

ステップ1

スマートフォンからの投稿する場合は。



メニューウィンドウを開いて、「レシピを投稿」を押して移動します。

ステップ2



ダッシュボード内にある「レシピを投稿」を押して、レシピ投稿ページに飛びます。

ステップ3



こちらのページが投稿フォームです。
このページの各項目を設定・入力をしてください。

※詳しい説明は次のページをご覧ください。

ステップ4



各種設定が終わりましたら、上の方にある「公開」と名のついたタブ内の「公開」を押してください。

お疲れ様でした。こちらでレシピの投稿が完了しました！

上部にあるホームのマークでトップページに戻れます。
戻ってレシピが投稿されているか確認してみてください！

投稿フォーム各種設定①

Carrier 9:02 PM
fitcooker.jp

新規投稿を追加

タイトルを追加

公開

レシピのカテゴリ

レシピのカテゴリ一覧 よく使うもの

☐ 卵

アイキャッチ画像

[アイキャッチ画像を設定](#)

アイキャッチ画像とは、表示画像設定（サムネール）と同じ箇所で、レシピを表示する際の画像になります。

レシピ情報

表示画像設定（サムネール）
トップページに表示されるレシピの画像になります。

画像が選択されていません [画像を追加する](#)

小タイトル
20文字以内で小タイトルを入れてください。

小タイトルを入力してください。

紹介文
レシピの紹介文を入力してください。最大250文字入力できません。

例) 今夜の夕飯におすすめのレシピです！手作りのホワイトソースは「コンソメ」で深みのある味に◎まるやかな風味で子どもから大人まで楽しめます！

アレルギーについて

<input type="checkbox"/> 卵	<input type="checkbox"/> 乳	<input type="checkbox"/> 小麦	<input type="checkbox"/> そば
<input type="checkbox"/> 落花生	<input type="checkbox"/> えび	<input type="checkbox"/> かに	<input type="checkbox"/> アーモンド
<input type="checkbox"/> あわび	<input type="checkbox"/> いか	<input type="checkbox"/> いくら	<input type="checkbox"/> オレノコ
<input type="checkbox"/> カシューナッツ	<input type="checkbox"/> キウイフルーツ	<input type="checkbox"/> 牛肉	
<input type="checkbox"/> くるみ	<input type="checkbox"/> ごま	<input type="checkbox"/> さけ	<input type="checkbox"/> さば
<input type="checkbox"/> 大豆	<input type="checkbox"/> 鶏肉	<input type="checkbox"/> バナナ	<input type="checkbox"/> 豚肉
<input type="checkbox"/> まつたけ	<input type="checkbox"/> 桃	<input type="checkbox"/> やまいも	<input type="checkbox"/> りんご
<input type="checkbox"/> ゼラチン	<input type="checkbox"/> その他		

動画

ファイルが選択されていません [ファイルを追加する](#)

レシピのタイトルを入力してください。
例) 誰でも簡単レモネード

レシピのカテゴリを選んで選択してください。
(未入力でも大丈夫です。)

アイキャッチ画像とは、レシピを表示する際の代表的な画像を設定します。レシピのイメージになります。

表示設定（サムネール）はアイキャッチ画像と同じ設定項目ですので、アイキャッチ画像を設定済みの人は飛ばしてください。

レシピのタイトル上の小タイトルです。必須項目なので入力してください。
例) 10分で作れる！

レシピの紹介をここに書いてください。最大250字になります。

アレルギーの表示になります。食材で使ってるものにチェックを入れてください。

レシピ動画を挿入できます。動画がある場合はこちらから選択してください。

投稿フォーム各種設定②

The screenshot shows a mobile app interface for creating a recipe. It has two main sections: '料理レシピ' (Recipe) and '作り方について' (About the recipe). The '料理レシピ' section has a header with a menu icon, a plus icon, and a minus icon. Below it is a text input field for '素材名' (Ingredient name) and a numeric input field for '分量' (Quantity). The '作り方について' section has a header with a menu icon, a plus icon, and a minus icon. Below it is a text input field for '各ステップの画像' (Image for each step) and a text input field for '各ステップの説明' (Description for each step). There is also a '画像選択' (Image selection) button. At the bottom, there is a note: '例) 食材を大きければ半分に切る。玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。' (Example) Cut large ingredients in half. Chop onions and garlic finely.

料理レシピ

素材名

分量

作り方について

各ステップの画像

各ステップの説明

例) 食材を大きければ半分に切る。玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。

レシピの材料を入力してください。
例)

素材名：バナナ

分量：10g

作り方の説明をステップごとに表示することができます。

各ステップ画像：調理途中の画像など入れることができます。
(入れなくても大丈夫です。)

各ステップの説明：ステップごとの説明を入力できます。

共通設定

+を押すと、枠を追加できます。
-を押すと、枠を削除できます。
三を押して移動させると、順序の入れ替えができます。