

おやこ
第3回 静岡県
親子レシピコンテスト



2024年7月19日(金)より応募受付開始

レシピ大募集!

<https://shizuoka-cc.jp>



保護者のみなさま・先生方へ

静岡県親子レシピコンテストは、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、料理の楽しさや食への関心を高めることを目的として開催しています。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でもお気軽にご応募ください。

主催 静岡県ガス協会

後援 静岡県／静岡県教育委員会／公益財団法人 しずおか健康長寿財団／公益社団法人 静岡県栄養士会
協賛 一般社団法人 静岡県LPガス協会／一般社団法人 日本コミュニティーガス協会関東支部静岡県部会
JAバンク 静岡県信連／リンナイ株式会社／株式会社ノーリツ



おう ぼ よう し
応募用紙

おう ぼ しめ き

ねん がつ いつか もく とう じつ けし いん ゆう こう

応募締切り 2024年9月5日(木)当日消印有効

りょう り な まえ
料理の名前

ざい りょう ぶん りょう にんぶん
材料と分量(4人分)

ひとしな
※メニューは1品です。

しずおかけんさんしょくざい かこ
※静岡県産食材を□で囲んでください。

つく かた ちょう り
作り方(レシピと調理のポイント)

こ おこな こうてい かこ
※お子さまが行う工程は□で囲んでください。

と く かい もの ちょうり かた く ふう
「エコ」の取り組み(買い物や調理、片づけなどで工夫したこと)

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)

① ^あでき^あが^ありの^あ写^あ真^あま^あた^あは^あ絵^あ（^{えい}必^{ひつ}須^す） ② ^{りょう}料^り理^りを^りし^りて^りい^りる^り写^り真^りま^りた^りは^り絵^り（^{にん}任^に意^い）

※ ^{わく}枠^{ない}内^{ない}に^{ない}お^{ない}さ^{ない}ま^{ない}る^{ない}よ^{ない}う^{ない}調^{てい}整^{せい}し^{せい}て^{せい}く^くだ^ださ^さい^い。

^{りょう}料^り理^りを^りし^りた^りお^こ子^こさ^こま^この^{かん}感^{かん}想^{そう}

■ ^おご^う応^ぼ募^かさ^かれる^か方^かに^かつ^かいて^かお^か書^かき^かく^かだ^ださ^さい^い。

フリガナ	性別	フリガナ
お子さま の氏名	男 女	学校名
フリガナ	性別	ご住所 〒
保護者 の氏名	男 女	
電話番号 ()	ご利用のエネルギー	☐ 都市ガス ☐ プロパンガス ☐ オール電化

※ご記入いただいた個人情報、本事業に関して使用するほか、ガス会社からの各種お知らせに利用させていただく場合がございます。
また、入賞された場合は、レシピと共に応募者氏名・小学校名・学年を印刷物やホームページなどで公開します。

■ ^{どう}当^しコン^しテ^かス^きト^{しる}を^つど^つこ^つで^つお^つ知^つり^つに^つな^つり^つま^つし^つた^つか^つ? (下^か記^きに^き○^{しる}印^{しる}を^{しる}お^{しる}付^{しる}け^{しる}く^{しる}だ^{しる}さ^{しる}い^{しる})

- ① ^{しょう}小^{がっ}学^{こう}校^{せん}（^{せん}先^{せい}生^{せい}か^{せい}ら^{せい}の^{せい}す^{せい}す^{せい}め^{せい}、^{がっ}学^{こう}校^{こう}の^か課^{だい}題^{だい}と^{だい}して^{だい}） ② ^{がい}ガ^{しや}ス^{しや}会^{しや}社^{しや}か^{しや}ら^{しや}の^{しょう}紹^{しょう}介^{かい} ③ ^{しょう}ホ^{しょう}ー^{かい}ム^{かい}ペ^{かい}ー^{かい}ジ^{かい}
- ④ ^たそ^たの^た他^た（^た）

募集要項

募集テーマ「しずおかごはん」～料理でエコを考えよう～

応募者全員に
参加賞
オリジナル
クリアファイル
プレゼント

■応募資格

静岡県在住の親（保護者）と子（小学1～6年生）の2名1組
※子1人に対し、1回の応募とします。

■応募受付期間

2024年7月19日（金）～9月5日（木）（当日消印有効）

■応募方法

以下のいずれかの方法でご応募ください。

①応募用紙 応募用紙に必要事項を記入の上、応募先に送付。
（Webサイトからもダウンロード可）

②Webサイト <https://shizuoka-cc.jp/>の
（7月19日より公開） 応募フォームに必要事項を入力し送信。

※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、
入賞作品は印刷物やホームページなどで一般公開します。



■調理の条件等

- ・食 材 費：1,000円程度以内（4人分）※家庭菜園や頂き物も市場価格で換算。
- ・品 数：1品 ※2品以上の記載は審査対象外。
- ・調理時間：60分以内
- ・静岡県産品を含む食材を使用する。
- ・調理の一連の流れの中で「エコ」の取り組みを1つ以上取り入れる。
※レシピはオリジナルの未発表のものに限る。

■審査員

静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 市川 陽子氏
ホテルグランヒルズ静岡 中国料理統括料理長 津村 豪氏

■審査基準

- ①親子で楽しく料理できるメニュー
- ②エコの工夫
- ③家庭での作りやすさ
- ④レシピの完成度

■選考方法

厳正なる書類審査の上、入賞者を決定します。

※審査結果は、入賞者のみに10月下旬にご連絡し、12月上旬頃ホームページに掲載します。

賞

県知事賞（最優秀賞）1組

◆特選和牛静岡そだち
肩ロース すき焼き用(800g)



■表彰式は11月下旬頃、静岡市内で開催予定。※賞品写真はイメージ。

県教育長賞（優秀賞）1組

◆静岡県産クラウンメロン(1玉)



静岡県ガス協会賞 8組

◆静岡コシヒカリ 5kg



お問い合わせ・
応募用紙紙送付先

応募用紙中面右下に記載のガス会社へ

記載がない場合は
こちらへ▶

静岡県親子レシピコンテスト事務局 〒422-8766
✉ sr_honbu@shizuokagas.co.jp 静岡市駿河区池田28

料理のできる「エコ」ってどんなことがあるかな？

ほんの一例を紹介するよ。他にもどんなことができるか、おうちの人と考えてみよう！

かもの 買い物

- ◆ある じてんしゃ 歩きや自転車で行く。
- ◆じもと しょうかい 地元でとれた食材を使う。
- ◆エコバッグを持っていく。



ちゅうり 調理

- ◆キャベツのしんやブロッコリー きのす つか の茎も捨てずに使う。
- ◆ガスの炎はなべのそこ ぼのお から はみださない。



かたづ 片付け

- ◆よご さら 汚れたフライパンやお皿は、あら まえ ふる ぬの き 洗う前に古い布切れなどで ふき取る。
- ◆よご さら 汚れの少ないものから洗う。



これを見ると、どうしてエコになるのかも考えてみよう！



もっと、おいしく、
もっと、たのしく。

炎の調理で笑顔をつなぐ、
親子の楽しい時間を応援します。

