

第15回

JAIるま野 こども料理 コンクール

応募メニュー参加賞
がぜひ大募集!



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?
JAI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。
「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。

応募締切

最優秀賞に選ばれた料理は
JAIるま野農産物直売所で
期間限定 販売予定!

令和4年12月30日(金)まで
(当日消印有効)



保護者のみなさまへ

★応募資格

JAI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)(1月下旬~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。
今回は試食審査を行わず、レシピに記入されている食材・調味料から
食味の審査を行いますので、調味料等は正確に記入してください。
(食味の審査は女子栄養大学教授に委任)
- 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JAIるま野農畜産物等
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。)

最優秀賞
1名
(賞状・副賞)

優秀賞
2名
(賞状・副賞)

女子栄養
大学学長賞
1名
(賞状・副賞)

JAIるま野
組合長賞
1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点程度を選出します。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)
新型コロナウイルス感染防止のため、書類審査通過者が一堂に会しての実技審
査は行いません。個別にJAの調理実習室にて調理している様子を収録
したビデオを審査員が視聴し、実技審査を行います。ビデオ撮影の日程
については、書類審査通過者と調整し決定いたします。(令和5年1月下
旬~2月中旬の土曜日を予定)
- ③表彰式
日時 令和5年3月25日(土) 午前10時~
会場 JAIるま野本店(川越市今成)

★結果発表

JAI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。
※最終審査(実技審査)に進まれた方の収録ビデオは、最終審査以外に使
用いたしません。
- ③ご記入いただきました個人情報、当コンクールの連絡及び運営に使
用いたします。
- ④最優秀賞作品の内容によっては、JAIるま野農産物直売所内の惣菜
コーナーで取扱いきれない場合や、販売する際に多少アレンジする事
があります。

★応募方法・問い合わせ

応募用紙に必要事項を記入し、料理の写真を添えて、下記応募先まで郵送
又はJAIるま野各支店にお持ちください。

JAIるま野総合企画部くみあい組織課
「JAIるま野こども料理コンクール」係
〒350-1105 埼玉県川越市今成2-29-4 ☎049-227-6325
JAIるま野ホームページから応募用紙をダウンロードできます。
ホームページ <https://www.ja-irumano.or.jp>
たくさんのご応募をお待ちしています!

農産物をつくる人、食べる人、すべてが組合員であり「地域農業の応援団」です。

いるま野大型の直売所のご紹介

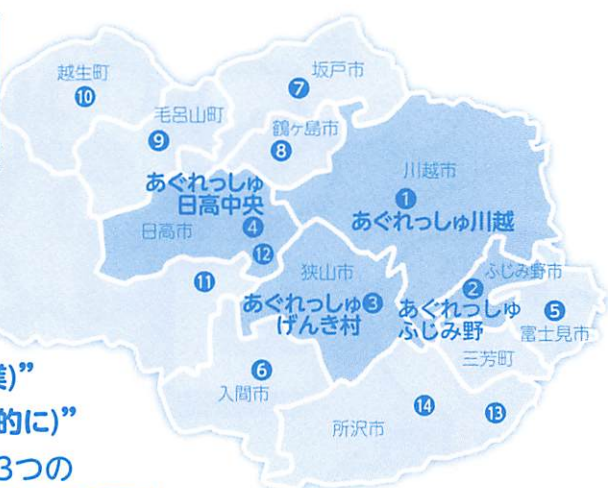


① あぐれっしゅ川越

地場産を中心に農産物が並び、店内では食育ソムリエによる地場野菜を使用した調理方法や珍しい野菜の簡単でおいしい食べ方などをご案内しています。うどんコーナーも人気です。



直売所トップページはこちらから
飯能市



あぐれっしゅは…

“Agriculture(農業)”
“Aggressive(積極的に)”
“Fresh(新鮮な)”の3つの
意味から成り立つ名称です



② あぐれっしゅふじみ野

地場産を中心とした農産物や直売所ならではの珍しい野菜が多数並び、簡単でおいしい食べ方などをご案内しております。お惣菜コーナーでは、地元農産物を使用した手作りお惣菜やお弁当も取り揃えています。



③ あぐれっしゅげんき村

新鮮野菜や特産品の狭山茶など地元農産物を豊富に取り揃えています。フードコートでは埼玉県産小麦を使用したうどんや季節の野菜を使った料理が楽しめます。店内では手作りお惣菜や焼き立てパン、豊洲市場から直送の鮮魚・寿司も人気です。



④ あぐれっしゅ日高中央

旬の採れたて新鮮野菜を始め、切り花も豊富に揃っています。店内の加工施設で製造している、手作り田舎まんじゅう・ジェラートアイス・焼き立てパンが人気です。

- ⑤ いるマルシェ
- ⑥ 入間農産物直売所
- ⑦ 坂戸農産物直売所
- ⑧ 鶴ヶ島農産物直売センター
- ⑨ 毛呂山農産物直売所
- ⑩ 越生農産物直売所
- ⑪ 飯能農産物直売所
- ⑫ 高萩南農産物直売所
- ⑬ 松井農産物直売所
- ⑭ 所沢西農産物直売所

いるま野広報活動のご紹介



とれ蔵通信 (JAIいるま野公式LINE)



Facebook



http://www.ja-irumano.or.jp/



https://www.youtube.com/user/jairumano

広報誌「いるま野」



支店だより



公式ホームページ



https://www.facebook.com/jairumano_saitama/



@368qdtpd

LINEの登録はコチラ

理念 人に優しい豊かな地域社会を目指して

JAは食と農業を通じて地域社会に貢献する組織です。

農業は、地域で暮らす皆様の「食」を支える大切な産業であり地域社会とともにあります。

皆様の日々の暮らしの中で、必ず食卓には農産物が並ぶでしょう。

日常の風景の中で、畑や田んぼ、果樹などを目にしない日はないでしょう。

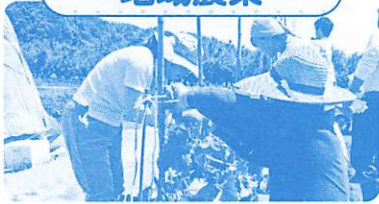
このように、普段の生活の中に当たり前のように存在する農業。

JAは、この農業を消費者でもある地域の皆様と一緒に守りたいと考えています。

JAいるま野の基本方針

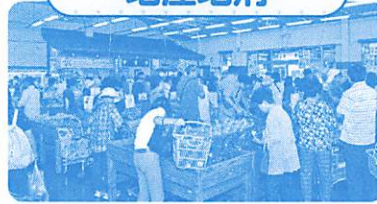
- 農業者の所得増大・農業生産の拡大
- 豊かで暮らしやすい地域社会の実現
- 協同活動を支える経営基盤の確立

地域農業



農業塾では、就農希望者の農業知識と栽培技術の習得を目的として開校しております。また、ふれあい農園では、農業に対する理解と地域との交流を深めるため農業の場を提供しております。

地産地消



直売所では、生産者の思いが詰まった新鮮で安心な地元農産物が並んでいます。食育ソムリエによる地場野菜を使用した調理方法や珍しい野菜の簡単でおいしい食べ方などをご案内しております。

地域活性化



「地域貢献活動特別基金」を設定し明るい地域社会の実現と豊かで暮らしやすい地域づくりを支援しております。

地場野菜を使用したレシピをHPで掲載

The screenshot shows the JA Irumano website's 'とれ蔵 KITCHEN' (Torekura KITCHEN) section. The page features a navigation bar with links like '総合トップ', '正組合員 (農業生産者) の方', 'ビジネス・業務向け情報', '採用情報', and '定款約款'. Below the navigation, there are social media icons and a QR code. The main content area is titled 'とれ蔵 KITCHEN' and includes a sub-header '地元の旬の野菜を使った簡単・お手軽レシピを公開。'. A video player for 'YouTubeチャンネルにてレシピ動画公開!' is visible. The '今月のレシピ' (This Month's Recipe) section highlights 'オクラ' (Eggplant) with a featured recipe '簡単オクラご飯' (Simple Eggplant Rice) and a list of other recipes like 'オクラ炒め煮', 'オクラ入りはんぺんハンバーグ', 'オクラと長イモのサッパリ巻き', and 'オクラとエビ・コーン炒りかき揚げ'. A '月間人気レシピランキング' (Monthly Popular Recipe Ranking) is shown at the bottom, listing items like 'ゴーヤの豆腐' and '大島ナスのショウガだれ'. There is also an 'おすすめ特集' (Recommended Special) section with 'PICK UP' items like 'みんな大好き! カレーのレシピ' and '野菜たっぷり、ヘルシーサラダ'.

JAIいるま野子ども料理コンクール応募用紙

応募締切

令和4年12月30日(金)まで

●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。

ふりがな				男・女	年齢	歳
お名前						
学校名		立		小学校		年生
住所		〒		電話番号		
		市町		-		-
				-		-
※日中に繋がるご連絡先の電話番号をご記入ください。						
料理名						
材料(4人分)		材料名	分量	材料名	分量	
材料のうち、いるま野管内で採れた食材は何ですか？						
作り方		-----				

※箇条書きで わかりやすく		-----				

		調理時間		約	分	
この料理の アピールポイント						
☆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