

河内長野地区大会及び近畿地区決勝大会について

●大会開催概要

書類審査の上、選出された6組には「河内長野地区大会」に出場いただき、上位1組は「近畿地区決勝大会」に進出いただけます。「近畿地区決勝大会」で、最優秀賞に輝いた1組には、腕自慢・お料理自慢が大集合する「全国大会」に出場いただけます。
※大会スケジュールは下記をご覧ください。

●募集テーマ

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～

●参加資格

親(保護者)と子(小学1～6年生)の2名1組(ただし、子1人に対し、今年度1回の応募とします。)

●調理の条件等

●食材費…2,000円まで(4人分) ●調理時間…60分(盛り付け時間を含む)

※レシピは未発表のものを応募してください。※3～5品(メニューは上限5品目になります。)

※自宅での下準備・下処理はできません。

※実技審査は秋～冬に行います。近畿地区決勝大会は11月25日、全国大会は1月27日の開催となりますので、季節の食材を考慮の上、レシピをお考えください。

●応募方法

応募用紙に必要事項をご記入いただき、写真を添付または絵を記載して、応募先までお送りください。応募用紙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・写真および絵の著作権は主催者に帰属するものとします。新聞・テレビ・雑誌・印刷物・ホームページなどに二次使用する場合があります。また会場・学校等での掲示をする場合があります。

●応募締切

2018年9月5日(水) ※郵送の場合は当日の消印のあるものを有効とします。

個人情報の取り扱いについて お預かりしました個人情報は、「第12回ウイズガス全国親子クッキングコンテスト河内長野地区大会」事務局が厳重に管理し、作品の審査、賞品の発送にのみ利用し、コンテスト終了後一定期間において廃棄します。その他、お客さまの個人情報をお客さまの同意なしに業務委託先以外の第三者に開示・提供することはありません。(法令等により開示を求められた場合を除く)

大会スケジュール 近畿地区決勝大会を勝ち抜いたチーム1組が、東京で開催される全国大会への切符を手にします。



※1 書類審査後、6組の発表は、9月中旬に郵送にてお知らせします。
※2 近畿地区予選大会、福井地区大会、福知山地区大会、豊岡地区大会、新宮地区大会、洲本地区大会からも近畿地区決勝大会に進出します。

11組の中からグランプリが決定!

河内長野地区大会

参加賞

ベビースターラーメンミニ(チキン味)



特別協賛 おやつカンパニー

どろソース(小袋)2袋



特別協賛 オリバーソース

応募者全員に3点まとめてプレゼント!

いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ10ml
いつでも新鮮 味わいリッチ減塩しょうゆ10ml



特別協賛 kikkoman

佳作賞

佳作に選ばれた20組にプレゼント!
※河内長野地区大会出場6組は除く

図書カード500円分



最優秀賞

図書カード3,000円分



優秀賞

図書カード2,000円分



クッキング賞

図書カード1,000円分



食器洗いセット(洗剤+スポンジ)

近畿地区決勝大会

最優秀賞

ガス炊飯器 直火匠

※全国大会への切符

特別協賛 大阪ガスサービスショップ協会

優秀賞

ガス炊飯器 直火匠

特別協賛 大阪ガスサービスショップ協会

キッコーマン賞

キッコーマンギフトセットをプレゼント!

※画像はイメージです。

特別協賛 kikkoman

あまから手帖賞

食の情報誌「あまから手帖」1年分をプレゼント!

特別協賛 株式会社 クリエテ関西

ニッポンハム賞

ニッポンハム商品をプレゼント!

特別協賛 Nipponham

炎の調理賞

「食のカタログギフト」をプレゼント!

※最優秀賞1組、優秀賞1組、各特別賞3組は除く。

特別協賛 CATALOG

※実際の商品の色等が異なる場合があります。また、商品が変更となる場合がありますので、あらかじめご了承ください。 ※参加賞は応募基準を満たした方に限りお届けします。

第11回親子クッキングコンテストの様子

親子のチームワークが光る大盛り上がりの大会でした!



応募総数が過去最高! 9,857組から決勝に進出した12組の親子が、自慢の腕を振るい「わが家のおいしいごはんづくり」にチャレンジ! 会場は大いに盛り上がりました!



第12回 ウイズガス 全国親子クッキングコンテスト

ほのお ちようり こかん 炎の調理で五感を研ぎ澄ます



[全国大会審査委員長] 服部幸應
(学)服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長 / 医学博士

河内長野地区大会参加親子大募集!

2018年6月19日(火)より応募受付開始!

募集テーマ 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~

まずは応募用紙にレシピを書いてご応募ください。書類選考のうえ、通過されたチームで実技選考を実施します。

ウイズガス全国親子クッキングコンテストは、応募総数日本一のクッキングコンテスト!

※「 कोरोモーター賞」*2013年に応募を受け付けた、調理の実技審査を伴うクッキングコンテストにおいて

応募締切 2018年9月5日(水)

詳しくはホームページをご覧ください。河内長野ガス 検索 <http://www.naganogas.co.jp>

〈主催〉ウイズガスCLUB・(一社)日本ガス協会近畿部会
ウイズガスCLUBを構成する4団体: (一社)住宅生産団体連合会/キッチン・バス工業会/(一社)日本ガス石油機器工業会(JGKA)/日本ガス体エネルギー普及促進協議会(コラボ)〈後援〉総務省/文部科学省/農林水産省/全国小学校教育研究会/大阪府・京都府・滋賀県・奈良県・兵庫県・和歌山県・福井県・大阪市・大津市・京都市・神戸市・奈良市・和歌山市・福井市・河内長野市の各教育委員会
〈特別協賛〉株式会社おやつカンパニー/オリバーソース株式会社/キッコーマン株式会社/株式会社クリエテ関西/ケンミン食品株式会社/株式会社サンショク/宝酒造株式会社/日本ハム株式会社/ハウス食品株式会社/森永製菓株式会社/ルート製菓株式会社/大阪ガスサービスショップ協会/大阪ガス住宅設備株式会社/大阪ガス風呂販売協力会

応募用紙 応募締切2018年9月5日(水)当日消印有効

※お料理についてお書きください。※オリジナル「わが家のおいしいごはん」の名前をおしえてね! ※メニューは上限5品目になります。

お料理の名前 品数: 品

※実技審査は秋～冬に行います。季節の食材を考慮の上、レシピをお考えください。

材料と分量 (4人分) ※各料理に番号を振って書いてください。なお、上限は5品目になりますのでご注意ください。

Blank area for writing ingredients and quantities.

各メニューの手順・工程は間違っていないかな?

作り方 (レシピと調理のポイント) ※各料理に番号を振って書いてください。なお、上限は5品目になりますのでご注意ください。

Blank area for writing cooking instructions.

こだわったところなどを書いたかな?

わが家ならではの工夫 (材料や作り方で工夫したポイントなど)

Blank area for writing unique touches.

誰に食べてもらいたいかなど

Blank area for writing target audience.

すべてのメニューが載っているかな?

でき上がりの写真または絵

Blank area for photos or drawings of the finished dishes.

保護者の方からお子さまへ

Blank area for a message from guardian to child.

お子さまから保護者の方へ

Blank area for a message from child to guardian.

ご応募される方についてお書きください。太枠は必ずご記入ください。

フリガナ★ お子さまの氏名★	性別 男・女	フリガナ★ 小学校名★	学年・クラス★ 出席番号	河内長野ガス株式会社
フリガナ★ 保護者の氏名★	性別 男・女	個人での申込者はご住所・電話番号を必ずご記入ください。 ご住所★〒		
ご利用のガス会社★	電話番号★ ()	E-MAILアドレス (お持ちの方)		

個人情報掲載: ・地区大会&決勝大会出場作品については、ホームページで当選者(お子さま)のお名前と学校名を掲載させていただきます。
・地区大会&決勝大会出場作品については、地区大会及び決勝大会会場内パネルにてお名前(親子)、学校名、学年、レシピを掲載させていただきます。

ご応募のきっかけについてお書きください。(右記に○印をお付けください)

①小学校(ポスター掲示) ②小学校(学校での課題) ③友達・お知り合いからすすめられた ④その他 ()

応募前にもう一度マークをチェックしてネ!

ホームページから応募用紙をダウンロードできます! 応募用紙の記入例 皆様のご応募を待ちしております!

河内長野ガス 検索 または http://www.naganogas.co.jp

※複数組が応募するときなどは、応募用紙をコピーしてお使いください。書ききれない場合は、他の用紙にお書きになっても結構です。

- 料理の名前: 自由なイメージで名前をつけてください。
- 主な材料と分量: 材料の組み合わせや栄養のバランスなどが審査の対象となりますので、具体的にお書きください。また、各料理に番号を振ってください。
- 品数: メニューは上限5品目になります。
- わが家ならではの工夫: ふるさとの味・秘伝のアイデアなど、どんどんアピールしてください。
- 誰に食べてもらいたいかなど: おいしいちゃんやおばあちゃんなどその理由もお書きください。

1 料理の名前

2 主な材料と分量

3 品数

4 わが家ならではの工夫

5 誰に食べてもらいたいかなど

6 料理の作り方

7 出来上りのイメージ

8 親子レシビレター

9 名前・アンケート欄

- 料理の作り方: 手順や工程などを出来るだけ分かり易く文章や絵などで表現してください。また、各料理に番号を振ってください。
- 出来上りのイメージ: 料理の仕上がりが盛り付け方などのイメージを写真が絵で表現してください。
- 親子レシビレター: 保護者の方からお子さまへ、お子さまから保護者の方へ、メッセージをお書きください。
- 名前・アンケート欄: 書き忘れの無いようにご記入ください。

「メニューを考えると難しい!」とおもった人も大丈夫!! お料理を食べてもらいたい人は誰かな?

つかった料理を食べてくれた時の笑顔を想像して、3つのポイントでメニューを考えよう!

バランスよく組み合わせるには、「一汁三菜」

例えば...

- ④副菜: 主菜よりボリュームが少なく、煮物や炒め物など。
- ①主食: 炭水化物が含まれるごはん、パン、麺、パスタなどの料理。
- ③主菜: たんぱく質が含まれる肉、魚、大豆製品などを使った料理。
- ⑤副々菜: 二品目の副菜。和えものや酢の物、漬物など。
- ②汁もの: みそ汁、すまし汁などの汁ものやスープ類など。

ポイント1: おうちで人気のメニューを思い浮かべてみよう! みんなや、みんなの家族はどんなメニューが好きかな? 自分で思い浮かべたり、家族に聞いたりして考えてみよう。

ポイント2: メニューをバランス良く組み合わせよう! ひだりのイラストを参考に考えてみよう。

ポイント3: 食べてくれる人をイメージしてみよう! 作ったメニューは誰に食べてほしいかな? 食べてくれる人のことをイメージしながら考えてみよう。