

山大アルファ化米粉レシピコンテスト 2024 応募用紙記入例

お名前	フリガナ		性別	生年月日	グループの場合人数
	氏名				人
ご連絡先	住所				
	電話/携帯番号				
	e-mail				
ご職業 (学校名)					
書類審査を通過した際に、コンテスト本選に参加することができる。 ※審査基準は山大アルファ化米粉レシピコンテストのHPに記載しています。				はい	いいえ
応募作品（レシピ）の使用権や、Web、マスメディア、紙媒体などによる公開に関する権利は主催者に帰属することに同意する。				はい	いいえ

レシピ名					
レシピのポイント	レシピのアピールポイント、アルファ化米粉の役割など				
材料および分量 ※3~4人分を目安にご記載ください。 (山大アルファ化米粉を使用してください。小麦粉は用いないでください。)			調理器具 (記入例：ボウル、オーブン…)		
○3人前 ・ひき肉 100g ・玉ねぎ 25g ・アルファ化米粉 小さじ1 など ※本選当日は、5人前ほど調理して頂きます。 また、審査のため20人分ほどに小分けにして頂きます。			・包丁 ・まな板 ・ボウル ・フライパン ・オーブン(1500w) ・菜箸(2膳)		
費用	3人分	約 300円	調理時間	約 60分 (90分以内)	
調理手順			完成写真		
1. 玉ねぎをみじん切りにしフライパンで炒めて冷ます。 2. ソースに入れる玉ねぎを細切り、人参を薄切りに切る。 3. 1にアルファ化米粉と水を少しずつ加えながら混ぜる。 ※調理時間は90分以内でお願いします。			・ ・ ・		
その他ご質問等					

・上記の情報が不足なく記載されていれば、この用紙を用いなくても構いません。
 ・いただいた個人情報などを、本人の同意なく、本レシピコンテストでの利用目的以外には使用しません。

山大アルファ化米粉レシピコンテスト 2024 応募用紙

お名前	フリガナ		性別	生年月日	グループの場合人数
	氏名				人
ご連絡先	住所				
	電話/携帯番号				
	e-mail				
ご職業 (学校名)					
書類審査を通過した際に、コンテスト本選に参加することができる。 ※審査基準は山大アルファ化米粉レシピコンテストのHPに記載しています。				はい	いいえ
応募作品（レシピ）の使用権や、Web、マスメディア、紙媒体などによる公開に関する権利は主催者に帰属することに同意する。				はい	いいえ

レシピ名					
レシピのポイント					
材料および分量 ※3~4人分を目安にご記載ください。 (山大アルファ化米粉を使用してください。小麦粉は用いないでください。)			調理器具 (記入例：ボウル、オープン…)		
費用	人分	約	円	調理時間	約
				分 (90分以内)	
調理手順				完成写真	
その他ご質問等					

- ・上記の情報が不足なく記載されていれば、この用紙を用いなくても構いません。
- ・いただいた個人情報などを、本人の同意なく、本レシピコンテストでの利用目的以外には使用しません。