

※学校でまとめて応募される場合は、下記のご記入は必要ございません

フリガナ		電話番号	—	—
学校名	小学校	FAX番号	—	—
フリガナ		メールアドレス		
お名前				
おところ	〒□□□□-□□□□ _____			

山折り

100-8786

422



東京都千代田区内幸町1-5-3 新幸橋ビル 8F
(株)電通イノベーションオペレーションズ内

「インスタントラーメン小学生レシピコンクール」事務局行

山折り

賞

学校賞

学校単位で取りまとめて
ご応募いただいた学校には学校賞として
図書カードを差し上げます。*1

参加賞

オリジナル
クリアファイルと
インスタントラーメン図鑑**2



**デザインはイメージ

応募方法

裏面の記入例にそって、書いてください。折り線 --- にならって封筒にして送ってください。
※学校でまとめて送る場合はのりづけしないでください。

*1:10名以上(図書カード3,000円分)、30名以上(図書カード10,000円分)、50名以上(図書カード15,000円分)、100名以上(図書カード20,000円分) *2:参加賞の発送は、12月ごろの予定です。

令和3年度



第20回

インスタントラーメン
小学生
レシピコンクール

応募
きかん

2021年9月1日(水)
~9月30日(木)

オリジナルですてきな
レシピを作って応募しよう!
お待ちしております!

インスタントラーメンを使ったアイデアいっぱいの料理を募集する
「インスタントラーメン小学生レシピコンクール」を行います。
書類選考のあと、全国5ブロックの地区予選を経て全国大会を開催します。
大会の入賞者には賞品が贈られます。
みなさんのお応募をお待ちしております。



令和元年度・全国大会受賞作品

農林水産大臣賞 文部科学大臣賞



がんばれ受験生!!
エコな塩カレーラーメン
高井 莉緒(たかい りお)さん
6年/北海道



カルシウムたっぷり♡
牛乳ラーメン
竹野 花菜(たけの かな)さん
5年/山口県

楽しく料理♪



とっても真剣!



大会概要

- 日程 書類選考(10月)⇒地区予選(11月)⇒全国大会(12月)
- 応募しかく 小学生4・5・6年生
※1つのレシピに名前は1人です(2人1組、グループでの応募はご遠慮ください)
- 応募きかん 2021年9月1日(水)~9月30日(木)
- 審査基準 おいしさ、栄養バランス、盛りつけ、手軽さ、独創性を見て審査します。
- 選出方法 地区予選 書類選考を行い、各地区の優秀な2作品を選出
全国大会 試食審査を行い、入賞者を選出
- 注意事項 大会の内容は変更になる可能性があります。



大会について
くわしくはこちら



主催 一般社団法人 日本即席食品工業協会 インスタントラーメン ナビ 検索
後援 文部科学省、農林水産省、公益社団法人日本栄養士会



インスタントラーメン小学生レシピコンクール応募用紙

注意事項

- ・JASマーク付きのインスタントラーメンを使用してください
- ・スープと麺は、必ずどちらも1人分につき半分以上使用してください
- ・材料は2人分の分量を記載してください

レシピ考案のポイント

- ・地元の食材を利用する・誰に食べてもらいたいかを考える・自分の好きな食材を使ってみる
- ・いろいろな食べ物から「もしラーメンに使ったら」を考える

記入例

★学校でまとめて送る場合は、のりづけしないでください。

① 料理の名まえ	我が家のピリ辛肉みそらーめん
② 使用する材料 (2人分の分量)	<p>★大会は冬に行われます。季節の食材を使ってみてね! ★インスタントラーメンの種類に丸をつけてください ※スープと麺は、必ずどちらも1人分につき半分以上使用してください</p> <p>●塩 ●しょうゆ ●みそ ●とんこつ ●うどん ●そば ●その他()</p> <p>ラーメン(1袋)・豚ひき肉(50g)・もやし(適量) 長ネギ(適量)・みそ(適量) レタス(適量)・ラー油(適量)</p> <p>材料費の目安は1人分500円以内とします</p>
③ 作り方	<p>①長ネギをみじん切りにする。</p> <p>②フライパンに油を入れ、強火でひき肉を炒め、後から長ネギを入れる。</p> <p>③みそとラー油を加え、味を調える。(肉みその完成)</p> <p>④麺もやしをゆでる。(3分)</p> <p>⑤スープの粉を加え、レタスと肉みそを上盛りに盛り付けて完成。</p> <p>2人分の調理時間 (15)分</p>
④ 料理の特徴・アピールポイント・工夫したところ・作ってみた感想	<p>お母さん直伝の肉みそを使ったオリジナルラーメンです。</p> <p>我が家の肉みそはラー油を入れてピリ辛でやみ付きになる味です。</p> <p>お肉と長ネギの素材の甘味とラー油の辛味がとてもマッチしていて、美味しくできました。</p>
⑤ 食べてほしい人とその理由	<p>●食べてほしい人 お父さん</p> <p>●その理由</p> <p>いつもお仕事頑張ってくれているから、休日に作ってあげたい。</p>
⑥ フリガナ	ラーメン ショウガッコウ
⑦ 学校名	ラーメン 小学校
⑧ クラス	5年 ●組
⑨ フリガナ	ソクセキ ハナコ
⑩ お名まえ	即席 花子

★料理の完成イメージがわかるような写真を貼ってね!

② 材料と分量

2人分の分量を書いてください。栄養バランスや食材の組み合わせなどが審査ポイントです。

③ 作り方

手順・工程に番号を振って分かりやすく書いてください。

2人分を調理するときの時間を書いてください。

④ 特徴・アピール・工夫

その土地ならではの食材や、家庭の味などアピールをしましょう。

④ 作ってみた感想

調理してみて難しかった点や、食べてもらった人の感想など、自由に書いてください。

⑤ 食べてほしい人

お母さんやお父さんなど、誰のために思って作ったのか書きましょう。

⑨ 写真を貼る

料理の完成イメージがわかるような写真を添付してください。

応募先 〒100-8786 東京都千代田区内幸町1-5-3 新幸橋ビル8F
株式会社 電通イベントオペレーションズ内「インスタントラーメン小学生レシピコンクール」事務局 宛て

応募方法などについてのお問い合わせは、電通イベントオペレーションズ内「インスタントラーメン小学生レシピコンクール」事務局までご連絡ください。
(電話)03-3507-8562 ※8月16日(月)から受付開始 平日(土日祝日を除く)10:00~18:00

※主催する一般社団法人 日本即席食品工業協会では、プライバシーポリシーに則り、応募者の個人情報の取り扱い・管理を徹底いたします。
※応募者の個人情報は当コンクールの審査・連絡および発送のみに利用します。
※入賞者の氏名、学年、及び学校名の個人情報や、お送りいただいた写真及び映像は、一般社団法人 日本即席食品工業協会ホームページ・SNSへ掲載予定です。
また、報道関係各社のメディアに掲載されることがあります。
※大会の様子はテレビ、YouTubeで放映されることがあります。

★学校でまとめて送る場合は、のりづけしないでください。

① 料理の名まえ	
② 使用する材料 (2人分の分量)	<p>★大会は冬に行われます。季節の食材を使ってみてね! ★インスタントラーメンの種類に丸をつけてください</p> <p>※スープと麺は、必ずどちらも1人分につき半分以上使用してください</p> <p>●塩 ●しょうゆ ●みそ ●とんこつ ●うどん ●そば ●その他()</p> <p>材料費の目安は1人分500円以内とします</p>
③ 作り方	
④ 料理の特徴・アピールポイント・工夫したところ・作ってみた感想	
⑤ 食べてほしい人とその理由	
⑥ フリガナ	
⑦ 学校名	小学校
⑧ クラス	年 組
⑨ フリガナ	
⑩ お名まえ	

2人分の調理時間 ()分

★料理の完成イメージがわかるような写真を貼ってね!

※料理を作るときは、先生か家の人に必ずつきそってもらい、事故のないように注意しましょう。

※谷折り①→②の順番で折ってね!※

のりしろ
谷折り①
のりしろ
谷折り②
のりしろ

のりしろ
谷折り①
のりしろ
谷折り②
のりしろ