

第10回全国高校生パンコンテスト

応募用紙

※今回ご記入頂きました個人情報、当コンテストに関する諸手続及び、実行委員会主催で実施する各種ご案内の為に使用させて頂きまますので、予めご承知おき下さい。
 ※必要事項の記入漏れのないよう、ご注意下さい。(未記入がある場合は、審査対象外とする)
 ※カリフォルニア・レーズンと地産地消部門は両部門あわせての応募が可能です。
 応募の際には、各応募作品毎に応募用紙を記入し、提出してください。
 ※手仕込み部門は他部門との併願は出来ません。また、応募は学校に製パン機材のない生徒に限ります。

応募部門 (いずれかに○)	カリフォルニア・レーズン部門							
	地産地消部門							
	手仕込み部門							
フリガナ					性別	男 女	年齢	才
名前								
住所	〒 -							
連絡先 TEL/FAX								
フリガナ							学年	
所属学校名							年	
所属学校 住所	〒 -							
所属学校連絡先 TEL/FAX								
指導担当者名								
作品名								
作品の大きさ	長さ		幅		高さ			
		mm		mm			mm	
1個あたりの重量	生地重量				最終重量			
		g				g		
正確な作業時間	時間				分			
粉1kg仕込みでの作品数 (概算)	個							
ご応募 お問合せ先	伊豆の国市観光協会 伊豆の国パン祖のパン祭実行委員会 事務局 〒410-2201 静岡県伊豆の国市古奈255 TEL: 055-948-0304 FAX: 055-948-5151							

材料名/数量	作り方
・カメリア 500g(100%)	
・インスタントドライイースト 5g(1.0%)	
・食塩 10g(2%)	
・砂糖 30g(6%)	
・脱脂粉乳 10g(2%)	
・ショートニング 30g(6%)	
・全卵 50g(10%)	
・水 g(%)	
※水は280~320g(56~64%)	
	<p>※以下注意事項です。 1) 工程は自由です。 2) ミキシング 30分以内 3) 分割重量 90g 4) 作品の長さ 18~20cm 5) 焼成 210℃ 12分 ※塗り玉はしないようお願いします。 ※使用する材料の計量は、選手自身が行うようお願いします。</p>

作品の全体写真はこちらです。

その作品だけを撮影する事。
華美なデコレーションや、包装及び学校名・社名・ブランド名が
判明するものは一切不可とする。

作品の内層写真はこちらです。

その作品だけを撮影する事。
華美なデコレーションや、包装及び学校名・社名・ブランド名が
判明するものは一切不可とする。

作品アピール	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
コンテストに対する 意気込み等	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>