

# いいたて雪っ娘アイデア料理コンテスト応募用紙

料理名					
このスペースに料理の写真を添付してください。					
材料（4人分）					
材料名	分量	単位	材料名	分量	単位
調理手順：箇条書きで簡潔に記入ください。				調理のポイント	
				調理のポイント	
				レシピのPRポイント	

ふりがな				職業／学校名
氏名				
住所	-			
TEL		FAX		MAIL

\*学校を通して応募される場合は住所・電話番号は必要ありません

# いいたて雪っ娘アイデア料理コンテスト応募用紙

料理名	雪っ娘と鶏肉だんごのトマトスープ				
<div style="border: 1px solid black; width: 50%; margin: 0 auto; padding: 20px;"> <h2 style="text-align: center;">写真</h2> </div>					
材料（4人分）					
材料名	分量	単位	材料名	分量	単位
いいたて雪っ娘	1/4	個	片栗粉	適量	
鶏ひき肉	160	g			
キャベツ	1/4	玉			
トマト缶	1/2	缶			
水	1	リットル			
コンソメ	2	ブロック			
塩	2	小さじ			
調理手順：箇条書きで簡潔に記入ください。			調理のポイント		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. いいたて雪っ娘を一口大にカットする</li> <li>2. 鶏ひき肉に片栗粉を加えて一口大の肉団子をつくる</li> <li>3. 水洗いしたキャベツを一口大に手でちぎる</li> <li>4. 鍋に水を沸かして、1～3を加えて柔らかくなるまで煮る</li> <li>5. トマト缶とコンソメを加えて沸騰させたら3分煮る</li> <li>6. 塩で味を整えたらできあがり</li> </ol>			<p>いいたて雪っ娘は皮付きで使い、皮と実の食感の違いをアクセントにしています。</p>		
			レシピのPRポイント		
			<p>冬場に身体を温めるスープです。ごはんにもパンにも相性よく、毎日食べたいおいしさです！</p>		

ふりがな	いいたて ゆきこ			職業／学校名	
氏名	飯舘 雪子			会社員	
住所	123-4567	福島県相馬郡飯舘村伊丹沢字伊丹沢123-4			
TEL	090-1234-5678	FAX		MAIL	iitate.yukiko@gmail.com

\*学校を通して応募される場合は住所・電話番号は必要ありません