

第20回



わくわく

おいしいごはんを食べよう県民運動



# お弁当コンテスト

応募締切

平成29年

9月22日(金)

(当日消印有効)

募集テーマ

ひょうごがいっぱい!  
手軽でおいしいごはん弁当

対象

中学生・高校生  
兵庫県産の食材を取り入れ、郷土色豊かで  
手軽に作れるお弁当を募集



第19回(平成28年度)お弁当コンテスト  
優秀賞(おいしいごはんを食べよう県民運動推進協議会会長賞)受賞作品  
ひょうご特盛り弁当



第19回(平成28年度)お弁当コンテスト  
優秀賞(兵庫県米穀事業協同組合理事長賞)受賞作品  
小さな秋弁当



第19回(平成28年度)お弁当コンテスト  
最優秀賞(兵庫県知事賞)受賞作品  
女子が喜ぶお弁当



第19回(平成28年度)お弁当コンテスト  
優秀賞(公社)兵庫県食生活改善協会会長賞)受賞作品  
兵庫の海と山の幸弁当

審査方法

- ①第一次審査／書類審査 10月中旬予定 ※一次審査通過者のみ、二次審査の通知を行います。
- ②第二次審査／審査員による実物審査 11月23日(木)に神戸市内で実施  
※第二次審査は出品者にご出席いただけます。

審査基準

ごはんに合う食材を使用し、ごはんの美味しさが活かされているか、手軽さ、創意工夫(ごはんの良さを引き立てる)、栄養面、県産食材使用状況等から総合的に審査します。

表彰賞品

- 最優秀賞…1点(賞状・副賞 図書カード20,000円)
- 優秀賞…3点(賞状・副賞 図書カード10,000円)
- 審査員特別賞…1点(賞状・副賞 図書カード5,000円)
- 佳作…5点(副賞 図書カード3,000円)
- 参加賞…応募者(参加記念品)

応募締切発表

平成29年9月22日(金) (当日消印有効)  
10月下旬に一次審査、12月上旬に二次審査の結果を県及び  
おいしいごはんを食べよう県民運動ホームページに掲載  
します。

<http://www.gokumi.com/>



応募資格

兵庫県内に在住、通学している  
中学生又は高校生

応募方法

裏面の応募用紙(A4サイズ)を使用してください。  
(用紙のコピー複製は可)  
必要事項を記入し、作品の写真を貼り付けて送付  
してください。(写真の裏に氏名及び学校名を記入)

応募条件

- ①ごはんを主体(全体の2分の1以上)とすること(見た目でもわかること)
- ②兵庫県産の食材を3品以上使用していること
- ③野菜を必ず使用し、栄養バランスのとれたお弁当であること
- ④調理済食品(素材冷凍食品を除く)を使用していないこと
- ⑤材料費は、1人分500円以内とすること

## 応募にあたっての注意事項

- 一人何点でも応募いただけますが、応募用紙1枚につき1点の応募とします。
- 複数人で調理した場合、代表者2名を選び応募してください。
- 応募にかかる経費は、応募者負担となります。
- 応募書類は返却しません。
- 応募作品の名前を含めたアイデアや諸権利については、主催者に帰属するものとします。
- 応募の際に記入していただいた個人情報は、本コンテスト実施の目的以外には使用しません。
- なお、入賞・佳作作品については、作品名、応募者氏名及び在籍している学校名(または在住市町名)を県ホームページ等で発表します。
- 審査に関する問い合わせには応じられません。
- キャラクターを使用する場合は、未発表のものに限ります。

応募・問合わせ先

株式会社 神戸新聞事業社

〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1丁目5-7(神戸情報文化ビル8階)  
TEL(078)862-8611 FAX(078)230-4310 メールアドレス gohan@i-do.jp  
(月~金曜日 10:00~17:00)

■主催／兵庫県、兵庫県米穀事業協同組合  
■後援／農林水産省近畿農政局、NHK神戸放送局、神戸新聞社、兵庫県農業協同組合中央会、全国農業協同組合連合会兵庫県本部、兵庫県米穀小売商業組合、(公社)兵庫県食生活改善協会、兵庫県教育委員会、おいしいごはんを食べよう国民運動推進協議会、おいしいごはんを食べよう県民運動推進協議会

 **あけてニッコリ!! わくわくお弁当コンテスト 応募用紙** 

(ふりがな)		性別	男・女
氏名		年齢	歳
学校名		学年	中学 高校 年
自宅の住所 (学校を通してお申し込みの場合は不要)		電話番号	市・町
〒	-		
(県外の方 通学)			
お弁当の 名前		調理 時間	約 分 (ごはんを炊く時間は除く)
● 使用した兵庫県産の食材名を書いてください			
完成品の写真をはってください。(イラスト不可) (写真の裏に氏名及び学校名を記入してください)			

分量は何人分ですか?	人分	お米(炊飯前)は 何グラム使用しましたか?	グラム
料理名	材料と分量	作り方	
(記入例) じゃことねぎの 卵焼き	ちりめんじゃこ…10g 青ねぎ…2本、卵…中3個 だし汁…大さじ2と1/2 しょうゆ、砂糖…各大さじ1/2	ちりめんじゃこは熱湯でさっとゆで、塩をぬく。青ねぎは細めに刻んでおく。卵を溶きほぐし、だし汁、しょうゆ、砂糖を入れ、ちりめんじゃこ、刻みねぎを混ぜて焼く。熱いうちに巻きすで巻き、型をとる。	
● 工夫したことなど、自由にお書きください			