

「くまモンの食いしん坊弁当」メニュー応募用紙

お弁当の タイトル					
応募者 住所 <small>※法人、グループ の場合はその住所</small>	〒	応募者 連絡先 <small>※法人、グルー プの場合は担当 者の連絡先</small>	担当者: 電 話: () メー ル:		
年 齢	歳				
(ふりがな)					
応募者氏名 <small>※法人、グループ の場合は代表者の 氏名</small>					
ペンネーム	※入賞の場合、応募者氏名を県ホームページ等で公表しますので、匿名希望の場合、ペンネームを記入ください。				
お弁当のコンセプト ※お弁当についてアピールしたいポイントを200字程度で記載してください。					
特に魅力を伝えたい県産食材(1点)とその理由 ※200字程度で記載してください。			<small>写真貼付(イラスト可) 郵送で提出される場合、裏面に応募者氏名、お弁当のタイトルを明記のうえ、応募するお弁当の写真を貼ってください。 なお、イラストの場合、直接記載いただくか、別用紙に記載したイラストを切り取り貼ってください。 メールで提出される場合、応募するお弁当の写真データを貼ってください。</small>		
材料名	分量(1人分)	作り方	材料名	分量(1人分)	作り方
※メニューごとに記載してください。材料のうち、県産食材は()内に産地を記載してください。					
材料費(1人分)					約 円
調理時間(ご飯を炊く時間は除く)					約 分

「くまモンの食いしん坊弁当」メニュー応募用紙(記入例)

お弁当の タイトル	●●弁当		お弁当の特徴やお弁当に込めた思いが 伝わる名前にしましょう。			
応募者 住所 <small>※法人、グループ の場合はその住所</small>	〒〇〇—〇〇 熊本県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号	応募者 連絡先 <small>※法人、グループ の場合は担当者の 連絡先</small>	担当者:〇〇 〇〇 電 話:096—〇〇〇—〇〇〇〇 メール:〇〇@pref.kumamoto.lg.jp	写真貼付(イラスト可) (郵送の場合) 裏面に応募者氏名、お弁当のタイトルを明記のうえ、 応募するお弁当の写真を貼ってください。 ※イラストの場合、直接記載いただくか、別用紙に記載したイ ラストを切り取り貼ってください。 (メールの場合) 応募するお弁当の写真データを貼ってください。		
年 齢	〇〇歳		審査結果の連絡先になります。			
(ふりがな)	〇〇 〇〇					
応募者氏名 <small>※法人、グループ の場合は代表者の 氏名</small>	〇〇 〇〇					
ペンネーム	〇〇 〇〇					
お弁当のコンセプト ※お弁当についてアピールしたいポイントを200字程度で記載してください。 熊本県が日本一の生産量を誇る〇〇と□□をコラボレーションさせた熊本の魅力が詰まったお弁当です。〇〇は、ブランド 銘柄である「〇〇」を使用しています。このお弁当は、不足しがちな栄養素である〇〇、□□、△△を熊本県産の食材で多く 取り入れたため、子供から大人まで幅広い世代の方に味わっていただきたいです。〇〇や□□を使うことで香りも増し、食 欲をかきたてる工夫をしました。						
特に魅力を伝えたい県産食材(1点)とその理由 ※200字程度で記載してください。 特に魅力を伝えたい食材は〇〇です。〇〇は私の地元である熊本の〇〇地方で主に栽培されており、栽培過程で□ □の工夫や手間をかけ育てられた最高級のおいしさを誇る〇〇です。地元では知られているものの全国的な知名度 はまだ低く、これを機会に〇〇を全国の皆さんに知っていただきぜひ味わっていただきたいと考えて選びました。						
材料名			材料名			
分量(1人分)			分量(1人分)			
作り方			作り方			
※メニューごとに記載してください。材料のうち、県産食材は()内に産地を記載してください。						
〇〇の切り身 (□□町産)	1切れ	【①〇〇の～～焼き】 1. 塩、酒を振っておいた〇〇の水気を切り、塩・コショウ で下味をつける。 2. 1の〇〇に片栗粉をまぶして余分な粉をはたき、□ □を両面につける。 3. 砕いた□□を両面にふりかけ、全体になじませる。 4. 重ならないように並べる。 5. フライパンで様子を見ながら焼き上げる(中火)。	〇〇(熊本県産) □□(熊本県産) △△ 塩 こしょう にんにく オリーブオイル	1/2 個 1/4 個 1枚 少々 少々 少々 大さじ1杯	【②〇〇と□□の～～炒め】 1.〇〇はスライスする。□□は1cm幅に切る。 2.フライパンに、にんにく・オリーブオイルを入れて火に かけ、ある程度火が通ったら△△を入れて炒める。 3.しんなりしてきたら〇〇を入れて塩をし、ふたをして 弱火で20分ほど蒸し焼きにする。 4.〇〇をちぎって入れ、塩・こしょうで味をととのえる。	
塩 こしょう 片栗粉 △△	適量 適量 大さじ1杯 少々		〇〇(熊本県産) □□(熊本県産) 塩		【③熊本県産米おにぎり】 1.□□を入れた小さめのおにぎりを2つ握る 2.塩で味をつける	
材料費(1人分)			自家産食材を使用した場合は、同一又は類 似食材の市場価格で換算してください。			
調理時間(ご飯を炊く時間は除く)			全メニュートータルの調理時間を記載し てください。			
			約 600 円			
			約 30 分			

熊本県産食材は()内に産地を記載して
ください。
※わかるものは市町村名まで

レシピや材料が記入欄に入らない場合は、
応募用紙をもう1枚用意し、2枚目に続き
を記載してください。