

2018年度大会応募総数

60,747件

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

ほのお ちようり こかん
炎の調理で五感を
研ぎ澄ます

応募締切

2019年

9月20日(金)

当日消印有効

岩手県大会

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!!

参加賞

ご応募いただいた
先着100組の親子に、
クオカード(1,000円分)を
プレゼント!!

学校賞

5組以上ご応募いただいた小学校へ、
**10,000円相当の
図書**または**調理器具**を
進呈!!

いわての親子 大募集!

6月19日(水)~9月20日(金)

ぜひご応募ください

岩手県大会(11月10日(日))のお知らせ

参加者募集!
応募締切
9月20日(金)

書類選考
10月初旬

岩手県大会
11月10日(日)

東北大会
12月8日(日)

全国大会
2020年
1月26日(日)

全国大会は
東京にて
開催!

書類選考を通過した6組が、
実技選考へ!

岩手県大会 [実技選考]

【開催日】 2019年11月10日(日)
【予定会場】 盛岡ガス クッキングスタジオ「フランメ」
【審査委員長】 日本調理師会会長 加藤綱男氏
【岩手県大会賞】

- ◎優勝(1チーム): ギフト券3万円分
- ◎準優勝(1チーム): ギフト券2万円分
- ◎優秀賞(1チーム): ギフト券1万円分
- ◎奨励賞(3チーム): ギフト券5千円分

親子のチームワーク・おいしさ・わが家ならではの工夫をした調理方法などを審査のポイントといたします。

※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。

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】

岩手県在住の親(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)
- ・調理時間: 60分(盛り付け時間を含む)

【応募方法】 所定の応募用紙を応募先までお送りください。

【応募受付期間】 2019年6月19日(水)~9月20日(金)

【選考方法】 応募書類を選考の上、通過した親子6組で
実技選考を行います。
※選考結果は通過した6組にのみお知らせします。

参加賞

ご応募いただいた先着100組の親子に、
クオカード(1,000円分)を
プレゼント!!

学校賞

5組以上ご応募いただいた小学校へ、
**10,000円相当の
図書**または**調理器具**を
進呈!!

【応募・お問い合わせ先】

盛岡ガス株式会社 クッキングスタジオ「フランメ」担当
〒020-0066 岩手県盛岡市上田二丁目19-56

TEL. 019-653-1241 (代表)

E-mail mg.flamme@morioka-gas.co.jp

・応募用紙については、盛岡ガスのホームページからダウンロードが出来ます。

花巻ガス(株) TEL.0198-22-3633 FAX.0198-24-9089
水沢ガス(株) TEL.0197-24-4151 FAX.0197-24-4135
一関ガス(株) TEL.0191-23-3417 FAX.0191-23-3477
盛岡ガス(株) TEL.019-653-1241 FAX.019-653-1217
釜石ガス(株) TEL.0193-22-3535 FAX.0193-22-3542
(一社)岩手県高圧ガス保安協会
TEL.019-623-6471 FAX.019-654-2388

詳しくは盛岡ガスのホームページをご覧ください。

盛岡ガス

検索



第13回 ウィズガス
ぜんごくおやこ
**全国親子クッキング
コンテスト**
炎の調理で五感を
研ぎ澄ます

岩手県大会

応募書類を選考の上、通過した親子6組で
実技選考を行います。

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] 岩手県在住の親(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)

[レシピの条件等] ・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)

[応募受付期間] 2019年6月19日(水)～9月20日(金)

[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著作権は主催者に帰属するものとし、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ございます。

※大会の様様を写真撮影し、ホームページなどに掲載する場合があります。

[応募にあたってのご注意]

- ・ガスならではの調理方法を活用してください。
- ・レシピは未発表のものにて応募してください。
- ・季節の食材を考慮の上、レシピをお考えください。
- ・品数は4品程度を目安としてください。
- ・実技審査では、自宅での下準備・下ごしらえはできません。

[選考方法]

応募用紙にて厳正なる審査の上、6組を選出いたします。

栄養バランス・わが家ならではの工夫などを審査のポイントといたします。

※選考結果は通過した6組にのみお知らせします。



保護者のみなさまへ

私たちは、食育活動の一環として、「ウィズガス全国親子クッキングコンテスト」を開催しております。

このコンテストは、親子が一緒に料理をすることでコミュニケーションを深め、児童が料理の楽しさや食の大切さなど、食への関心を高めることを目的としております。

現代は、共働きの家庭が多くなり、ゆっくりと料理を楽しむ時間が少なくなっています。

また、フードロス等、「食」を大切にするココロが薄れている時代でもあります。

だからこそ、親から子へ、「食」の重要性を伝える良い機会と考えております。

ウィズガス全国親子クッキングコンテスト
岩手県大会 スタッフ一同





いま おう ぼ
今までにご応募いただいた
りょう り いち れい
お料理の一例



きのこたっぷり和風ハンバーグ



食欲の秋セット



ごはんがすすむヘルシー料理



食物繊維たっぷりごはん



疲れを取る！岩手の食材を使った
秋のさっぱりメニュー



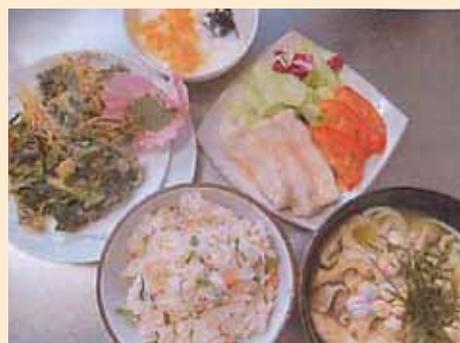
みんなで仲良くモリモリごはん



きのこ野菜の秋メニュー



えがお咲くもっちりごはん



地産地消御膳



秋がかくれんぼごはん



ピーマンの肉詰めとカボチャスープ



わが家の畑を召し上がれ♪

<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。低学年で、まだ子どもと一緒に料理を作る習慣がないご家庭なども、お気軽に応募ください。

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。※書ききれない場合は、他の用紙にお書きいただいても結構です。
- 応募用紙は盛岡ガスのホームページからもダウンロード可能です。

盛岡ガス | 検索

審査基準～審査委員はこんな所を見てよ～

- ① わが家ならではの工夫がしてある
- ② メニューのバランスが良い (主食・主菜・副菜や栄養)
- ③ ガスならではの調理方法で作っている
- ④ 親子のチームワークが良い

評価アップのポイントはコレ!

- ① 地産地消の食材を使っている
- ② わが家ならではの調理法がある
- ③ ガスを有効に使ったメニューである
- ④ 食べる人への思いやりが感じられる など

- 1 料理の名前**
自由なイメージで名前をつけてください。
- 2 名前欄**
書き忘れの無いようにご記入ください。
- 3 品数**
メニューは上限5品目になります。
- 6 主な材料と分量**
料理に番号を振ってください。材料の組み合わせや栄養のバランスなどを審査委員はチェックしますので、具体的にお書きください。

岩手県大会応募用紙 応募締切 2019年9月20日(金)当日消印有効

本応募用紙に必要事項をご記入のうえ切り取り、お料理の写真を貼付けまたは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! ※メニューは上限5品目になります。

お料理の名前 とろとろ玉ねぎのハッシュドビーフ・くりかほちスープ・ペーコンサラダ・オムレツ 品数: 4品

フリガナ <u>リョウリ イチロウ</u>	性別 <u>男</u>	フリガナ <u>リョウリ</u>	学校で取りまとめるご応募の場合のみ記入ください。
お子さまの氏名 <u>料理 一郎</u>	性別 <u>男</u>	学校名 <u>料理 小学校 4</u>	学年 <u>4</u>
フリガナ <u>リョウリ サチ</u>	性別 <u>女</u>	ご住所 〒 <u>123-0000</u>	ご担当名 <u>料理 幸子</u>
保護者の氏名 <u>料理 幸子</u>	性別 <u>女</u>	電話番号 <u>000 (000) 0000</u>	ご利用のガス会社 <u>〇〇〇〇</u>

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。

①	②	③	④
ハッシュドビーフ	くりかほちスープ	ペーコンサラダ	オムレツ
・玉ねぎ 300g ・小麦粉 大さじ2 ・トマトケチャップ 80g ・マスタードソース 小さじ2 ・オリーブオイル 大さじ2 ・牛肉 250g ・ごはん 1杯 ・油 少々	・くりかほちスープ 350g ・玉ねぎ 1こ ・オリーブオイル 3カップ ・オムレツ 2カップ ・生クリーム 1カップ ・塩 少々 ・コショウ 少々 ・「ルメサシタース」20g ・オリーブオイル 大さじ2	・ペーコン 60g ・トマト 20こ ・レタス 2まい ・パプリカ 1こ ・塩 少々 ・コショウ 少々 ・「ルメサシタース」20g ・オリーブオイル 大さじ2	・玉子 1 ・オムレツ 2 ・生クリーム ・シント

■ご応募のきっかけについてお書きください。(下記に○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()

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)

・ハッシュドビーフは、玉ねぎをとろとろになるまでいためず、トマトケチャップを加えることで、簡単に本格的な味に仕上がります。

・スープは、くりかほちを使うのが、わが家ならではの味です。

でき上がりの写真(器に盛り付けた状態の写真)

写真を印刷、添付できない場合は、次のアドレスに写真をお送りください。こちらで印刷、添付いたします。 mg.flamme@morioka-gas.co.jp

誰に食べてもらいたいかなど

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。

①	②	③	④
ハッシュドビーフ	くりかほちスープ	ペーコンサラダ	オムレツ
① 鍋に油を入れて熱し、玉ねぎに火を通す。 ② ①に小麦粉、マスタードソース、オリーブオイルを加え、かき混ぜる。 ③ ②に牛肉を加え、かき混ぜる。 ④ ③に玉ねぎを加え、かき混ぜる。	① 鍋に油を入れて熱し、玉ねぎに火を通す。 ② ①にオリーブオイル、オムレツの材料を加え、かき混ぜる。 ③ ②に生クリームを加え、かき混ぜる。 ④ ③にコショウ、塩を加え、かき混ぜる。	① ツレパンに油を塗る。 ② ツレパンにペーコンをのせる。 ③ ツレパンにレタス、パプリカをのせる。 ④ ③に塩、コショウを加え、かき混ぜる。	① 玉子を溶かす。 ② 生クリームを加える。 ③ 塩、コショウを加える。 ④ シントを加える。

5 出来上がりのイメージ

料理の仕上がり具合や盛り付け方などのイメージを写真で。

4 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。

7 料理の作り方

料理に番号を振ってください。手順や工程などを文章や絵などで出来るだけ分かりやすく表現してください。

ほんおうほようし ひつようじこう きにゆう きと りょうり しゃしん はりつ どうふう おうほ
 本応募用紙に必要事項をご記入のうえ切り取り、お料理の写真を貼付けまたは同封してご応募ください。

りょうり か や なまえ
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!

しなかず ひんもく
※メニューは上限5品目になります。

りょうり なまえ
お料理の名前

しなかず しな
品数：品

フリガナ お子さま の氏名	せいべつ 性別 男 女	フリガナ がっこうめい 学校名 しょうがっこう 小学校 がくねん 学年	※学校で取りまとめてご応募の場合のみご記入ください。 たんとうめい ご担当名 がっこうでんわばんごう 学校電話番号 ()
フリガナ 保護者 の氏名	せいべつ 性別 男 女	※学校へ提出の場合は記入不要です。 じゅうしょ ご住所 〒	
※学校へ提出の場合は記入不要です。 でんわばんごう 電話番号 ()		りょうり がいしゃ ご利用のガス会社	

おうほ か き じるし つ
ご応募のきっかけについてお書きください。(下記に○印をお付けください)

- ① しょうがっこう (ポスター 掲示) ② しょうがっこう がっこう (学校での 課題) ③ ともだち しあ (友達・お知り合いからすすめられた)
- ④ その他 ()

ご記入いただいた個人情報は、本事業とイベント情報のご案内などに使用させていただく場合があります。

や くふう ざいりょう つく かた くふう
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)

あ しゃしん うつわ も つ じょうたい しゃしん
でき上がりの写真 (器に盛り付けた状態の写真)

しゃしん いんさつ てんぷ ばあい つぎ しゃしん おく いんさつ てんぷ
 ※写真を印刷・添付できない場合は、次のアドレスに写真をお送りください。こちらで印刷・添付いたします。 mg.flamme@morioka-gas.co.jp

だれ た
誰に食べてもらいたいかなど

ざいりょう ぶんりょう にんぶん かくりょうり ばんごう ふ か じょうげん ひんもく ちゅうい
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。

つく かた ちゅうり かくりょうり ばんごう ふ か じょうげん ひんもく ちゅうい
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。

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販の便せんなどにお書きください。
※書きもれが多く見られる場合や応募条件を満たさない作品は、参加賞の対象外となる場合がございます。