

な
はま菜ちゃん
りょうり
料理コンクール
おうぼ
応募フォーム
そうさほうほう
操作方法



お問合せ：みどり環境局農業振興課

ちゅういじこう

※注意事項※

- かなら よこはまし
●必ず横浜市ホームページの
おうぼないよう おうぼほうほう
「応募内容」と「応募方法」
かくにん
を確認してください
- おうぼ いちじほぞん
●応募フォームは一時保存が
ちょう
できないため、メモ帳のアプリ
ざいりょう つく かた くふう
などに材料や作り方、工夫した
にゆうりよく
ところをメモしてから入力する
のをオススメします
- しゃしん ていしゅつ
●写真を提出してもらうので、
りょうり しゃしん じゅんび
料理の写真も準備してください
よこむ
(横向き)

おうぼ ①HPにある「応募フォーム」 をタップ

おうぼほうほう 応募方法

以下の応募フォームに作品名や調理方法などをご入力いただき、ご応募ください。
本フォームは一時保存ができないため、メモ帳のアプリなどに事前に応募内容をご記入いただき、応募フォームに入力してください。

応募フォーム ※公開前【7月18日(土曜日)に公開されます】

[応募フォーム（外部サイト）](#)

応募フォームの操作方法および入力内容はこちらをご確認ください

【参考】[応募フォーム入力方法・内容（PDF：429KB）](#)（おうぼふぉーむにゅうりょくほうほう・ないよう）

ここをタップ

※フォームは7月18日(土)に
公開されます

②下にある「次へ進む」 をタップ

第24回はま菜ちゃん料理コンクール 応募フォーム

概要

市内にお住まいの小学生を対象に、給食のオリジナルレシピを募集するコンクールです！

注意事項

【HPをかならず確認してください！】

本フォームは一時保存ができないため、メモ帳のアプリなどに応募内容をご記入いただいた後に本フォームに入力するのをオススメします。

（完成した料理の写真も必要になるので、準備をお願いいたします）

市立小学校の方の作品については、所属の学校に共有させていただきます。

記載いただいた内容は、集計作業のため委託事業者に共有させていただきます。

根拠となる法令又は条例等の名称と条項

横浜市個人情報の保護に関する条例

受付開始日

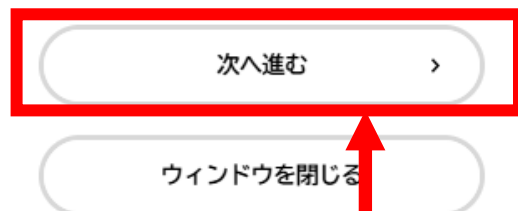
2026年6月15日 12時00分

受付終了日

2026年8月31日 0時00分

よくある質問・お問い合わせ

こちらからご確認ください [🔗](#)



ここをタップ

なまえ がっこう にゅうりょく
③お名前と学校などを入力
にゅうりょく がっこう く えら
(学校名は、学校がある区を選ぶ
とできます)

名前（なまえ） 必須

姓

名

フリガナ 必須

姓（カタカナ）

名（カタカナ）

学校がある区（がっこうがあるく） 必須

私立・市外の小学校に在籍の方は「その他」をお選びください

青葉区



学校名（青葉区） 必須

選択してください



学年（がくねん） 必須

年

組（くみ） 必須

組

しりつ がっこう しがい がっこう かよ なた
※私立の学校や市外の学校に通っている方
た えら あと がっこうめい
「その他」を選んだ後に、学校名と
さんかしょう はっそうさき にゅうりよく
参加賞の発送先を入力してください

学校がある区（がっこうがあるく）

必須

私立・市外の小学校に在籍の方は「その他」をお選びください

その他

学校名（私立・市外の学校）

必須

〇〇立〇〇小学校

〇〇立〇〇小学校

学年（がくねん）

必須

年

組（くみ）

必須

組

参加賞の発送先（さんかしょうのはっそうさき）

必須

参加賞等を発送する住所を入力してください

（さんかしょうとうをはっそうするじゅうしょをにゅうりよくしてください）

郵便番号（ハイフンなし）

住所を検索する

都道府県

市区町村

町名・番地・建物名・部屋番号

しゃしん ④写真をアップロード してください

レシピ

完成した料理の写真（かんせいしたりょうりのしゃしん）

必須

盛り付けて完成した写真をアップロードしてください（もりつけてかんせいしたしゃしんをあっぷろーどしてください）

アップロードするファイルを選択

あと じゅんび しゃしん
ここをタップした後に、準備した写真を
えら
選んでください

りょうりめい つく かた くふう

⑤料理名や作り方、工夫したところ にゅうりよく などを入力してください

料理名（りょうりめい） 必須

料理名のふりがな（りょうりめいのふりがな） 必須

調理時間（ちょうりじかん） 必須

 分

材料・分量（ざいりょう・ぶんりょう） 必須

※4人分
例)
ナス：2本
醤油：小さじ1
塩：適量

つぎ すす にゆうりよく
⑥「次へ進む」を入力して
してください

その他（そのた）

次へ進む

>

<

戻る

おうぼないよう　かくにん

⑦応募内容を確認して しんせい 「申請する」をタップしてください

材料・分量（ざいりょう・ぶんりょう）

ナス：2本
醤油：小さじ1
塩：適量

修正する

作り方（つくりかた）

- 1 ナスを切る
- 2 ナスをいれて炒める
- 3 完成

修正する

工夫したところ（くふうしたところ）（200字以内）

栄養バランスを考えました

修正する

その他（そのた）

（未入力）

修正する

申請する



戻る

がめん

⑧この画面になったら おうぼかんりょう 応募完了です

第24回はま菜ちゃん料理コンクール 応募フォーム

申請を受け付けました。

お問合せの際に必要となりますので、申込番号を控えるか、このページを印刷してください。

なお、本手続きは、申請の履歴や処理状況を「マイページ」から確認することはできません。
処理状況については手続き所管課へお問い合わせください。

申込番号

12345678