

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 〒350-0272 埼玉県坂戸市末広町3-5
坂戸ガス(株) ガス営業部

応募締切日: 2016年8月1日(月) 消印 有効

1 名前欄

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。

フリガナ	フリガナ
応募者の氏名	お子様の氏名
応募者のご職業	お子様のご職業・学年
ご住所	〒(郵便番号) 市区町村(住所)
E-mailアドレス(お送り先)	携帯電話
<p>この用紙にこの応募用紙の裏面に貼っていただく写真の貼る位置を示しています。</p> <p>1. 料理の完成写真(2枚) 2. 料理の調理過程(1枚) 3. 料理の盛り付け(1枚) 4. 料理の盛り付け(1枚) 5. ABCクッキングコンテストのロゴ(1枚) 6. 料理の調理過程(1枚) 7. 料理の盛り付け(1枚) 8. 料理の盛り付け(1枚) 9. 料理の盛り付け(1枚) 10. 料理の盛り付け(1枚)</p>	
料理のタイトル	30
材料・分量・作り方	

<p>4 出来上がりのイメージと料理のPRポイント</p> <p>料理の仕上がり具合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も、どんどんアピールしてください。</p>	<p>料理の完成写真(2枚) 料理の調理過程(1枚) 料理の盛り付け(1枚) 料理の盛り付け(1枚) 料理の盛り付け(1枚) 料理の盛り付け(1枚) 料理の盛り付け(1枚) 料理の盛り付け(1枚) 料理の盛り付け(1枚) 料理の盛り付け(1枚)</p>
--	--

※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ついてみよう!
- Point 2 メニューをバランスよく組み合わせてみよう!
- Point 3 地元の食材を取り入れて作ってみよう!

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。)
お料理のPR・わが家ならではの工夫もお書きください。

キリトリ線

料理大好き親子大募集!

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!!



第12回 **ガスで彩る楽しい料理**

埼玉県親子クッキングコンテスト

埼玉県大会
2016年
10月2日(日)

会場 東彩ガス(株) 料理教室
越谷市越ヶ谷1-14-1

応募者全員に
図書カード
(500円分)進呈!

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!

応募先・お問い合わせ先

坂戸ガス株式会社 (中央南地区)
〒350-0272 埼玉県坂戸市末広町3-5
坂戸ガス(株) ガス営業部

応募締切日: 2016年8月1日(月) 消印 有効
☎049-284-9000
受付時間/平日9:00~17:00

地産地消の推進と食育への貢献を目的に、12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。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2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。最後に待っているのは全国大会！

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 (武蔵野ガス・入間ガス・西武ガス・秩父ガス・日高都市ガス)	8 / 1 (月)	中央地区 (東京ガス)	8 / 15 (月)
南部地区 (大東ガス・武州ガス)	8 / 1 (月)	中央北地区 (新日本ガス・埼玉ガス・本庄ガス・鷲宮ガス・堀川産業)	8 / 19 (金)
中央南地区 (坂戸ガス・角栄ガス・松栄ガス)	8 / 1 (月)	東部地区 (東彩ガス・幸手都市ガス・伊奈都市ガス)	9 / 6 (火)

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
 親子(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。

募集の条件等
 ・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。
 ※品数の制約はありません。

※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います。

選考方法
 応募作品の書類選考を行い、選考通過のチームには埼玉県大会(実技選考)に出場いただきます。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

【書類選考通過(上位2組)】
 賞金:10,000円/2組
 埼玉県大会出場権

【埼玉県大会賞】
 優勝:50,000円/1組
 関東中央地区大会出場権
 準優勝:30,000円/1組
 3位:10,000円/1組
 ※金額相当の商品券

埼玉県大会 審査委員
 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

去年は準優勝で
 ぐちゃぐちゃだったので、
 今年は優勝できて
 本当によかったです!!



中央地区代表
優勝
 会田 弥生さん
 壘くん

手羽元は煮る・揚げる・焼くと、調理法を変えて3種類作ります。パエリアはしじみを使って炊き上げるのがポイントです。彩り温野菜は、丸ごと蒸したかぼちゃを器として使い、そのまま食べていただけるようにしました。関東中央地区大会では、埼玉県代表としてここにいるみなさんの分までがんばりたいと思います。



😊 運営事務局よりひとこと:
 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。

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(ポスターなど) 2.小学校(先生から) 3.小学校(学校での課題) 4.友達・知り合い 5.ABCクッキングスタジオ 6.ホームページ 7.本チラシ 8.その他()	
お料理のタイトルをお書きください。	調理時間 _____ 分
材料・分量・作り方を簡単にお書きください。	

※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。 ※コピー不可
 ※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、予めご了承ください。