

※記入例※

松本歯科大学主催

第8回 カムカムメニュー写真コンテスト応募用紙

※ 必要事項をご記入のうえ、“よく噛むことを意識したメニュー”を写真と一緒に送ってください。

タイトル	さばのごま揚げ			
ふりがな	しおじり かむこ	性別	年齢	ご職業
お名前	塩尻 カム子	男 <input checked="" type="radio"/> 女	35 歳	会社員 <small>※本学学生又は教職員の方は、 松本歯科大学〇〇と明記してください。</small>
ご住所	〒399-0781 塩尻市広丘郷原 1780			
	電話番号	〇〇〇 - 〇〇-〇〇〇〇		
	E-mail	△△△@△△.△△		
<材 料>	<作り方> ※簡潔にご記入ください			
・さば (3枚おろし) ・酒・・・大さじ 1/2 ・塩・・・小さじ 1/6 ・白ごま (炒り)・・・適量 ・黒ごま (炒り)・・・適量 ・小麦粉・・・適量 ・溶き卵・・・適量	① さばは4等分に切り、酒、塩をふる。 ② 白ごまと黒ごまを混ぜておく。 ③ ①の水気を拭いて、小麦粉、溶き卵、②の順にまぶす。 ④ 170℃の油で揚げる。			
<工夫した点> ※簡潔にご記入ください				
衣に「ごま」を使用することで、噛みごたえがアップし、ごまの風味も感じられます。				

【応募先】 E-mail : info_csrc@mdu.ac.jp

【郵送の場合】 〒399-0781 長野県塩尻市広丘郷原 1780 松本歯科大学 社会貢献・地域連携推進センター (総務課内)

【お問い合わせ先】 0263-51-2090

<応募規約> 下記本規約をお読み頂き、同意のうえご応募をお願いします。本コンテストに応募された際は、本規約に同意頂いたものとみなします。

- ・一人何点でも応募可能ですが、表彰は応募者一人につき最上位一点とします。
- ・作品は未発表のものに限ります。
- ・ご応募頂いたレシピおよび写真の著作権は松本歯科大学に帰属することに同意するものとします。
- ・応募作品は松本歯科大学等で掲示します。また、企画行事などで二次利用することもございます。
- ・提出された応募用紙及びデータは返却いたしません。