

# 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** 〒340-0211 埼玉県久喜市上内1005  
鷲宮ガス(株)親子クッキングコンテスト係

**応募締切日:2017年8月12日(土)** 消印有効

### 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
保護者の氏名	お子様の氏名
保護者の住所	お子様の住所
ご住所 〒	電話(自宅用)
E-mailアドレス(親御様の方)	携帯電話
ご質問・この応募用紙の使い方はありますか? (該当箇所にご記入ください)	
1. 小学4年生~小学生の参加 2. 小学生/中学生での参加 3. 保護者/お父さん 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
ひとつのお皿で 約 30分	
材料・分量・作り方を簡単に書きます	
①野菜・豚肉を炒めお湯を加えて煮込み、仕上げに醤油をかける。	
②大根・こんにゃくをすりおろし、中火で加熱し水分を飛ばす。	
③お肉をすまじにあげ、お湯はべたべたまで煮詰め、(スライス)	
④お湯は調味料を加えて煮詰め、お肉をのせて完成!	
⑤お肉をすまじにあげ、お湯はべたべたまで煮詰め、(スライス)	
⑥お湯は調味料を加えて煮詰め、お肉をのせて完成!	

### 4 出来上がりのイメージと料理のPRポイント

料理の仕上げ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をどんで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のかもお書きください。

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

①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。

お料理のPR  
豚肉の炊き込みご飯に、スライスした大根・こんにゃくを混ぜました。栄養満点、おいしくいただけます。

③誰に食べてもらいたいか  
おじいちゃん、遠くに暮らして、お孫さんに食べてほしいです。お孫さんに食べてほしいです。

▶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浮かべてみよう!
- 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。(できるだけ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。

コピー可

第13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**

第11回 **ウィズガス 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

埼玉県大会予選 **中央北地区大会**

**2017年9月2日(土)開催!**

会場 **本庄ガス(株)料理教室**  
本庄市早稲田の杜1-5-20



## 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。  
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。  
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

**鷲宮ガス株式会社(中央北地区)** ☎ **0480-58-1301**  
〒340-0211 埼玉県久喜市上内1005  
鷲宮ガス(株)親子クッキングコンテスト係

受付時間/9:00~17:00(平日)  
**応募締切日:2017年8月12日(土)** 消印有効

# 「ウィ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、13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8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 (西武ガス・入間ガス・秩父ガス・日高都市ガス・武蔵野ガス)	8 / 1(火)	中央地区 (東京ガス)	8/21(月)
南部地区 (大東ガス・武州ガス)	8 / 1(火)	中央北地区 (本庄ガス・新日本ガス・埼玉ガス・鷺宮ガス・堀川産業)	8/12(土)
中央南地区 (坂戸ガス・角栄ガス・松栄ガス)	8/19(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)	8/31(木)

**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」～家族と一緒に作ろう、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いませぬ。

**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地区大会(実技選考)に出場いただけます。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

### 埼玉県地区大会賞

優勝: 30,000円/1組 3位: 5,000円/1組  
準優勝: 10,000円/1組 参加賞: 2,000円 1組  
埼玉大会出場権 ※金額相当の商品券



**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わら、テレビなどでも活躍中。

キ  
リ  
ト  
リ  
線

# 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いませぬ。
- 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。

※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。

コピー可

**味よし野菜ごはん2016**

**優勝** 南部地区代表 朝井 亜希恵さん・莉音さん  
姉と妹2人合わせて6年間参加させていただき、念願の県大会優勝、関東大会に出場することができました！地元三芳町のサツマイモなどの野菜を「ぎゅっ」と詰め込んだ「味よし(みよし)野菜ごはん2016」。みよし野菜を肉・魚・米などと組み合わせ、せいろ・グリルパン・土鍋を使い、蒸す・焼く・炊くことによって、栄養満点!味も、色彩も楽しめるわが家自慢のレシピ完成です!

**親子で挑戦!**  
おいしい!たのしい!クッキング!

火かけんは どうか?  
チームワーク ばっちり!  
もりつけも ポイント!  
みんなで たのしく

**昨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。