

Main
テーマ

食を通して、家族を笑顔に 健康、笑顔の朝ごはん

読売新聞では、「食を通して、家族を笑顔に」をキーコンセプトとし、高校生を対象としたレシピコンテストを、京都女子大学栄養クリニックとの共催で実施します。高校生が自ら食材を選んで、「家族や自分の健康を考えて、家族に喜んでもらうため」につくる朝ごはん。慌ただしい朝に、簡単につくって、栄養バランスもよい朝ごはん。——そんな素敵な“朝ごはん”のオリジナルレシピを募集しています。奮ってご応募ください。

応募資格 高校1年生～3年生

応募方法 テーマに沿ったレシピを作成して専用応募用紙に必要事項を記入し、完成作品の写真を貼付の上応募。未発表で本人のオリジナルレシピに限ります。

- ▶「主食」「主菜」「副菜」3点のレシピでも、1皿で栄養バランスがとれているものでも構いません。
- ▶グループでのレシピ作成は不可とします。
- ▶2次審査通過の方を対象に、12月13日(日)に京都女子大学で実際にレシピを再現していただき、各賞を決定する最終審査会を実施します(交通費と、遠方の方は宿泊費も支給。会場は予定で変更の可能性があります)。
- ▶下準備～盛り付けを含めて3人前を60分以内で作れるレシピであることを前提とします。

専用応募用紙は下記アドレスからもダウンロードできます

<http://www.yomiuri-osaka.com/shokuwith/>

※記入いただいた個人情報は本コンテスト以外では使用いたしません
※入選した場合、作品を新聞や専用ホームページで発表します。その際、氏名や学校名を公表します
※専用応募用紙は返却いたしません

送付先 〒539-0027 (住所不要)

読売新聞大阪本社広告局「食withレシピ甲子園」事務局

※学校単位でまとめて送付の場合、所定の団体応募用紙に必要事項を記入し、添付してください。
その際は個人の自宅住所・電話番号・メールアドレスは記入する必要ありません

審査基準

- ①「テーマとの合致」..... テーマに沿うものであるか、思いがこもっているか
- ②「栄養価」..... 栄養バランスが考えられているか、食材を生かしているか
- ③「新規性・独創性」..... オリジナリティーあふれるレシピかどうか
- ④「再現性」..... 誰でも簡単につくれるように具体的でわかりやすいレシピかどうか
- ⑤「60分以内で調理できるか」..... 下準備～盛り付けを含め、3人前を60分以内で調理できること

※最終審査会では⑥「味、食べやすさ、食感」を加えて評価します

贈賞

- ★文部科学大臣賞【1点】..... 盾と図書カード(5万円)
- ★京都女子大学優秀賞【1点】..... 盾と図書カード(3万円)
- ★有坂翔太特別賞【1点】..... 盾と図書カード(2万円)
- ★優秀賞【5点】..... 図書カード(1万円×5点)
- ★団体賞【数点】..... 賞状・記念品

※各贈賞数は変更する場合があります

応募締め切り 2015年9月15日(火) 必着

入選発表

2次審査通過の方を対象に、12月13日(日)に京都女子大学(京都市東山区)で最終審査会を実施し、各賞を決定。表彰式を行います。2次審査通過者にのみ直接通知します。読売新聞大阪本社版朝刊、専用ホームページでは2016年1月頃発表予定です。

問い合わせ先

06-6364-9005

読売新聞大阪本社広告局「食with レシピ甲子園」事務局 【平日午前10時～午後5時】

中面が専用応募用紙になっています

募集要項



食with 第3回

レシピ甲子園

高校生がつくるレシピコンテスト開催!



Main
テーマ

食を通して、家族を笑顔に



健康、笑顔の朝ごはん



主催/読売新聞社 共催/京都女子大学栄養クリニック
後援/文部科学省 農林水産省近畿農政局 京都市教育委員会



第3回「食withレシピ甲子園」 専用応募用紙



作品名

完成写真貼付欄

※写真の裏に作品名、高校名、氏名を記入してください
 ※中身をわかりやすく見せたい場合は、断面写真を添えるか、説明図を記入してください
 ※写真は色味が鮮明にわかるものを貼付してください

ポイント レシピをつくるにあたって、工夫したところやPRしたいポイント、あなたの思いを記入してください

推薦メッセージ 家族(先生や友人でも可)に、実際に食べてもらい、その感想やメッセージを記入してもらってください

名前 あなたとの関係

フリガナ	氏名	男・女	高校名	学年	年生
自宅の住所					
電話番号			メール アドレス		

※記入いただいた個人情報は本コンテスト以外では使用いたしません

材料 (3人前)



※メニューごとに、それぞれの材料をわかりやすく記入してください

メニュー名	材 料	分量 (g、個数)	メニュー名	材 料	分量 (g、個数)	メニュー名	材 料	分量 (g、個数)
オムレツ	卵	1個						

作り方 (3人前)

※下準備~盛り付けを入れて60分以内でつくれるレシピであることを前提とします ※表記は可能な限り「〇g」など分量を詳細に記入してください
 ※メニューごとに、それぞれ作り方を箇条書きで書いてください

● オムレツ

- 卵2個をときほぐし……
- ……
- ……

● スープ

- にんじんは厚めにスライスし……
- ……
- ……

