

応募締切

9月7日(水)

当日消印有効

第5回

みなさんの応募
お待ちしております



あま市観光協会公認キャラクター
あまくま



あまっこ

レシピコンテスト

あと
もう一品

副菜編

2022

形を変えて
給食メニューに
なるかも・・・



レシピテーマ

ご当地野菜を使用した
あま市の魅力がいっぱい
詰まった副菜レシピ



【開催趣旨】

「あまっこレシピコンテスト」を通じて皆さんのあま市に対する郷土愛をさらに高めるとともにこの地域の魅力として様々な人に伝えます。
また、第二次あま市健康づくり計画・食育推進計画の中で推進している海部地域のご当地野菜をより深く知っていただき地産地消を促すことで、あま市の野菜摂取量を増やし、地域力の向上へつなげていくことを目的としています。

【応募対象】

あま市在住・在学の小学生、中学生及び学生

【応募条件】

対象野菜：海部地域ご当地野菜
ねぎ・大根・人参・ほうれん草・小松菜・れんこん
1つ以上使用して2人分のレシピ
※その他の食材も使用可。参考：小鉢一皿70g程度(1人分)

【応募方法】

裏面の応募用紙(コピー可)に必要な事項を記入し、副菜の写真(イラストは不可)を貼り、各学校に提出していただくか、あま市観光協会へメール又は郵送又はご持参ください。
※入賞者は応募の写真が冊子に掲載されます。



◆メールでの提出先はこちら↓

info@city.ama-kankou.jp

応募用紙はHPからもダウンロードできます

〒497-0002

あま市七宝町遠島十三割2000番地

あま市七宝焼アートヴィレッジ内

「あま市観光協会事務局」宛

休館日/毎週月曜日・祝日の翌日 但し、翌日が月曜の場合はその翌日

【問い合わせ先】 [TEL/052-485-8671](tel:052-485-8671)

【応募上の注意事項】

(担当：原・近藤)

応募は一人1点でお願いします。作品は未発表のものに限ります。応募作品の諸権利は、あま市観光協会に帰属し返却は原則行いません。
応募に伴う個人情報は本コンテストの運営のために利用し、業務委託先以外の第三者には一切提供しません。受賞レシピはこの目的の範囲内で、HPでの利用、レシピブック等に掲載するとともに、関係団体・関連企業との間で共同利用します。
※新型コロナウイルス感染症の状況により中止する場合があります。

【賞及び賞品】

あま市長賞……………1点(賞状・副賞(ギフトカード10,000円+JA米))
教育委員会賞……………1点(賞状・副賞(ギフトカード 5,000円+JA米))
観光協会賞……………1点(賞状・副賞(ギフトカード 5,000円+JA米))
学校給食賞……………1点(賞状・副賞(ギフトカード 3,000円+JA米))
食生活改善で賞 1点(賞状・副賞(ギフトカード 3,000円+JA米))
審査員賞…………… 若干名(賞状・副賞(七宝焼+JA米))
佳作…………… 数点(賞状・副賞(ギフトカード 2,000円+JA米))
参加賞…………… 応募者全員

【審査方法】

◆第一次審査：書類審査

令和4年10月7日(金) 予定

◆最終審査：審査員による試食審査

令和4年10月28日(金) 予定

※あま市食生活改善推進員協議会の皆さんに調理していただき試食審査を行います。
※新型コロナウイルス感染症の状況により審査方法を変更する場合があります。

【審査基準】

海部地域のご当地野菜の活用度、見た目、味、創意工夫などから総合的に審査します。

【審査結果】

結果が決まり次第受賞者に連絡します。

【表彰式】

令和4年11月19日(土)

会場：あま市七宝焼アートヴィレッジ

応募用紙

(メール・郵送・持参)

あまっこレシピコンテスト～副菜編～

ふりがな		学校名	学年
氏名			
住所 (連絡先)	〒		
	電話番号	Eメール	

タイトル	
------	--

対象野菜 (使用したものに○)	(複数選択可) ねぎ・大根・人参・ほうれん草・小松菜・れんこん
--------------------	---------------------------------

料理写真貼り付け欄 (イラストは不可)	材料 (2人分) 小鉢一皿70g程度

作り方	

PRポイント	野菜や食材の使い方で工夫したこと、レシピの中で自信があるところ等、その他オススメしたいポイントを自由に書いてください。	主催者記入欄