

2025いいたて雪っ娘レシピグランプリ 応募用紙

料理名					
料理写真					
※このスペースに料理の写真を添付あるいは、応募の際に別ファイルで料理の写真をお送りください。					
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。			レシピの推しポイント		
			調理のポイント		

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

2025いいたて雪っ娘レシピグランプリ 応募用紙

料理名	雪っ娘と鶏肉だんごのトマトスープ				
写真					
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。			レシピの推しポイント		
1. いいたて雪っ娘を一口大にカットする 2. 鶏ひき肉に片栗粉を加えて一口大の肉団子をつくる 3. 水洗いしたキャベツを一口大に手でちぎる 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 5. トマト缶とコンソメを加えて沸騰させたら3分煮る 6. 塩で味を整えたらできあがり			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！		
			調理のポイント		
			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。		

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