

UME-1フェスタ in梅の里みなべ2023

「第7回グルメ甲子園」エントリーシート



(出場申込書①)

エントリーシート提出期限/令和4年10月21日(金)(必着)

提出日 令和4年 月 日

高校名	() 科)		
グループ名	(グループ人数 名)		
応募者氏名 (代表者)	(フリガナ)	男・女	(学年) 年
応募者氏名	(フリガナ)	男・女	(学年) 年
応募者氏名	(フリガナ)	男・女	(学年) 年
応募者氏名	(フリガナ)	男・女	(学年) 年

【担当教員】

担当教員氏名	(フリガナ)	学校電話番号	— —
学校所在地	〒		
メールアドレス	(必須)		

【応募予定内容】～メニューシートの提出期限は令和4年11月11日(金)です。

現在考えている料理プランの概要(150字以内)

(注) 記載いただいた内容による選考はありません。また、ご提出いただくメニューシートの内容が、本記載内容と異なっても構いません。1プランにつき、1枚のエントリーシートのご提出をお願いいたします。

◎梅をどのように使用しますか?	
-----------------	--

※ ご提供いただいた情報及び今後ご提供いただく情報の利用目的は、①ご本人の確認、②応募の受付、審査および審査結果の通知・発表、③アンケートの実施等による調査・研究および参考情報の提供です。
応募にあたっては、開催概要をご確認ください。

※ 出来るだけデータによるメール申請でお願いします。

【エントリーシート提出先】

メール

umeka@town.minabe.lg.jp

郵送

〒645-0002 和歌山県日高郡みなべ町芝742番地
みなべ町役場うめ課
UME-1フェスタ「グルメ甲子園」事務局

チェックシート

現在考えている料理プランについてチェックによる確認をお願いします

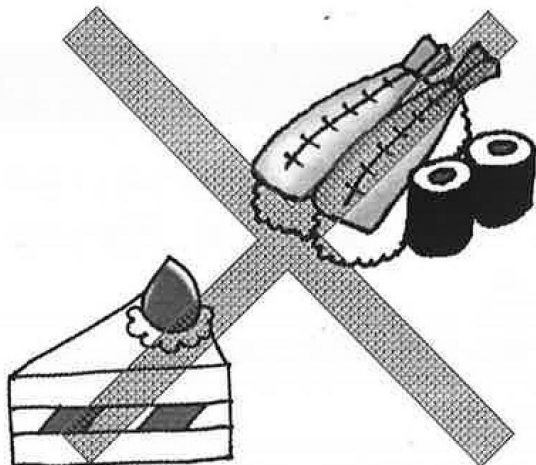
簡易チェックリスト

- メニューに生もの（サラダ、生クリーム等）はありませんか。
- トッピングに生ものを使用していませんか。
- 直前に加熱して提供できるメニューになっていますか。

確認者氏名： _____

◆ 生もの（さしみ、すし等）、
生クリームを使用したもの

さしみ・すし等

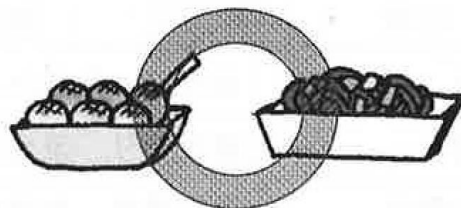


生クリーム

◆ 提供直前に加熱工程が
ないもの
(カキ氷等、一部例外があります)



※煮る、焼く、揚げる、蒸す等、加熱
した食品を提供してください。



※上記チェックシートの項目は、例年よく見られるリストで簡易なものです。

メニューシートを作成の際には、必ず和歌山県イベント等における食品営業類似行為に関する指導要綱第3条に規定する食品の範囲になっているか。確認してください。（別紙参照）