

センチュリーロイヤルホテル開業 45 周年記念事業・北海道 150 年事業「みらい事業」

## 「みらいの『食べる北海道スープ』 レシピコンクール」 応募用紙

テーマ：次世代に愛される現代風なアレンジを加えた「新しい石狩鍋」＝「新しい郷土料理」のレシピ

レシピのタイトル 及び出典料理部門	タイトル： 【 応募部門(○で囲んでください)：道産秋鮭 ・ 鹿肉 ・ 野菜 ・ お米	
応募部門指定以外に 使用した道産食材名		
レシピのポイント		
材料	分量	作り方・手順・コメント

※ 1 名分の分量を出来るだけ詳細にグラム標記でご記入下さい。適宜、適量の記載は避けて下さい。

※ 出来上がり写真を応募用紙裏面写真添付場所に添付して、主な栄養素を記入し応募して下さい。

ここに写真を  
添付して下さい。

主な栄養分データ

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	ナトリウム mg

学校名 学年	大学・短期大学・専門学校・高校			年生
氏名・年齢・性別	氏名	年齢	歳	男性・女性
住所	〒 -			TEL