



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：体の免疫力^{めんえきりょく}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・B ₂ ・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				

