


応募用紙

こんだてめい 献立名		がっこうめい 学校名	小 ・ 中	がっこう 学校	ねん 年	くみ 組
		なまえ 名前	(よみかた)			
ざいりょう 材料	1人分のりょう 量 (g)	作り方				
こんだて とくちょう 献立の特徴や、アピールポイント		できあがり ^す 図				

私は、今回の応募により、優秀作品に選出された際、【学校名、学年、氏名】が市役所等に展示されることに同意します。

保護者氏名_____

※必ずご記入願います。

<small>こんだてめい</small> 献立名 わらせん カレー		<small>がっこうめい</small> 学校名 わらび <small>小</small> <small>がっこう</small> 1 <small>ねん</small> 5 <small>くみ</small> 中
		<small>よみかた</small> <small>なまえ</small> 名前 (わらび はなこ) 蕨 花子
<small>ざいりょう</small> 材料	<small>りょう</small> 1人分の量 (g)	作り方
とりももにく	35	① やさいをきる。(たまねぎはスライス。にんじんとじゃがいもは いちょうぎり。にんにくとしょうがは みじんぎり。) ② あぶらで、とりにくをいためる。とりにくにひがとおったら、やさいもいためる。 ③ みずをくわえて、やさいがやわらかくなるまでにする。 ④ カレールウをいれる。しお・こしょうであじをととのえる。
にんにく	0.5	
しょうが	0.5	
たまねぎ	25	
にんじん	10	
じゃがいも	30	
あぶら	1	
しお	0.5	
こしょう	0.01	
カレールウ	15	
みず	120	
<small>こんだて</small> <small>とくちょう</small> 献立の特徴や、アピールポイント (たとえば) ・かぞくみんながだいすきなりょうりをしょうかいしたい ・にがてなやさいもおいしくたべられる ・りょこうでたべたときにおいしかった ・さいたまけんや、わらびしでとれるたべものをつかった ・みんながけんこうになれるりょうり ……など、くふうしたことをたくさんかいてください。		できあがり <small>す</small> 図 イラストや しゃしんで、 できあがりのイメージを おしえてください 



私は、今回の応募により、優秀作品に選出された際、【学校名、学年、氏名】が市役所等に展示されることに同意します。

保護者氏名 蕨 太郎

※必ずご記入願います。