

ほんおう ぼようし ひつよう じこう きにゆう きと りょうり しゃしん え どうふう おつぽ  
 本応募用紙に必要事項をご記入のうえ切り取り、お料理の写真または絵を同封してご応募ください。

■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3〜5品程度を目安としてください。※メニューは3〜5品程度を目安としてください。なお上限は5品になります。

お料理の「タイトル」		品数:	品
フリガナ	性別	フリガナ	※学校で取りまとめてご応募の場合のみご記入ください。
お子さまの氏名	男女	学校名	ご担当名
フリガナ	性別	小学校	学年
保護者の氏名	男女	ご住所 〒	学校電話番号 ( )
フリガナ	性別	電話番号	( )
必ずご記入ください	現在調理にお使いのエネルギーを○で囲ってください。	そのエネルギー会社はどこですか? ※検針票、請求書等をご確認ください。	
アンケート	本コンテストをどこでお知りになりましたか? 該当するものを○で囲ってください。(複数回答可)		
	①小学校(ポスター掲示) ②小学校(先生からすすめられた) ③小学校(学校での課題として) ④友達・お知り合い		
	⑤TVCM ⑥見ていない ⑦その他( )		

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)

---



---



---

でき上がりの写真または絵

---



---



---

誰に食べてもらいたいかなど

---



---



---

大会スケジュール



新潟県大会 書類審査通過の8チームが実技審査へ

募集テーマ「わが家のおいしいごはん」～家族で一緒に作ろう、うちの自慢メニュー～  
 【参加資格】新潟県在住の親(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、今年度に1回の応募とします)  
 【調理の条件等】・食材費:2,000円程度(4人分) ※レシピは未発表のものにて応募してください。 ※ガスならではの調理方法を活用してください。 ※季節の食材を考慮の上、レシピをお考えください。  
 ・調理時間:60分(盛り付け時間を含む) ※メニューは上限5品目になります。 ※自宅での下準備「下ごしらえ」はできません。

【応募方法】 所定の応募用紙を応募先までお送りください。  
 ※応募書類は、返却いたしませんのでご了承ください。  
 ※応募されたレシピの版權は主催者に帰属するものとし、雑誌・印刷物・ホームページなどに二次使用することがございます。

【実技選考開催日】 2019年11月2日(土)  
 【実技選考会場】 新潟市 食育・子育てセンター (住所 新潟県新潟市中央区清五郎401)  
 ※詳細は、書類選考通過チームにご連絡いたします。

【審査委員】 東日本料理学校協会 名管理 更科 紘樹氏  
 全日本司厨士協会 新潟県本部長 肥田野尚之氏  
 新潟県家庭科研究会 理事 齊藤 裕子氏

【応募賞各種】 学校賞: 上位3校に5万円分の商品券 プレゼント  
 応募協力賞: 10組以上まとめた上位10校に図書カード2万円分 プレゼント  
 参加賞: 応募者全員に500円分の子ども商品券 プレゼント!

【新潟県大会賞】(下記は賞品等の例)  
 ◎優勝(関東中央地区大会出場権) 5万円分のギフトカードと記念盾  
 ◎準優勝 3万円分のギフトカードと記念盾  
 ◎3位 1万円分のギフトカードと記念盾  
 ◎参加賞 5千円分の図書カード

応募・お問い合わせ先  
 全国親子クッキングコンテスト(新潟県大会事務局)  
 〒950-8748 新潟県新潟市中央区東大通1-2-23 北陸ガス(株)内  
 TEL 025-245-2217 (受付時間:月曜〜金曜 9:00〜17:00 ※祝祭日を除く)  
 FAX 025-245-3050

新潟県大会主催:新潟県ガス協会/(一社)新潟県LPガス協会/(一社)日本コミュニティーガス協会関東支部新潟県部会  
 新潟県大会後援:総務省/文部科学省/農林水産省/全国小学校家庭科教育研究会/東日本料理学校協会/新潟県/新潟県教育委員会/新潟市/公益社団法人 新潟県栄誉士会/新潟キッズキッチン協会/新潟県料理学校協会/にいがた食育・保育専門学校えぶるん/新潟日報社/BSN新潟放送/NST/TeNYテレビ新潟/UX新潟テレビ21  
 ※コンテストのスケジュールや内容は変更となる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

関東中央地区大会 新潟県大会の優勝チームが関東中央地区大会に出場!

【開催概要】 関東中央地区の各大会代表11チームが大集合。自慢の「わが家のおいしいごはん」を親子で調理していただきます。厳正な審査のうえ、上位3チームが全国大会への出場権を獲得します。  
 【開催日】 2019年11月24日(日)  
 【実技選考会場】 東京ガス 新宿ショールーム (東京都新宿区西新宿3-7-13 新宿パークタワービル別館)

全国大会 関東中央地区からは3チームが全国大会へ出場!

【開催概要】 全国の地区代表11チームが東京で大集合。自慢の「わが家のおいしいごはん」を親子で調理していただきます。厳正な審査のうえ、優秀チームには各賞が贈られます。  
 【開催日】 2020年1月26日(日)  
 【選考方法】 実技審査  
 【実技選考会場】 東京ガス 新宿ショールーム (東京都新宿区西新宿3-7-13 新宿パークタワービル別館)

【審査委員長】 服部 幸應 (はっとり ゆきお)  
 【全国大会賞】  
 ◎グランプリ(ウィズガスCLUB賞):賞金10万円&副賞  
 ◎準グランプリ(住宅生産団体連合会賞):賞金5万円&副賞  
 ◎準グランプリ(キッチン・バス工業会賞):賞金5万円&副賞  
 ◎準グランプリ(日本ガス石油機器工業会賞):賞金5万円&副賞  
 ◎審査委員特別賞:賞金3万円 他

\*コンテストのスケジュールや内容は変更となる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

第13回 ウィズガス ぜんこくおやこ 全国親子クッキングコンテスト



【学校賞】 上位3校に5万円分の商品券をプレゼント  
 【応募協力賞】 10組以上まとめた上位10校に図書カード2万円分をプレゼント  
 チームワークが魔法のスパイス! おいしい&楽しいクッキングに親子で挑戦!!

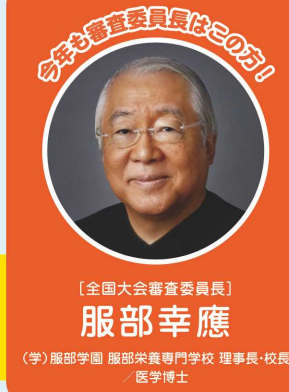
応募者全員に500円分の子ども商品券プレゼント!

2018年度大会応募総数 60,747件

新潟県大会

応募締切 2019年9月9日(月) 当日消印有効

新潟県大会参加チーム大募集! 2019年6月19日(水)より応募受付開始!



詳しくはホームページをご覧ください。 <https://www.gas.or.jp/shokuiku/> または 食育ウィズガス 検索

◎新潟県大会主催:新潟県ガス協会/(一社)新潟県LPガス協会/(一社)日本コミュニティーガス協会関東支部新潟県部会  
 ◎全国大会主催:ウィズガスCLUB(ウィズガスCLUBを構成する4団体)一般社団法人 住宅生産団体連合会/キッチン・バス工業会/一般社団法人 日本ガス石油機器工業会/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/全国小学校家庭科教育研究会/東日本料理学校協会

他を見ると参加者ではなく応募者の表記のようす念のためご確認ください。



大事なのはチャレンジすること！

まずは考えてみよう！



メニューを考えるのが難しいな～と思った人も大丈夫！
誰に食べてもらいたいかな？ 食べた人の笑顔を思い浮かべながら
3つのポイントでメニューを考えてみよう！

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？

ポイント2 メニューをバランス良く組み合わせよう！

Balance menu guide: 一汁三菜. Includes images of various dishes and text explaining the concept of a balanced meal with one soup and three side dishes.

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と思うかな？

Menu examples from a competition: 岡山パワチーがよく合う！アジとれんこんの電田揚げねぎソースかけ, etc.

保護者や先生の方へ
全国親子クッキングコンテストは親子で一緒に調理することで、コミュニケーションを育み、料理の楽しさ、食への関心を高めるきっかけを作るためのイベントです。

応募用紙 [記入方法と上手な書き方]

- 右記の応募用紙をキリトリ線で切り取ってご活用ください。
多数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。
応募用紙は公式ホームページからもダウンロード可能です。

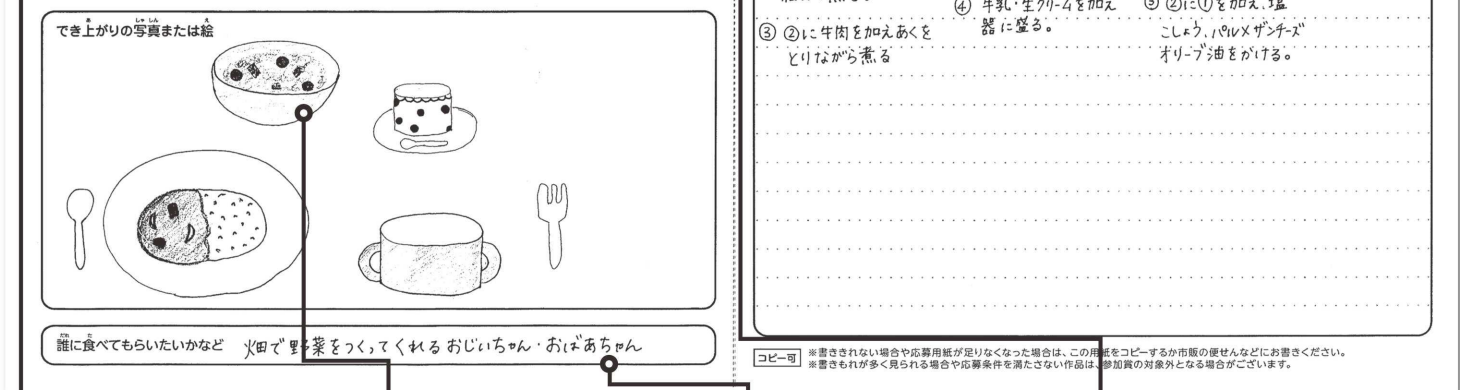
- 審査基準～審査委員はこんな所を見てよ～
1 親子のチームワークが良い
2 メニューのバランスが良くおいしい
3 わが家ならではの工夫がしてある
4 ガスならではの調理方法で作っている
5 エコへの配慮を意識している

- 評価アップのポイントはコレ！
・食べる人への思いやりが感じられる
・産地産物の食材を使っている
・食材の組合せや味付け、見た目などに独自性がある
・ガスならではの火力の強さを生かした方法(炒、炙、煮、蒸、煎)で調理している
・食材を無駄にせず有効に使用している など

- 1 料理の名前
2 名前欄
3 品数
7 主な材料と分量

Form for the 2018 competition, including fields for name, address, phone, and ingredients list.

わが家ならではの工夫 (材料や作り方を工夫したポイントなど)
ハッシュドビーフは、玉ねぎをどろどろになるまで煮ておきます。



- 4 わが家ならではの工夫
5 でき上がりのイメージ
6 誰に食べてもらいたいかな
8 料理の作り方

応募用紙 応募締切 2019年9月9日(月) 当日消印有効

Blank form for the 2019 competition with dotted lines for writing.

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。

Form for the 2019 competition including a recipe section with numbered steps and checkboxes for copyable content.

コピー可 ※書ききれない場合や応募用紙が足りなくなった場合は、この用紙をコピーするか市の便せんなどにお書きください。