

じもとさんしょくざい
「地元産食材×アジア料理」給食献立
りょうり きゅうしょくこんだて
応募用紙
おう ぼ よう し
応 募 用 紙

<small>りょうりめい</small> 料理名	<small>がっこうめい</small> 学校名 <div style="text-align: right; margin-right: 20px;"> <small>がっこう</small> <small>ねん</small> <small>くみ</small> 学校 年 組 </div>		
	<small>ふりがな</small> ふりがな		
	<small>しめい</small> 氏名		
<small>くに</small> <small>りょうり</small> どこの国の料理			
<small>りょうり</small> <small>くぶん</small> 料理の区分 <small>(○を付けてください)</small>	<small>しゅさい</small> 主菜	<small>ふくさい</small> 副菜	<small>しるものなど</small> 汁物等
<small>できあがりず</small> 出来上がり図 <small>(絵でも写真でもOK)</small>	<small>りょうり</small> <small>あじ</small> どんな料理?どんな味?		
<small>ざいりょうめい</small> 材料名	<small>じもとさんしょくざい</small> 地元産食材 <small>に○をつける</small>	<small>りょう</small> 量 (g) <small>にんがん</small> 4人分	<small>つく</small> <small>かた</small> <small>や</small> <small>に</small> <small>あ</small> 作り方 <small>(焼く、煮る、揚げるなど)</small> <small>き</small> <small>かた</small> <small>きさい</small> ※切り方もわかれば記載してください。
			<small>こんだて</small> 献立のポイント <small>(工夫したところ)</small>