****

**全日本高校生WASHOKUグランプリ2019**

**レシピ概要**

|  |  |
| --- | --- |
| **作品のタイトル** |  |
| **献立** |  |
| **使用する出汁** |  | **食材原価(３食分)** | 円　　 |

****

|  |  |
| --- | --- |
| **完成写真** | ※メールで提出する場合、画像データは10MB以内にしてください。 |
| **アピールポイント****200字程度** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **料理名** | **材料** | **分量** | **作り方** |
|  |  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **C:\Users\wakabayashi_t\Desktop\washoku_logo_gray\washoku_logo_gray.jpg** |  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**※調味料を含め、３食分を記載してください。**

**※地物食材は、材料名の末尾に【地物】と明記してください。　例．メギス（ニギス）【地物】**

**※行が不足する場合は、適宜追加してください。**