
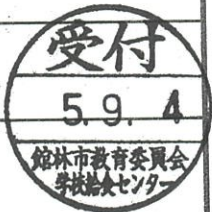


# 学校給食レシピコンテスト 応募用紙

料理名	秋の味覚汁		
使用材料と必要な分量 (4人分)	材料名 大根 にんじん ごぼう さつまいも きのことこ サバ水煮缶 なつめがけ かんそうがめ 白ごま	分量 1/4本 1/2本 1/3本 1/2本 100g 150g(缶) 1まい 大1 中1 小1	
	酒・みりん ごま油 たじし汁 みそ おろししょうが	各天1 大1 700ml 大3~ 小1	
作り方	①ごま油で大根、にんじん、ごぼう、さつまいも、サバをいためる ②たじし汁を入れる ③ふっとうしたら白ごま(かい)の食材と調味料を入れる ④野菜がからがらなくなったら白ごまを入れる ⑤完成		
レシピの紹介エピソード	「まごめやさしい」の食材を使用しました。 ※料理のポイント・コツ、レシピの紹介などを記入してください		
応募者情報			
学校名・学年	館林市立 第二小学校 第4学年 (保護者、教職員)		
氏名	吉澤 璃勇		
連絡先電話番号	※入賞した際の連絡先として使用します		
【応募先】	学校へ提出または学校給食センターへ郵送・持参 〒374-0026 館林市新宿一丁目2-20 館林市立学校給食センター		



※保護者が応募する場合は、お子さんの学校名・学年を記入し保護者に○を、教職員は学校名を記入し、教職員に○をつけてください。  
 ※この用紙にご記入いただいた個人情報は、この企画目的以外には使用いたしません。