加東市産もち麦おにぎりと汁もんコンテスト応募用紙

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 個人での応募 | | ふりがな | |  | | | | 年齢（該当する項目に〇） | | | |
| 氏　　名 | |  | | | | 10歳未満・10歳代・20歳代・30歳代  40歳代・50歳代・60歳代以上 | | | |
| グループでの応募 | | グループ名  （または学校名） | |  | | | ふりがな | | |  | |
| 代表者氏名 | | |  | |
| 住所  （代表者住所） | | 〒　　　－ | | | | | 電話番号  （日中の連絡先） | | |  | |
| 応募に関する  同意事項 | | * 私は、裏面に記載されている注意事項について全て同意します。   （※チェックを入れてください。） | | | | | | | | | |
| 作品名 | |  | | | | | | | | | |
| （おにぎり）  使用した加東市産もち麦の商品名 | | | |  | | | | | | | |
| （汁もん）  加東市産の食材名 | | |  | | | 購入先  または  収穫場所 | | |  | | |
| 材料費（1人分） | 円 | | | （おにぎり）  調理時間 | ※ご飯を炊く時間を含む  　　　　　　　　　分 | | | | （汁もん）  調理時間 | | 分 |
| 料理の  アピールポイント |  | | | | | | | | | | |
| 【作品写真】  ※できるだけ鮮明な写真を添付してください。（使用したもち麦商品のパッケージも併せて添付してください。）  ※おにぎりの中身を工夫している場合は、おにぎりを割った写真とするなど中身がわかるようにしてください。 | | | | | | | | | | | |
| 材料・分量（　　　　　人分） | | | | | | | | | | | |
| （おにぎり） | | | | | | （汁もん） | | | | | |
| 作り方（調理手順） | | | | | | | | | | | |
| （おにぎり） | | | | | | （汁もん） | | | | | |

**【応募用紙の提出先】**

**加東市もち麦活用協議会事務局（加東市役所農政課）宛**

**〒６７３－１４９３　兵庫県加東市社５０番地**

**TEL：0795‐43‐0518　　　Mail：nosei@city.kato.lg.jp**