

第13回 丼-1グランプリ 応募用紙

おいしくたのしく食べる大学生協の丼メニューコンテスト



第12回グランプリ
具だくさんクツパ丼
名古屋大学
ペンネーム：マロン さん



第11回グランプリ
韓国風 旨辛豚丼
名古屋工業大学
ペンネーム：やげんなんこつ さん

第13回 丼-1 グランプリ



第10回グランプリ
和風トマチーカレーリゾット
三重大学
ペンネーム：ランディ さん






第9回グランプリ
天ぷらだし茶漬け
名古屋市立大学
ペンネーム：つかつか さん

応募期間

2026年5月11日(月)

6月5日(金)

賞品

-  グランプリ 1名 10,000円分の食堂利用券
-  準グランプリ 1名 5,000円分の食堂利用券
-  優秀賞 2名 3,000円分の食堂利用券

応募資格

- ・大学生協の組合員

募集メニュー

- ・応募者本人のオリジナルメニューに限ります
- ・2026年12月頃に各食堂で提供します
- ・提供価格は税込550円～660円
- ・応募頂きましたメニュー内容によりましては、今後の食材状況などで提供できない場合がございます ご了承ください

選考方法

- ・各大学の応募メニューの中からメニューコンテストの提供メニューを選びます
- ・メニューコンテストの中で最高評価を獲得したメニューをグランプリとします
- ・応募メニューの中からテイクアウト丼として提供させていただくこともあります

応募方法

- ・この用紙の裏面に必要事項を記入して食堂店舗等に設置の応募箱に投函してください
- ・応募に当たって記入いただく個人情報は、当選の連絡などコンテストにかかわることのみに使用します



この企画は東海地区（愛知・岐阜・静岡・三重）の大学生協で実施しています

井-1 グランプリ応募用紙

【記入例】

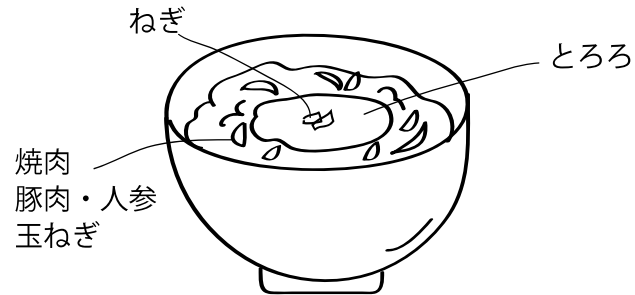
メニュー名

とろろ焼肉丼

セールスポイント（メニューのコメントをしてください。）

豚肉ととろろの相性抜群のスタミナ丼です。

イラスト（盛付イメージが伝わる程度で結構です。）



材料・作り方（作業イメージが伝わる程度で結構です。）

材料：ご飯、豚肉、玉ねぎ、人参、焼き肉のたれ、とろろ、ねぎ

- ①豚肉、玉ねぎ、人参を焼肉のたれで炒める。②丼にご飯を盛付け①の焼肉を盛り付ける。③盛り付けた焼肉の上にとろろをかける。
- ④最後にねぎをトッピングして提供する。

【連絡先記入欄】 ※当選のご連絡などコンテストに関わることにのみ使用させていただきます

(名前・フリガナ)			
(名前・漢字)			
大学	学部	学科	(学年) 年
(連絡先 1) TEL:			
(連絡先 2) E-Mail:			
(匿名希望) ペンネーム:			

メニュー名

セールスポイント（メニューのコメントをしてください。）

イラスト（盛付イメージが伝わる程度で結構です。）

材料・作り方（作業イメージが伝わる程度で結構です。）