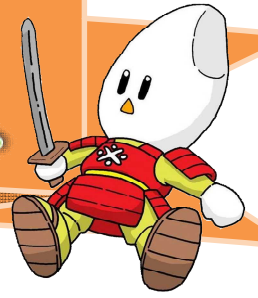


しんしろじばさん

新城 ZIBASAN

レシピコンテスト



しんしろしさん やさい つか だいほしゅう
新城市産の野菜を使ったレシピを大募集！
かみが きゅうしょく
きみの考えたレシピが給食になるかも！？

ぼしゅうないよう 募集内容

- しんしろしさん やさい つか いっぴんりょうり
• 新城市産の野菜を使った一品料理
れい 〈例〉キャベツ、じゃがいも、ほうれん草、だいこん、さつまいも、さといも、はねぎ など
- かねつちょうり りょうり しるもの にもん いためもの どんもの
• 加熱調理した料理であること（汁物、煮物、炒め物、丼物など）
- いっぴんひとり あ えん つく
• 一品一人当たり180円くらいで作れること
- ぶんいなし
• 50分以内で作れること

おうぼほうほう 応募方法

うらめん しんしろじばさん おうぼようし きにゅう つぎ おうぼほう ていしゅつ
裏面の「新城ZIBASANレシピコンテスト応募用紙」を記入して、次のどれかの方法で提出してください。

- ゆうそう しんしろしあさびがしいりふね しんしろしやくしよのうぎょうか
①郵 送：〒441-1392 新城市字東入船115 新城市役所農業課 あて
- ②メール：noushin@city.shinshiro.lg.jp
- じさん しんしろしやくしよ ほんちょうしゃ かい のうぎょうか まどぐち
③持 参：新城市役所 本庁舎2階 農業課窓口

しんさほうほう 審査方法

- いちじしんさ しよるいしんさ
○一次審査（書類審査）
 - にじしんさ ししよくしんさ
○二次審査（試食審査）
- いちじしんさ えら ちょうり ししよく
一次審査で選ばれたレシピを調理して試食
しんさ おこな えら ばあい じっさい
審査を行います。選ばれた場合は実際に
ちょうり おこな がつ
調理を行っていただきますので、2月18
にち にち かいさい にじしんさ しゅっせき ねが
日（日）開催の二次審査への出席をお願い
します。※一人での調理が難しい場合、保護者
ひとり ちょうり むすか ばあい ほごしや
の方と一緒に参加していただくことも可能です。

しんさきじゆん 審査基準

み め あじつ つく み
見た目、味付け、アイデア、作りやすさを見
て審査します。
にゅうしやうしや しやうじやう しやうひん そうてい
★入賞者には賞状と賞品を贈呈します。

おうぼきかん 応募期間

れいわ ねん がつ にち きん
令和5年12月1日（金）～
れいわ ねん がつ にち きん ひつちやく
令和6年1月12日（金）まで（必着）

ちゆういじこう ■注意事項（おうちの人と一緒に読んでね！）

- おうぼ かか いっさい けんり しゅざいしや きそく
• 応募レシピに係る一切の権利は、主催者に帰属します。
- おうぼようし きさい こじんじやうほう どう かか もくてきがい しやう
• 応募用紙に記載された個人情報 は、当コンテストに係る目的以外で使用することはありません。
- にゅうしやうさくひん がっこうめい しめいどう どう こうかい
• 入賞作品については、学校名、氏名等をホームページ等で公開します。
- ていしゅつ しよるい へんきやく しやうち
• ご提出いただいた書類の返却はいたしませんので、ご承知おきください。
- がっこうきゅうしょく しやう ばあい ちょうりかのう しゅうせい ばあい
• 学校給食で使用する場合は、調理可能なレシピに修正する場合があります。

と あ さき しんしろしちさんちしやうしよくいくすいしんきやうぎかい しんしろしやくしよのうぎょうか ない
〈問い合わせ先〉新城市地産地消費 育推進協議会（新城市役所農業課内）

でんわ
電話：0536-23-7632 メール：noushin@city.shinshiro.lg.jp

しんしろじばさん
 新城ZIBASANレシピコンテスト
 おうぼようし
 応募用紙

がっこうめい 学校名		がくねん くみ 学年・組	年 組	なまえ 名前	
じゅうしょ 住所	〒				
れんらくさき 連絡先	(電話)		(メール)		

りょうりめい 料理名			<small>しゃしん</small> <small>す</small> < 写真・イメージ図 >	
しょう 使用する しんしろさん 新城産の しょくざい 食材				

ざいりょうめい 材料名	ぶんりょう 分量 (4人分)	つくかた 作り方
れい 例：にんじん じゃがいも	れい 例：100g こ 1個	れい 例：①にんじんは1cm <small>あつ</small> くらい <small>はんげつぎ</small> の厚さの半月切り、じゃがいもは <small>ひとくちだい</small> <small>おお</small> 一口大 <small>き</small> の大きさに切る。

<small>りょうり</small> < 料理のアピールポイント >
--