

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 〒350-1188 埼玉県川越市田町32番地12
武州ガス(株)プロモーショングループ
親子クッキングコンテスト係

応募締切日:2018年 8月 1日(水) 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。

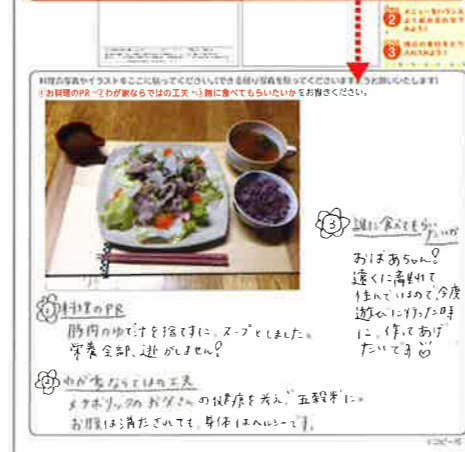
2 料理タイトル
自由なイメージで名前をつけてください。

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
住所	住所
電話番号	電話番号
性別	性別
年齢	年齢
職業	職業
料理のジャンル	料理のジャンル
調理時間	調理時間
料理のイメージ	料理のイメージ
材料	材料
分量	分量
作り方	作り方

4 出来上がりのイメージと料理のPRポイント

料理の仕上がりが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かもお書きください。



▶ 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うかべてみよう!
- 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。(できる限り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14回 ガスで彩る楽しい料理

親子クッキングコンテスト

埼玉県

第12回 ワイズガス
全国親子クッキング
コンテスト
炎の調理で五感を
研ぎ澄ます

埼玉県大会予選 南部地区大会

2018年
8月18日(土)
開催!

会場 大東ガス(株) プチプラム富士見
富士見市西みずほ台1-2-7



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

武州ガス株式会社(南部地区)

〒350-1188 埼玉県川越市田町32番地12
武州ガス(株)プロモーショングループ
親子クッキングコンテスト係

☎ **049-241-2261**

受付時間/8:30~17:15(平日)

応募締切日:2018年 8月 1日(水) 消印有効

「ウイ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、14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14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！



■ご応募から埼玉県地区選考会～全国大会までの流れ



地区名	応募締切	地区名	応募締切
西部地区 (入間ガス・秩父ガス・武蔵野ガス・日高都市ガス・西武ガス)	8 / 1(水)	中央地区 (東京ガス)	7 / 27(金)
南部地区 (大東ガス・武州ガス)	8 / 1(水)	中央北地区 (本庄ガス・埼玉ガス・鷲宮ガス・堀川産業) (新日本ガス)	8 / 18(土) 7 / 31(火)
中央南地区 (坂戸ガス・角栄ガス・松栄ガス)	8 / 18(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 / 24(金)

■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(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

・食料費: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、選考通過された方にのみご連絡
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円分のギフト券 + 埼玉県大会出場権
- 準優勝: 10,000円分のギフト券
- 3位: 5,000円分のギフト券



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たわら、テレビなどでも活躍中。

さいたまっ子のほっこり角煮トマトカレー御膳



■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。



優勝 中央南地区代表 白山 美奈子さん・煌貴さん

埼玉県産の食材を親子で学び、野菜の皮からも大切に汁をとり、
ガスは「揚げる、炒める、煮る、茹でる、蒸す、炊く、焼く」と最大限
活用しました。家族会議を行い、自宅栽培のハーブも使って考えた
メニューは、食材の甘みを利用し味をかえることにより、親子で食
べても美味しい料理になりました! 5年間県大会優勝を目標に
頑張ってきた事が、親子の成長と絆になり、心から感謝しています。



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 _____ 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す。
- ご記入いただいた個人情報、本事業及び各ガス事業者におけるの情報提供、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。