



学園創立80周年記念

第6回高校生料理コンテスト



テーマ 「私のおもてなし料理」

応募期間：令和8年5月11日(月)～令和8年7月22日(水)必着

賞品【シェフグルメカード】

グランプリ (1チーム)	：	10,000円分
準グランプリ (1チーム)	：	5,000円分
特別賞 (1チーム)	：	3,000円分
参加賞 (決勝進出者全員)	：	500円分

第5回 上位3作品



応募要項

- 応募資格：大分県内の高等学校に在籍する生徒（食物、調理課程を除く）
- 参加費：無料 ただし、食材費は自己負担(1チーム¥2,500以内)
- 選考方法：書類審査により上位6チームが決勝大会進出
- 決勝大会：令和8年8月7日(金) 9:00～12:30 予定
- 交通費：自己負担
- 応募方法：専用の応募用紙で国際調理師専門学校へ郵送
- 応募先：〒870-0823 大分市東大道1丁目6番1号
学校法人 後藤学園 国際調理師専門学校
TEL 097-547-9913



学園創立80周年記念第6回高校生料理コンテスト 「私のおもてなし料理」エントリー用紙

学校名	フリガナ
チーム名	フリガナ
参加理由	

応募者 No1 (代表者)

名前	フリガナ						
学年	年	年齢	歳	性別		連絡先	
メールアドレス							
学校の先生 氏名	フリガナ						
緊急連絡先							

応募者 No2

名前	フリガナ						
学年	年	年齢	歳	性別		連絡先	
メールアドレス							
学校の先生 氏名	フリガナ						
緊急連絡先							

※上記の記入内容はコンテストのための使用目的とし、個人情報保護条例に基づき適切に処理致します。

学校名	楊志館高等学校		チーム名	ドリーム・ハーバー
作品名	五目チャーハン		作品への思い	近海の魚介類を使って兵庫をイメージしました。 兵庫県の食材の素晴らしさが伝わる作品に仕上がると頑張ります。
材料名	分量 (2人前)	材料費 (2人前)	調理手順	
			① 米は常の通り炊飯する。	
・お米	320 g	提供分	② 鯛はオーブン 180℃で焼いて、ほぐし身にする。	
・タコ足	100 g	380 円	③ 海老は殻を剥いて背腸を取り除き、4等分に切り油で揚げる。	
・鯛	100 g	280 円	④ 青ネギは細かく刻む。	
・冷凍海老	100 g	320 円	⑤ 白葱はみじん切りにする。	
・青ネギ	40 g	78 円	⑥ 玉子を割り、溶きほぐす。	
・白葱	80 g	98 円	⑦ レタスは細く刻む。	
・玉子 (Mサイズ)	120 g	58 円	⑧ フライパンを熱して油をひき、⑥の玉子をスクランブルエッグ状にする。	
・レタス	120 g	178 円	⑨ ⑧に①のご飯を加え良く炒める。	
・オイスターソース	20 g	45 円	⑩ ②③⑤を加えてさらに炒め、塩、胡椒、オイスターソース、濃口しょうゆ、うま味調味料で味付けする。	
			⑪ 仕上げに④、⑦を加え軽く炒めて器に盛り付ける。	
・塩	5 g	提供分	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> お米と調味料は提供材料として会場で用意します。 分量を明記し、材料費欄には提供分と入れて下さい。 </div>	
・胡椒	2 g	提供分		
・濃口しょうゆ	2 g	提供分		
・うま味調味料	2 g	提供分		
			<div style="border: 1px dashed black; padding: 10px; text-align: center;"> この枠に料理写真 1 名分を貼り付けて下さい。 料理写真は上から器全体が入る様に撮影して下さい。 鮮明なカラー写真にして下さい。 </div>	
材料費合計金額		1, 4 3 7 円		

材料合計金額を記入して下さい。

この枠に料理写真 1 名分を貼り付けて下さい。
料理写真は上から器全体が入る様に撮影して下さい。

鮮明なカラー写真にして下さい。