input type="checkbox"/> 食パン <input type="checkbox"/> フランスパン <input type="checkbox"/> その他( )
★ 作る手順に沿って 簡易書きにしましょう	調理時間 ● 分(※50分以内)

①主とする国産魚介藻類を選んだ理由!

②地域食材(野菜や調味料など)を選んだ理由!

③審査委員へPR!

※個人応募の方にお伺いします。次年度のご案内をお送りしてもよろしいですか? (右記のどちらかに○をつけてください) はい  いいえ