様式７－２

|  |  |
| --- | --- |
| ※整理番号 |  |

**第２８回全国産業教育フェア山口大会**

「全国高校生クッキングコンテスト」エントリーシート

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 作品の  タイトル |  | | | | | | | | | | |
| 想定した家族構成と献立のねらい | 想定した家族構成    献立のねらい | | | | | | | | | | |
| 献　　立 |  | | | | | | | | | | |
| 完成写真  （４人分） |  | | | | | | | | | | |
| 食材の重さ  （４人分） | １　群 | | ２　群 | | ３　　群 | | | | ４　群 | | |
| 乳・乳製品 | 卵 | 魚介・肉 | 豆・豆製品 | 野　菜 | | いも類 | 果　物 | 穀　類 | 砂　糖 | 油　脂 |
| 緑黄色 | 淡　色 |
| 合計（ｇ） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

※　（１）整理番号の欄には、何も入力しないこと。

　　（２）ヘッダーに学校名、作者名を入力すること。

（３）刻みわかめを使用すること。

（４）各校の県の農林水産物を１点以上使用すること。（地元産材料は赤字とし、商品名または食品名及び生産地を記載する。）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 材料と作り方（４人分） |  |  |

* 半調理製品（レトルト・冷凍食品）などは使用しない。ハム・ウィンナー、魚肉ソーセージなどの加工品は使用してよい。（素材としての使用に限り缶詰類も可。）