

第18回 JAいるま野 子ども料理コンクール

応募締切 令和7年12月30日火まで

(当日消印有効)

応募用紙に必要事項を記入し、
応募用紙と料理の写真を撮って、
応募フォームから簡単にご応募できます!

みんなは自分の住んでいる地域で、どんな農産物・畜産物が作られているか知っているかな?

JAいるま野では地元の野菜やお肉を使った料理を募集します。

「おうちではこうやって食べているよ」という

レシピ(料理の作り方)をおしえてください。

おとうさんやおかあさん、家族のみなさんと一緒に考えてみてね。



応募すると
参加賞が
もらえるよ!

地元農畜産物
アイデア料理の
レシピ大募集!

JJAいるま野組合長賞
に選ばれた料理は
JAいるま野農産物直売所で
期間限定
販売予定!



保護者のみなさまへ

・応募資格

JJAいるま野管内小学生(1年生から6年生)

(川越市、所沢市、飯能市、狭山市、入間市、富士見市、坂戸市、鶴ヶ島市、日高市、ふじみ野市、入間郡三芳町、入間郡毛呂山町、入間郡越生町の小学生)

※個人応募といたします。



・応募時の諸注意

- ①テーマ「ごはんに合うおいしいおかず」や「ごはんを使った料理」
地元の農畜産物を使った料理で、和食・中華・洋食等のジャンルは問いません。応募作品は地元の農畜産物を使った未発表のオリジナル作品に限ります。食材は、最終審査(実技)(2月中旬)に揃うものにしてください。
- ②調味料等は一般的なものとします。
- ③作る品数は1品とします。
- ④調理時間は子ども1人で概ね1時間以内とします。
- ⑤応募は複数可能です。
応募数の制限はありませんが入選は1人1点とします。
- ⑥応募後のレシピの変更は原則認められませんので、予めご了承ください。



・各賞

優秀な作品には、賞状・賞品のほか、新鮮なJAいるま野農産物等のプレゼントがあります。(応募者全員に参加賞をさしあげます。)

- | | |
|--------------|-----------|
| ● JAいるま野組合長賞 | 1名(賞状・副賞) |
| ● 女子栄養大学学長賞 | 1名(賞状・副賞) |
| ● 各賞 | 3名(賞状・副賞) |



・審査

- ①書類審査
テーマに沿った内容のもの、作りやすさ、普及性、料理の工夫などの総合点で5点程度を选出します。書類審査通過者には、1月中旬頃に事務局から連絡いたします。

②最終審査(実技審査)

日時/令和8年2月22日(日)午前10時~午後2時(予定)

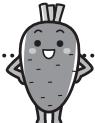
会場/女子栄養大学 坂戸キャンパス(坂戸市千代田)

書類審査通過者は、最終審査で実際に4人分を調理していただき、審査します。

審査員には、当組合役員、女子栄養大学教授などがあたります。

・結果発表

JJAいるま野広報誌、ホームページ上で発表します。



・その他

- ①応募書類は返却いたしません。また応募作品の著作権・所有権は主催者に帰属します。
- ②最終審査に進まれた方のお名前(フルネーム)・写真・レシピは、当JAのホームページや広報誌、新聞等で紹介させていただくことがあります。
- ③ご記入いただきました個人情報は、当コンクールの連絡及び運営に使用いたします。
- ④JAいるま野組合長賞作品の内容によっては、JAいるま野農産物直売所内の惣菜コーナーで取扱いできない場合や、販売する際に多少アレンジする事があります。

・応募方法

- ①裏面の応募用紙に必要事項を記入してください。
 - ②応募用紙と料理の写真を撮影し ②応募フォーム に添付してご応募ください。
- *下記の①応募用紙ダウンロード より応募用紙をダウンロードすることもできます。
- *応募用紙がダウンロードできない場合は、白い紙等に必要事項を明記の上、ご応募ください。



たくさんのご応募をお待ちしています!



①応募用紙ダウンロード



②応募フォーム



・お問い合わせ先

JJAいるま野総合企画部くみあい組織課
「JAいるま野こども料理コンクール」係 ☎049-227-6325

JJAいるま野こども料理コンクール応募用紙

応募締切

●下記の各項目にもれなくご記入の上、完成した料理の写真を添えてご応募ください。
令和7年12月30日(火)まで

ふりがな お名前				おとこ 男・女	おんな 年齢	ねんれい さい 歳
がつ 学校名	立			しょう 小	がつ 学	こう 年生
じゅう 住所	〒	一	し 市 町	でんわ番号 電話番号		
りょう 料理名	※日中に繋がるご連絡先の電話番号をご記入ください。					
ざいりょう 材料(4人分)	ざい 材 料 名	りょう 分 量	ざい 材 料 名	りょう 分 量		
ざいりょう 材料のうち、いるま野管内で採れた食材は何ですか？						
つく 作り方 (大人がお手伝いするところには赤線を引いてください。)						
かじょうが ※箇条書きで わかりやすく						
りょうり この料理の アピールポイント				ちよう 調理時間	やく 約	ふん 分
こんご ☆今後、「食」や「農」に関する情報やイベントのご案内をさしあげてもよろしいですか。				はい・いいえ		