

高校生和食料理コンテスト2020 エントリーシート

ふりがな				性別		生年 月日	西暦 年 月 日
氏名							歳
住所	〒 ー <input type="checkbox"/> 自宅 <input type="checkbox"/> 学校						
連絡先	電話番号				E-mail		
	携帯電話						
高校名	立		高等学校		科		年生

タイトル							
<p>写真貼付位置 (カラーコピーでの貼付はご遠慮ください)</p>							

料理のポイント							

おしながき

材料(2人前)

高校生和食料理コンテスト2020 エントリーシート

ふりがな	いけじり はなこ		性別	女	生年月日	西暦 2002 年 5 月 5 日
氏名	池尻 花子					17 歳
住所	〒 154 - 0001 <input checked="" type="checkbox"/> 自宅 <input type="checkbox"/> 学校 東京都世田谷区池尻2-30-14 みづのマンション101					
連絡先	電話番号	03-5431-5961	E-mail	info-sushi-tokyo.jp		
	携帯電話	090-0120-0399				
高校名	私 立 池尻 高等学校 調理 科 2 年生					

タイトル	金メダル弁当
<p>写真貼付位置 (カラーコピーでの貼付はご遠慮ください)</p>	

料理のポイント	焼きおにぎりを金メダルに見立てた、お結び弁当です。 オリンピックには海外からくる方も多いので、お弁当を食べることで日本を感じられる内容です。 また、お弁当の容器もわっぱにして、お土産でも持って帰れるようにしています。
---------	--

おしながき

焼きおにぎり(醤油・味噌味)
玉子焼
鶏肉・長ねぎ照焼串
蒲鉾
黒豆 金粉添え
海老天ぷら
穴子天ぷら
パプリカ揚
煮物(里芋 人参 蒟蒻 生麩)
抹茶わらび餅

材料(2人前)

ご飯 (おにぎり1個 80g)
たまご 1個
鶏肉 胸 1/4枚
長ネギ 1/6個
蒲鉾
黒豆 50g
金箔
ブラックタイガーエビ 2本
穴子 1尾
パプリカ 1/2個
里芋 2個
人参 1/4本
蒟蒻 1/8個
生麩 2個
わらび餅粉 25g
抹茶パウダー

その他調味料 醤油・味噌・小麦粉・塩・砂糖・2番だし・白絞油