

<エントリーシート記入における注意事項>

- ① エントリーシート①②において、***印の項目は必須事項**となります。記入漏れがないよう十分に確認してください。
- ② 本大会への出場は、**学校名でのエントリーとなります**。学校名の使用について、**必ず学校の許可**を得たうえで、エントリーシート①の学校名の使用許可確認欄にチェックを入れてください。
- ③ 出場は学校名での出場となりますが、**同一高校から複数のチーム**がエントリーする場合は、チーム判別のために**チーム名を記入**してください。なお、チーム名は学校名から始めてください。
例⇒ ●●高校■チーム
※同一高校から複数のチームがエントリーしない場合は、チーム名の記入は不要です。
- ④ 記入いただく「学校名」・「所属名」・「チーム名（※同一高校から複数のチームがエントリーする場合のみ）」・「料理名」及び提出いただく「写真」は、本大会の広報等に使用させていただきます。なお、提出された書類や写真は返却いたしません。
- ⑤ エントリーシート②③④の記入欄が足りない場合は、ホームページから追加の用紙をダウンロードし印刷してご使用ください。
- ⑥ 出場には、**保護者の許可が必要です**。エントリーシート⑥**出場承諾書に保護者の署名と捺印**をお願いいたします。
- ⑦ 提出いただく画像、及び本大会（二次審査）において撮影した画像は、広報等に使用させていただく場合があります。エントリーシート⑦**肖像権・著作権使用同意書に出場者、保護者及び撮影者の署名と捺印**をお願いいたします。
- ⑧ **入賞作品のレシピは当協議会へ帰属**されます。エントリーシート⑧**帰属承諾書に出場者及び保護者の署名と捺印**をお願いいたします。
- ⑨ 主催者側からの主な**連絡はチーム代表者を通じて行います**。出場者以外の方が代表者を担う場合は、出場者と綿密に連絡が取れる方を代表者にしてください。

※応募に必要な書類などをそろえて6月20日(金)までにお申し込みください。

エントリーシート①

*フリガナ		*フリガナ	
*学校名		*所属名	※専攻・学科・コース・部活等
*学校所在地	〒 —		
*電話番号	() —	*FAX 番号	() —
*学校名の 使用許可	☐ 本大会における学校名の使用について、学校の許可を得ました。 ※学校の許可を得たうえで ☒ を入れてください。		
フリガナ			
チーム名	※同一校から複数チームがエントリーする場合のみ記入してください。		
*フリガナ		*出場者との 関係性	該当するものに ☒ を入れてください。 ☐ 本人 (年生 / 歳) ☐ 担任 ・ 顧問 ☐ その他 ()
*代表者名			
*代表者住所	☐ 学校所在地と同じ (学校所在地と同じ場合は☑を入れてください) 〒 —		
*代表者連絡先 (メールアドレス)	※迷惑メール対策などでドメイン指定受信を設定されている場合は、「@occi.or.jp」のドメインを受信できるように設定してください。		
*代表者連絡先 (電話番号)	() —	代表者連絡先 (FAX 番号)	() —
*フリガナ		*フリガナ	
*出場者名①	☐ 代表者名と同じ (代表者名と同じ場合は☑を入れてください) (年生 / 歳)	*出場者名②	 (年生 / 歳)
*フリガナ		フリガナ	
*出場者名③	 (年生 / 歳)	学校担当者	☐ 代表者名と同じ (代表者名と同じ場合は☑を入れてください)

学校名 (チーム名)	※同一校から複数のエントリーがある場合は、チーム名も記入
*フリガナ	
*料理名	
*使用する 十勝産食材	
*レシピに関する エピソード	(1) レシピが誕生したきっかけ (2) この十勝産食材を選んだ理由・思い (3) この十勝産食材を使用したアイデアポイント ① 味や見た目をひきたてる工夫 ② 食べやすさや作りやすさの工夫 (4) その他 (ある場合は記入してください)
*料理写真	下記のアドレスへ写真データを送付ください。 メールの件名は、“【エントリー写真】〇〇高校 (チーム名)”としてください。なお、チーム名は、同一校から複数のエントリーがある場合のみ記載ください。 ※写真は明るい場所で撮影し、可能な限り高画質で鮮明なものをご提出ください。 ※俯瞰・斜俯瞰の2枚の写真をご提出ください。 送付先アドレス ✉ shoko@occi.or.jp (担当：中村)

レシピ
※スペースが足りない場合はコピーして記入してください。

料理名		学校名 (チーム名)	※同一校から複数のエントリーがある場合は、チーム名も記入
-----	--	---------------	------------------------------

材料（4人分）

下準備工程＜前日＞ ※主催者が認めたものに限る	所要時間
	分 (制限時間：1時間)

実際の調理内容＜当日＞	所要時間
	制限時間：30分

学校名
(チーム名)

※同一校から複数のエントリーがある場合は、チーム名も記入

材料費計算表

レシピに使用する食材について、**1食分の分量**を下表に記入してください。

応募に際して、十勝産食材を他産地の食材に代用している場合は、食材名の前に○を付け、十勝産食材を使用した場合の相場を調べて記入してください。

① 使用食材 ※調味料は除く

No	食材名	レシート上の価格	1食分の分量	1食分の費用
例	にんじん	100 円	30g	25 円
1		円		円
2		円		円
3		円		円
4		円		円
5		円		円
6		円		円
7		円		円
8		円		円
9		円		円
10		円		円
合計		円	合計	円

② レシート添付欄

学校名
(チーム名)

※同一校から複数のエントリーがある場合は、チーム名も記入

調理器具使用申請書

■使用を希望するものに✓を入れ、ご提出下さい。

No	分類	使用希望	器具名	規格等	全数量
1	全チーム共有の備品	☐	冷蔵庫（業務用）	冷蔵のみ（328L）	3
2		☐	フードカッター		2
3		☐	ミキサー	1.8ℓ	2
4		☐	ハンドミキサー		5
5		☐	電子レンジ		4
6		☐	炊飯器	1.8L	3
7		☐	蒸し器	アルマイト（30 cm）	4
8		☐	ポット	2.25L	4
9		☐	鍋つかみ		4
10		☐	コルク抜き		1
11		☐	棒状温度計		2
12		☐	デジタル温度計		1
13		☐	レモン絞り		2
No	分類	使用希望	器具名	規格等	各チーム 使用可能数
1	各チームに貸出可能な備品	☐	オーブン	各調理台に備え付け	1
2		☐	オーブン用天板	持ち手あり	1
3		☐	炊飯釜	3 合炊き	1
4		☐	実用鍋	アルマイト（30～42 cm）	1
5		☐		アルマイト(22 cm)	1
6		☐	中華鍋	中華鍋（両手・36 cm）	1
7		☐		中華鍋（片手・33 cm）	1
8		☐	フライパン	フライパン（テフロン）	1
9		☐		玉子焼き用フライパン	1
10		☐		鉄製（20～24 cm）	1
11		☐	雪平鍋	蓋付き・21 cm	1
12		☐		蓋付き・17 cm	1
13		☐	片手鍋	浅型・21 cm	1
14		☐		深型・24 cm	1
15		☐	土鍋	蓋付き	1
16		☐	親子鍋	蓋付き	1

学校名
(チーム名)

※同一校から複数のエントリーがある場合は、チーム名も記入

No	分類	使用希望	器具名	規格等	各チーム 使用可能数
17	各 チ ー ム に 貸 出 可 能 な 備 品	☐	鍋敷き		1
18		☐	やかん	アルマイト	1
19		☐	バット	ステンレス角型	1
20		☐	バット用網	ステンレス	1
21		☐	ボール	ステンレス	2
22		☐	ザル	ステンレス (27.5 cm)	1
23		☐	ザル	プラスチック	3
24		☐	まな板	プラスチック(小) ・木製	各 1
25		☐	包丁	牛刀 (21 cm)	1
26		☐	フライ返し	ステンレス・プラスチック	各 1
27		☐	中華返し		1
28		☐	お玉	普通・穴あき	各 1
29		☐	めん棒		1
30		☐	揚箸		1
31		☐	菜箸		3
32		☐	泡だて器		1
33		☐	おろし器		1
34		☐	キッチンばさみ		1
35		☐	計量スプーン	30 cc ・ 15 cc ・ 5 cc ・ 2.5 cc	各 1
36		☐	計量カップ	180cc ・ 200 cc	各 1
37		☐	計量器	アナログ式	1
38		☐	計量器	デジタル式	1
39		☐	皮むき		1
40		☐	缶切り		1
41		☐	栓抜き		1
42		☐	チーズ切り		1
43		☐	メジャーカップ	500 cc	1
44		☐	そば包丁・押さえ板		1 セット
45		☐	ヘラ		1
46		☐	ゴムベラ		1
47		☐	はけ		1
48		☐	うどん揚げ		1
49		☐	かす揚げ		1
50		☐	ワイヤースキンマー	18cm	1
51		☐	ポテトマッシャー		1

学校名
(チーム名)

※同一校から複数のエントリーがある場合は、チーム名も記入

No	分類	使用希望	器具名	規格等	各チーム 使用可能数
52	各 チ ー ム に 貸 出 可 能 な 備 品	☐	ミートハンマー	アルミ 25 cm	1
53		☐	トング		1
54		☐	落とし蓋	ステンレス	1
55		☐	茶こし		1
56		☐	あわせ焼き	23 cm×21 cm ホーロー	1
57		☐	スパチュラ	9 インチ	1
58		☐	桧しゃもじ	19 cm	1
59		☐	玉子豆腐器	2 重層 18 cm	1
60		☐	玉子切り		1
61		☐	芯抜き		1
62		☐	飯台	木製	1
63		☐	細巻すだれ	竹製	1
64		☐	巻すだれ	竹製	1
65		☐	すり鉢・すりこぎ棒		1 セット

■自身で持ち込む機材(電源を使用する機材のみ記入ください)

No	機材名	電圧・電力	数量
1		V W	
2		V W	
3		V W	
4		V W	
5		V W	

■その他、調理器具や会場に関する内容で、ご相談・ご要望等がございましたら下欄にご記入ください

とかちマルシェ料理甲子園 2025 出場に関する保護者承諾書

とかちマルシェ推進協議会

会長 梶原 雅仁 様

令和 7 年 月 日

とかちマルシェ料理甲子園 2025 への下記の者の出場を許可し、本大会に関する一切の事故等については、保護者として責任を負うことを承諾します。

出場者氏名：

保護者氏名：

⑩

保護者住所：

出場者氏名：

保護者氏名：

⑩

保護者住所：

出場者氏名：

保護者氏名：

⑩

保護者住所：

- 【注】 1. すべて保護者ご本人がご記入のうえ、ご捺印ください。
2. 本承諾書の提出がない場合は、出場できません。
3. 本書は、必ず出場者 3 名分を 1 枚にご記入のうえ、ご提出ください。

肖像権・著作権使用同意書

とちまちマルシェ推進協議会
会長 梶原 雅仁 様

令和 7 年 月 日

私は、貴協議会が私の肖像権等をとちまちマルシェ料理甲子園 2025 において撮影した又は撮影された画像（動画含む）について、下記の定める使用範囲において無償で使用することに同意します。

また、私は、貴協議会が私の撮影し提供した画像（動画含む）の著作権・肖像権等をとちまちマルシェ料理甲子園 2025 において、下記の定める使用範囲において無償で使用することを同意します。加えて、本著作物の著作権者が私のみであること、及び本著作物が第三者の著作権、肖像権、その他いかなる権利も侵害するものでなく、合法的なものであることを保証します。

また、同意書に記載した内容について偽りがないことを保証します。

出場者氏名（自署）： _____ ㊞

保護者氏名（自署）： _____ ㊞

保 護 者 住 所： _____

出場者氏名（自署）： _____ ㊞

保護者氏名（自署）： _____ ㊞

保 護 者 住 所： _____

出場者氏名（自署）： _____ ㊞

保護者氏名（自署）： _____ ㊞

保 護 者 住 所： _____

画像撮影者氏名（自署）： _____ ㊞

画 像 撮 影 者 住 所： _____

【使用範囲等】

1. 本大会に関連して撮影した又は撮影された画像（動画含む）が放送・広告・印刷・商品・各種メディア（インターネット媒体含む）等のあらゆる媒体で、無償で利用されることを許可いたします。また、媒体へ利用されなかった場合でも、異議申し立てを行いません。
2. 本大会に関連して撮影した又は撮影された画像（動画含む）の選択、光学的創作、変形等に対して異議申し立てを行いません。
3. 本大会において撮影した又は撮影された画像（動画含む）の使用地域を制限しません。
4. 本大会において撮影した又は撮影された画像（動画含む）の使用期間を制限しません。

【注】

1. 本書は、必ず出場者 3 名分を 1 枚にご記入のうえ、ご提出ください。
2. 画像撮影者も、同じ 1 枚にご記入ください。

帰属承諾書

とかちマルシェ推進協議会
会長 梶原 雅仁 様

令和7年 月 日

私は、とかちマルシェ料理甲子園 2025 に応募した作品が、本大会において入賞した際に、その作品の料理名及びレシピに関する全ての権利を無償で貴協議会に帰属することに承諾します。

出場者氏名（自署）： ⑩

保護者氏名（自署）： ⑩

保護者住所：

出場者氏名（自署）： ⑩

保護者氏名（自署）： ⑩

保護者住所：

出場者氏名（自署）： ⑩

保護者氏名（自署）： ⑩

保護者住所：

- 【注】 1. 本大会において入賞した作品（上位5作品）は、大会終了後、当協議会が指名する者、又は当協議会によって、アレンジや商品化等を行う場合があります。
2. 大会終了後、本大会において入賞した作品（上位5作品）のレシピを使用する際は、出場者及び保護者に対し、レシピの使用に関する確認・報告等の一切の連絡を行いません。
3. 本書は、必ず出場者3名分を1枚にご記入のうえ、ご提出ください。