

出品部門	出品番号	(氏名・ふりがな)
総菜 菓子 保存食		(住所) 〒 ー 電話： 携帯：

出品番号	ふりがな	
	作品名	
材料 (人分)		③作り方 (調理の目安時間 分)
①材料		
②調味料		
④この作品のPR		

出品部門	出品番号	(氏名・ふりがな)
総菜 菓子 保存食		(住所) 〒 ー 電話： 携帯：

出品番号	ふりがな	
	作品名	
材料 (人分)		③作り方 (調理の目安時間 分)
①材料		
②調味料		
④この作品のPR		

第5回大原料理コンクールに出品される皆様へ

テーマ ～春よ来い～

1 出品について

おひとり様、何点でも出品できます。

2 出品規格

1品ごとに1器に盛り付けしてください。

盛り付けの器や内容量（量目）は、自由とします。

3 出品物の持ち込みについて

当日の8時30分から9時までに、JA京都中央大原支店に各自で持ち込みしてください。

『出品票』も合わせてご記入のうえ、持参してください。

4 日程

開催日：平成28年2月19日（金）

開催場所：JA京都中央大原支店2階会議室（TEL：744-2236）

- | | |
|----------------|--------------|
| (1) 出品物の受付 | 8時30分～9時 |
| (2) 審査準備 | 9時～9時30分 |
| (3) 審査打ち合わせ・審査 | 9時30分～10時30分 |
| (4) 展示準備 | 10時30分～11時 |
| (5) 展示・表彰・審査講評 | 11時～12時 |
| (6) 試食 | 12時～13時 |

5 審査終了後

11時から展示、表彰、試食がありますので、ぜひご来場ください。

6 器の返却等

試食後に、器を返却します。なお、レシピはご提供いただきますようお願いします。

《レシピ記入例》

出品番号	ふりがな	みずきなとしょくようぎくのゆずあえ
	作品名	みずき菜と食用菊の柚子和え
材料（10人分）		③作り方（調理の目安時間 10分） 1. みずき菜と食用菊はさっとゆがく。 2. みずき菜は、2cm幅に切って軽く水気をしぼる。 3. 材料と調味料を合わせて、器に盛り付ける。
①材料	みずき菜 1袋 食用菊 1パック ごま 少々	
②調味料	ゆずのしぼり汁 1/2コ分 しょうゆ 適量	
④この作品のPR みずき菜の緑色と食用菊の黄色と柚子の香りで、さわやかな春のイメージに仕上げました。		