

第6回横浜の子どもが作る弁当コンクール応募用紙（表面）

募集テーマ：^{めんえきりょく}体の免疫力を高める弁当を作ろう！

参考 免疫力を高めるためには、たんぱく質・食物繊維・ミネラル（カルシウム・亜鉛・鉄）
ビタミン（A・C・B₂・E）などの栄養素が大切です。いろいろや味つけも工夫してね！

	学 校 名	氏 名	○をつける	学 年
フリガナ			小 ・ 中	年
応募者			特支 小・中・高	

応募する前に、作成条件を自分でチェック（○）してください。

- ①募集テーマである体の免疫力を高める弁当である。
- ②1人で60分以内で作ることができる。
- ③炊き込みごはん・麦&雑穀米ごはんは使用していない。（注：具を作り、白飯に混ぜ込むなどの工夫は可）
- ④この応募用紙で応募し、できあがった弁当の写真をつけた。

自宅TEL		FAX	
-------	--	-----	--

弁当にふさわしいネーミング(かならず記入)

献立名	主 食	主 菜	副 菜 ①
	副 菜 ②	そ の 他	調 理 時 間
			めやす 分

アピールポイント（かならず記入）	審査員から
	応募してくれて、ありがとう！

写真貼付欄（写真を別につける場合は、かならず裏面に学校名と氏名を記入してください）

※弁当箱に詰め、料理が分かりやすいように真上から撮った写真をこのスペースに貼り付けるか別添します。
※実技審査では同じ弁当を作ります。



QRコードより、弁当作りの参考資料を確認できます

