第8回　具だくさんみそ汁コンテスト　応募用紙

部門に✓	□給食に出たらいいな部門※天然だしを使用　　□ホッとしあわせ　わが家の味部門
レシピタイトル	『　　』

材料と分量（4人分）		作り方
みそ、水を除き具材70～150g(1人分)		
信州みそ	g	
だし汁	ml	

だしの種類	□煮干し　□かつお節　□昆布　□顆粒　□その他(　　)

PRポイント　※みそ汁のおすすめポイント、工夫した点等	できあがりの写真

思い出・エピソード	ふりがな	
	名前または代表者名	

郵便番号	年齢	学校名(学年)または職業	団体名(団体の方のみ)
〒　　—			

E-mail		電話番号	—　　—

応募理由	□みそ汁が好き　□よく作る　□授業　□賞品が魅力的　□その他(　　)
コンテストを知った所	□学校　□公民館　□家族　□SNS　□その他(　　)

応募して知った具だくさんみそ汁のよい所	本コンテスト応募回数	回　・　はじめて

□おいしい　□主菜、副菜が手軽にとれる　□減塩になる　□野菜がとれる　□たんぱく質がとれる

ご応募ありがとうございました

