

UME-1 フェスタ in 梅の里みなべ 2023

「第7回グルメ甲子園」メニューシート

(出場申込書②)

メニューシート提出期限/令和4年11月11日(金)(必着)

【メニューシート作成にあたっての留意事項】

- 原則、日本語で作成してください。
- 本シートの各項目にしたがって作成してください。
- 各項目の分量は、最初の枠より増減してもかまいません。
- 本シートや添付いただいた資料は返却いたしません。
- 提出いただきメニューシート及びレシピ名、応募者氏名、学校名、レシピ内容などをホームページなどで公表することがあります。
- その他の留意事項については、「UME-1 フェスタ in 梅の里みなべ 2023」ホームページ <http://www.town.minabe.lg.jp/docs/2022060100016/> をご覧ください。



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
グループメンバー 氏名 (代表者以外)	(フリガナ)	男・女	(学年) 年
	(フリガナ)	男・女	(学年) 年
	(フリガナ)	男・女	(学年) 年
担当教員氏名	(フリガナ)	担当教員 連絡先	— —

*出来るだけデータによるメール申請をお願いします。

【メニューシート提出先】

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

1 出展作品（メニュー）

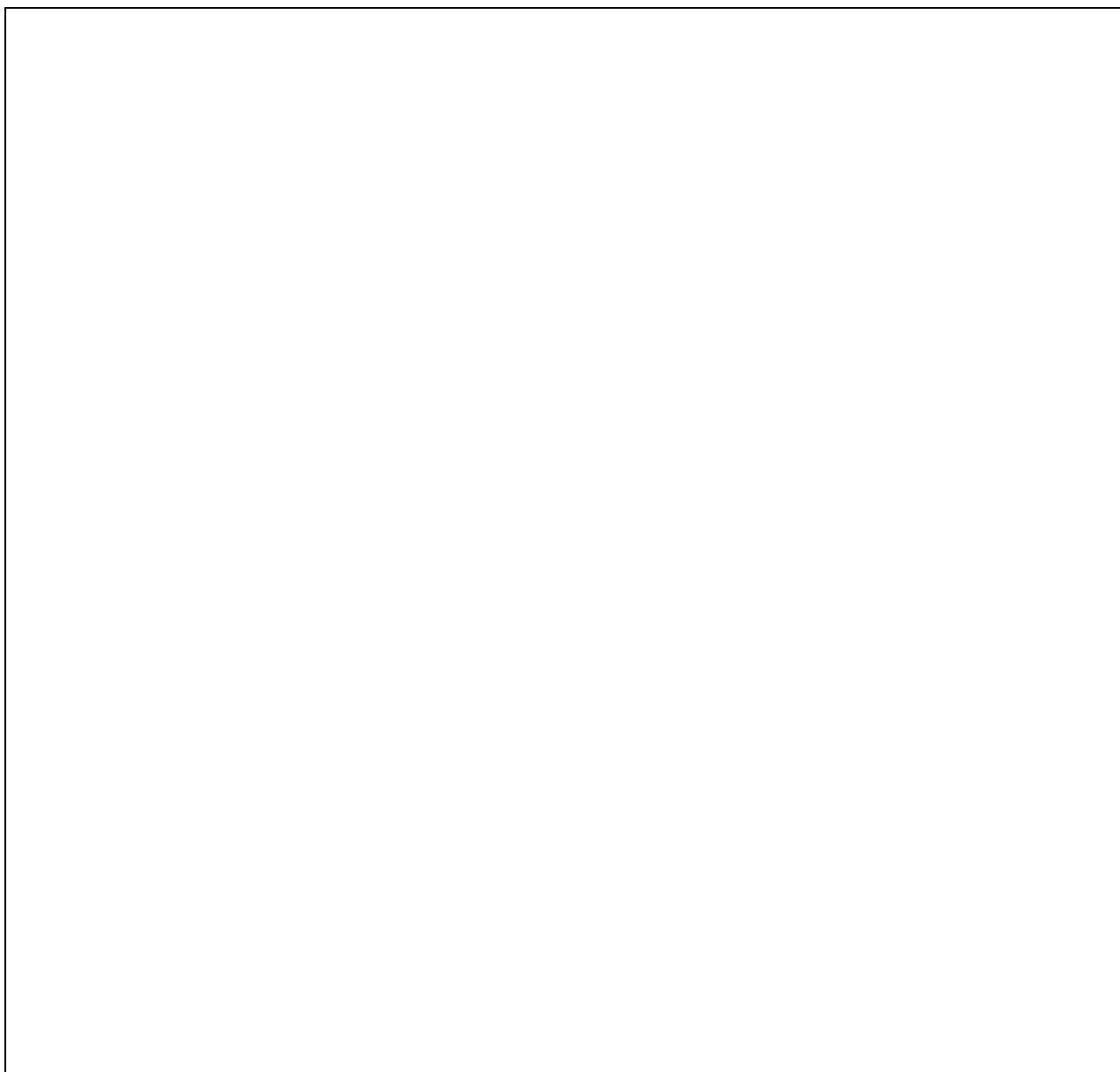
出展作品（メニュー）名

梅の使用内容・方法

作品（メニュー）画像

メンバーの集合画像

2 レシピ（調理手順）



3 応募動機・PRポイント



5 チェックシート

メニューシートを提出する前にチェックによる確認をお願いします

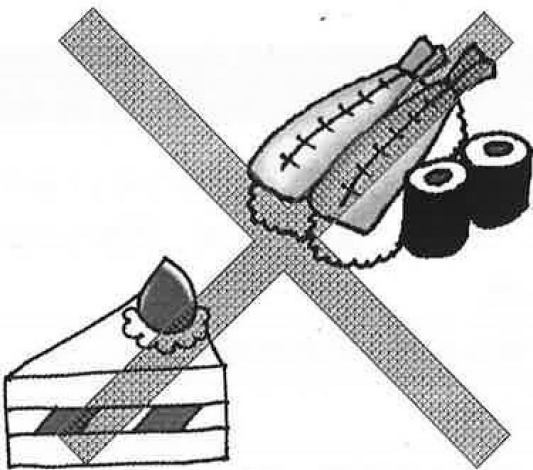
簡易チェックリスト

- 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。
- 原価は販売価格の半分以内になっていますか。

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



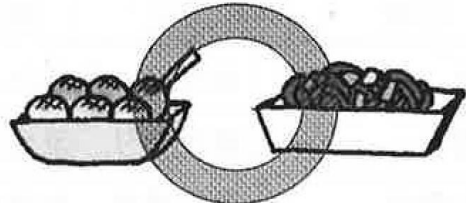
生クリーム

◆ 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）