|  |  |
| --- | --- |
| ※整理番号 |  |

様式８－１

**第34回全国産業教育フェア栃木大会**



**「全国高校生クッキングコンテスト」参加申込書**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 地区名 | 　北海道　 東北　 関東　 東海　 北信越近畿 　　 中国　 四国　 九州　 （○で囲む） | 都道府県名 |  |
| ふりがな学校名 | 　　　立　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　高等学校 |
| 所在地 | 〒 |
| TEL　　　　　　　　　　　　　　　　　　FAX |
| ふりがな担当者 |  |
| E-mail |
|  | 学　科 | 学　年 | 性　別 | 生　徒　名（ふりがな） |
| １ |  |  |  | 　　　（　　　　　　　　　　　　）　　　　　　　　　　　　 |
|  |  |  | （　　　　　　　　　　　　） |
| ２ |  |  |  | （　　　　　　　　　　　　） |
|  |  |  | 　（　　　　　　　　　　　　） |
| ３ |  |  |  | （　　　　　　　　　　　　） |
|  |  |  | （　　　　　　　　　　　　） |
| ４ |  |  |  | （　　　　　　　　　　　　） |
|  |  |  | （　　　　　　　　　　　　） |

　※　整理番号の欄は、何も記入しないでください。

　※　応募校は、応募する全ての生徒名を記入してください。

　※　様式８－１及び様式８－２を併せて、令和６年７月16日（火）から８月７日（水）（必着）までの間に「受付・問

合せ担当校」へ送付ください。

|  |  |
| --- | --- |
| ※整理番号 |  |

様式８－２

**第34回全国産業教育フェア栃木大会**



**「全国高校生クッキングコンテスト」エントリーシート**

|  |  |
| --- | --- |
| ふりがな学校名 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　立　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　高等学校 |
| 学科・学年 | 科 | 年 | 科 | 年 |
| ふりがな生徒名 |  |  |
| 作品のタイトル |  | 対象者 |  |
| 献立 |  |
| 完成写真 | 　　　　　　※完成時の写真内容は実施当日の調理内容と相違のないように注意してください　　※写真の裏に　【学校名、生徒名】　を記入し、しっかり貼付してください。 |
| 規定材料 | もち麦使用量 | 1人当たり　　　　　乾燥重量（　　　　　　　　）ｇ、戻し重量（　　　　　　　　）ｇ |
| 各都道府県の特産物 |  |
| アピールポイント |  |
| 費用（１食分） | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　円 | 調理時間 | 　　　　　　　　　　　　分 |

●材料と分量（３人分）・作り方　　　　※料理毎に記入。（必要に応じてコピーしてください）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 料理名 | 材料 | 概量　　　 | 分量(g) | 作り方 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

※郷土の特産物は材料の末尾に【特産】と明記してください。例：宮ねぎ（ねぎ）【特産】

※行が不足する場合は、適宜追加してください。

※記入例　：　「材料」人参　「概量」中1本　「分量」250ｇ