

応募用紙

応募用紙記入例

この応募用紙に必要な事項をご記入のうえ、応募締切日までに下記「応募先」までお送りください。

応募先 〒350-0212 坂戸市石井2451番地2
埼玉県ガス協会 親子クッキングコンテスト係

応募締切日: 中面・各地区選考会欄をご参照ください

1 お名前など

書き忘れの無いようにご記入ください。

2 料理タイトル

自由なイメージで名前をつけてください。

3 材料・分量・作り方

材料・分量・作り方の手順や工程などを簡単にお書きください。
※品数は5品までです。

| 応募用紙 | |
|--|---------------|
| フリガナ | フリガナ |
| 所属学校 郵便番号 | お子様の 性別 |
| ご住所 | お父様の 学年・学年 |
| ご家族構成 | 電話番号 |
| お料理のジャンル (お好みで) | 調理時間 |
| この用紙にこの用紙を複数枚貼って提出していただく場合があります。1枚につき1つのメニューを提出してください。2枚以上提出された場合は、最も良いと思われるメニューを1枚として審査させていただきます。 | |
| 料理の写真をここに貼ってください。写真の大きさは縦横ともに10cm以内で、撮影は自然光かフラッシュを消した状態で撮影してください。 | |
| お料理の作り方をここに書いてください。手順や工程を簡単に書いてください。 | |
| 材料や分量をここに書いてください。分量は大人1人分を基準とします。 | |
| お料理のイラストや写真をここに貼ってください。写真の大きさは縦横ともに10cm以内で、撮影は自然光かフラッシュを消した状態で撮影してください。 | |

4 出来上がりのイメージと料理のPRポイント

料理の仕上がりのイメージや盛り付けなどのイメージを写真か絵で表現してください。工夫したポイントなどをどんどんアピールしてください。この料理をだれに食べてもらいたいかもお書きください。

料理のPRポイント

① おうちで人気のメニューを思いうかべてみよう！

② メニューをバランスよく組み合わせよう！

③ 地元の食材をとり入れてみよう！

お料理の作り方をここに書いてください。手順や工程を簡単に書いてください。

材料や分量をここに書いてください。分量は大人1人分を基準とします。

お料理のイラストや写真をここに貼ってください。写真の大きさは縦横ともに10cm以内で、撮影は自然光かフラッシュを消した状態で撮影してください。

▶ 応募締切日は地区により異なるのでご注意ください。
▶ 応募用紙は「埼玉県ガス協会」のホームページからもダウンロードできます。
▶ 「埼玉県ガス協会 親子クッキングコンテスト」で検索。
<http://www.saitamagaskyo.ac.jp/event/cooking>

作成のポイント

Point 1 おうちで人気のメニューを思いうかべてみよう！

Point 2 メニューをバランスよく組み合わせよう！

Point 3 地元の食材をとり入れてみよう！

料理の写真やイラストをここに貼ってください。(できる限り写真を貼ってくださいますようお願いいたします)

①お料理のPR・②わが家ならではの工夫・③誰に食べてもらいたいかをお書きください。

キリトリ線

コピー可

第12回 ファミガス
全国親子クッキング
コンテスト
炎の調理で五感を
研ぎ澄ませます

埼玉県大会
2018年
10月14日(日)
開催!

会場 **東彩ガス(株) 料理教室**
越谷市越ヶ谷1-14-1

第14回 ガスで彩る楽しい料理

親子クッキング コンテスト

料理大好き親子大募集

親子で挑戦 おいしい! たのしい! クッキング!

まずは応募用紙にレシピを書いてご応募ください。
地区選考を通過されたチームは埼玉県大会に進めます。
 たくさんのご応募をお待ちしております!

応募者全員に図書カード進呈!
500円分
イメージ

↓ 応募先・お問い合わせ先

埼玉県ガス協会
〒350-0212 坂戸市石井2451番地2
埼玉県ガス協会 親子クッキングコンテスト係

☎049-284-6921
受付時間/平日9:00~17:00
応募締切日: 中面・各地区選考会欄をご参照ください

「ウイズガス全国親子クッキングコンテスト」は、 埼玉から広がったクッキングコンテストです。

地産地消の推進と食育への貢献を目的に、14年前、「埼玉県クッキングコンテスト」は始まりました。
その取り組みは2年後に全国へ広がり、「全国親子クッキングコンテスト」となりました。
募集テーマは「わが家のおいしいごはん」。
埼玉の6地区から選出された12組の親子が10月14日の埼玉県大会に集結！
優勝した親子は関東中央大会への出場権を獲得できます。
最後に待っているのは、来年1月に東京で開催される全国大会です！



募集テーマ

わが家のおいしいごはん

■ご応募から埼玉県地区選考会～全国大会までの流れ



6つの地区で埼玉県地区選考会を実施

| 地区名 | 応募締切 | 地区名 | 応募締切 |
|---------------------------------------|-----------|---|------------------------|
| 西部地区 (入間ガス・秩父ガス・武蔵野ガス・日高都市ガス・西武ガス) | 8 / 1(水) | 中央地区 (東京ガス) | 7 / 27(金) |
| 南部地区 (大東ガス・武州ガス) | 8 / 1(水) | 中央北地区 (本庄ガス・埼玉ガス・鷲宮ガス・堀川産業) (新日本ガス) | 8 / 18(土) 7 / 31(火) |
| 中央南地区 (坂戸ガス・角栄ガス・松栄ガス) | 8 / 18(土) | 東部地区 (東彩ガス・幸手都市ガス・伊奈都市ガス・フジオックス) | 8 / 24(金) |

募集テーマ
環境に優しい天然ガスを使った「わが家のおいしいごはん」～家族と一緒に作るう、うちの自慢メニュー～地産地消を推進し、食育に貢献する。

参加資格
親(保護者)と子(小学1～6年生)の2名1組(チーム)
※性別・国籍は問いません。
※子1人につき1回のみ。
※埼玉県在住の方に限ります。
※プロ(現在、食の提供を職業とされている方)の参加はご遠慮ください。
調理の条件等
・食材費:2,000円程度(4人分)
・調理時間:60分(盛り付け時間を含む)
※ガスならではの調理方法を活用してください。
※品数は5品までです。

※実技審査では、自宅での下準備・下ごしらえはできません。
応募方法
所定の応募用紙(本チラシ)を封筒に入れ、応募先までお送りください。
※応募書類および写真・絵は、返却いたしませんのでご了承ください。
※応募されたレシピ・写真および絵は主催者に所属するものとし、新聞・雑誌・印刷物などに二次使用する場合がござります。
選考方法
埼玉県内を6地区に分け、各地区ごとに選考を行い、選考通過のチームには埼玉県大会に出場いただけます。(選考方法は、各地区によって異なります。詳細は、お近くの都市ガス事業者へお問合せ下さい。)なお、審査結果は、選考通過された方のみご連絡いたします。また、審査結果のお問合せにはお答えできませんのでご了承ください。

実技選考ポイント

- 親子のチームワーク
- わが家ならではの工夫
- おいしさ
- ガスならではの調理方法

埼玉県地区選考会の通過者
地区選考会の通過者には地区ごとに各種賞が送られます。ギフト券の額は、実技選考(地区大会)による地区と書類選考による地区で異なります。

埼玉県大会賞
優勝: 50,000円分のギフト券 + 関東中央地区大会出場権
準優勝: 30,000円分のギフト券
3位: 10,000円分のギフト券

埼玉県大会 審査委員長
江上料理学院副院長 江上佳奈美先生
家庭料理専門の学校「江上料理学院」3代目。現、副院長。
「ご家庭の幸せは愛情をこめた料理から」という創設者である・祖母、江上トミ氏の考えを受け継ぎながら、より現代的な料理を発表している。食育インストラクター、チーズプロフェッショナル協会理事、食品メーカー等のアドバイザーもつとめるかたわら、テレビなどでも活躍中。



今年の埼玉県大会の様子

どのチームもいきいきと、楽しみながら料理をしている姿が印象的でした。コンテストを通じて、親子の絆が深まること間違いなし! 本年もたくさんのご応募をお待ちしております。



優勝 中央南地区代表 白山 美奈子さん・煌貴さん
埼玉県産の食材を親子で学び、野菜の皮からも大切に汁をとり、ガスは「揚げる、炒める、煮る、茹でる、蒸す、炊く、焼く」と最大限活用しました。家族会議を行い、自宅栽培のハーブも使って考えたメニューは、食材の甘みを利用し味をかえることにより、親子で食べても美味しい料理になりました! 5年間県大会優勝を目標に頑張ってきた事が、親子の成長と絆になり、心から感謝しています。



応募用紙

| | |
|----------|-----------------|
| フリガナ | フリガナ |
| 保護者様のお名前 | お子様のお名前 |
| 保護者様のご職業 | お子様の学校名・学年 |
| ご住所 〒 | 電話(自宅等) 携帯電話 |

E-mailアドレス (お持ちの方) @

ご質問:この企画を知ったきっかけは何ですか?(該当項目に○をお付けください)
1. 小学校(ポスターや先生からなど) 2. 小学校(学校での課題) 3. 友達・知り合い 4. 埼玉県ガス協会ホームページ
5. ガス会社からの情報 6. その他()

お料理のタイトルをお書きください。 調理時間 約 分

材料・分量・作り方を簡単にお書きください。

以下の項目に同意をお願いいたします。(□にチェックをお付けください) 同意する 同意しない

- 応募者のお名前、大会当日に撮影した写真は、大会報告や次年度の告知用として印刷物およびホームページなどに掲載される場合があります。
- また、応募されたレシピ・写真および絵は主催者に所属するものとし、新聞・雑誌・印刷物などに二次使用する場合がござります。
- ご記入いただいた個人情報は、本事業及び各ガス事業者においての情報提供、商品やイベント等のご案内に関するのみ使用いたします。
- 応募書類および写真・絵は、返却いたしませんのでご了承ください。